



OFFRES D'UNE DURÉE LIMITÉE.
DES AVANTAGES ILLIMITÉS.

TABLE DES MATIÈRES

- 1 Qu'est-ce qui fait le succès d'une ODL?**
- 2 Ce que les ODL peuvent faire pour vous**
- 3 Les résultats sont là!
Les gens veulent des ODL**
- 4 Considérations clés**
- 5 Les frites sont un ingrédient clé pour
augmenter les marges des opérateurs**
- 6 La livraison est en hausse!**
- 7 Consultez le calendrier**
- 8 Choisir un concept de menu**
- 9 Les combinaisons de frites à
la plus forte croissance**
- 10 Aimer, c'est partager**
- 11 Ne limitez pas les ODL au menu**
- 12 Plus de manières de gagner**
- 13 Inspiration pour votre prochaine ODL**
- 14 Frites toutes garnies du déjeuner**
- 15 Bouchées de rondelles d'oignon
Firecracker**
- 16 Frites de Patates Douces Croquantes
au bacon à l'étable**

QU'EST-CE QUI FAIT LE SUCCÈS D'UNE ODL?

Les ODL sont un moyen peu risqué de tester un nouveau produit avant d'en faire un article permanent du menu.

PLUS...



LES ARTICLES UNIQUES
ET TENDANCE AU MENU
AIDE À FAIRE LE BUZZ



LES SAVEURS
SAISONNIÈRES ATTIRENT
LES NOUVEAUX CLIENTS



DES PRIX ATTRACTIFS
STIMULENT LA
FRÉQUENTATION



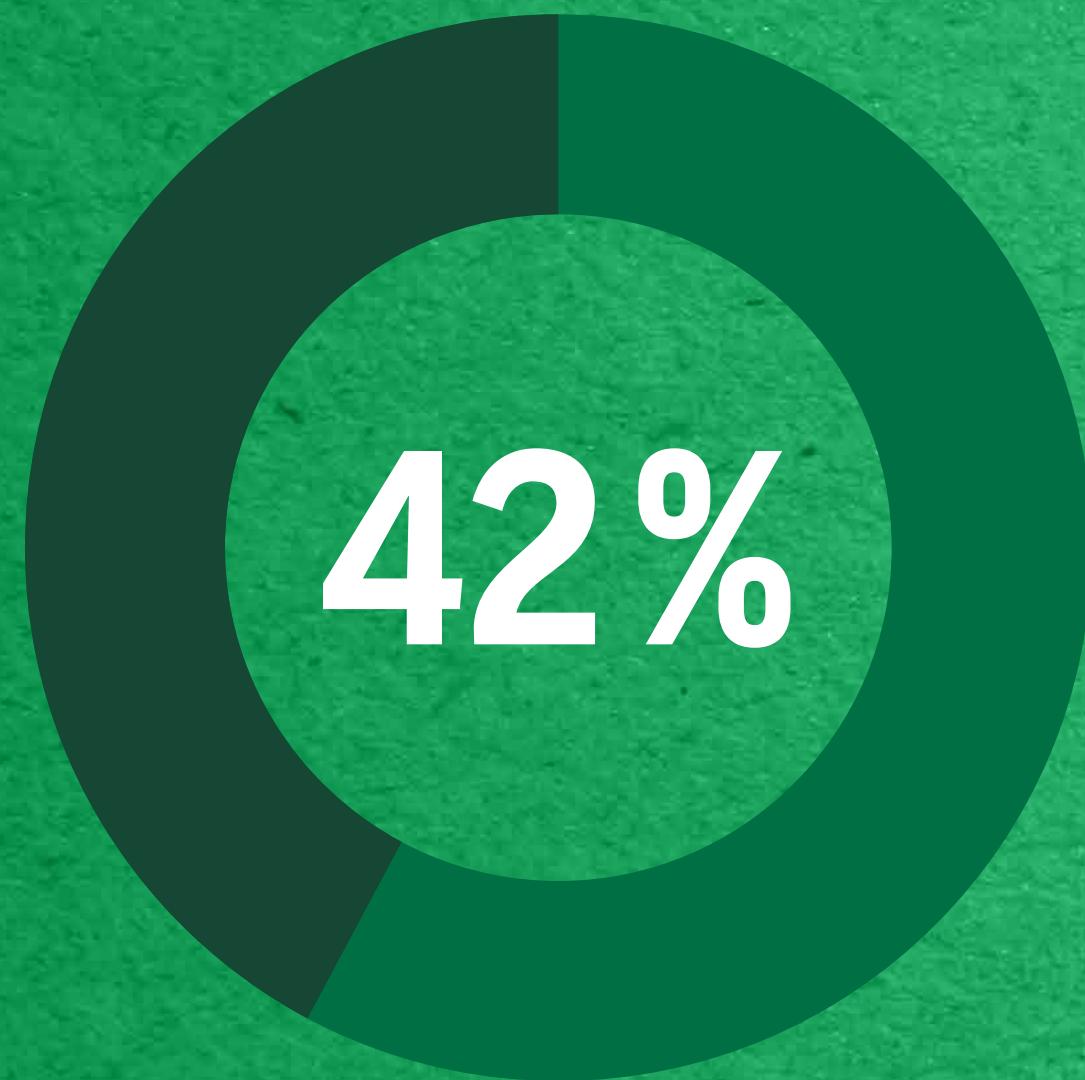
CE QUE LES ODL PEUVENT FAIRE POUR VOUS

FAIRE VENIR DE NOUVEAUX CLIENTS ET REVENIR D'AUTRES

FAIRE AUGMENTER LA FRÉQUENCE DES VISITES

FAIRE AUGMENTER LA FACTURE MOYENNE PAR CLIENT

LES RÉSULTATS SONT LÀ LES GENS VEULENT DES ODL



42 % des clients sont plus enclins à essayer des saveurs nouvelles ou uniques lorsqu'elles font partie d'une offre d'une durée limit.

Technomic Rapport 2022 sur les nouvelles tendances des menus

LES FERMES CAVENDISH OFFRES D'UNE DURÉE LIMITÉE

CERTAINS GROUPES SONT PARTICULIÈREMENT INTÉRESSÉS PAR LES ARTICLES OFFERTS POUR UNE DURÉE LIMITÉE :

59 % DES MILLÉNARIAUX
56 % DES AFRO-AMÉRICAINS
56 % DES HISPANIQUES/LATINOS
53 % DES MÉNAGES AU REVENU > 100 \$
50 % DES CLIENTS EN MOYENNE

Technomic Ignite Rapport T1 2023 sur les tendances des menus



CONSIDÉRATIONS CLÉS



COMMENT LES POMMES DE TERRE SONT-ELLES DÉJÀ PRÉSENTÉES SUR LE MENU?



QUELS ÉLÉMENTS DE PDV SONT À L'ŒUVRE
(p. ex. chevalets, affiches, badges des serveurs/serveuses)?



QUELS MÉDIAS SOCIAUX UTILISEZ-VOUS?



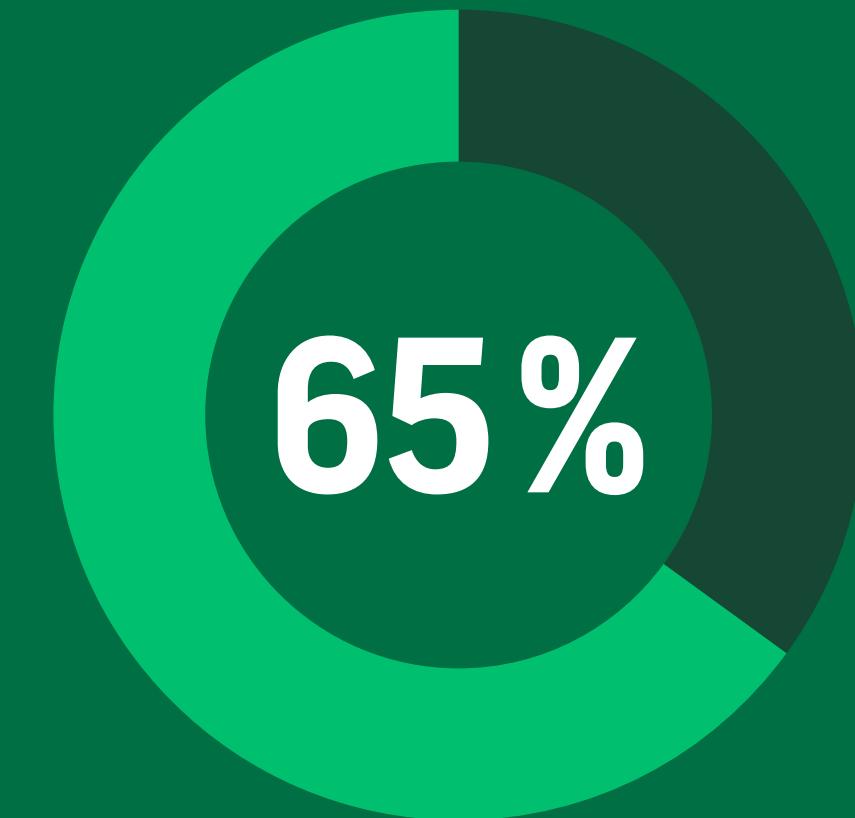
Y A-T-IL UN NOUVEAU PRODUIT LES FERMES CAVENDISH À FAIRE ESSAYER?

LES FRITES SONT UN INGRÉDIENT CLÉ POUR AUGMENTER LES MARGES DES OPÉRATEURS

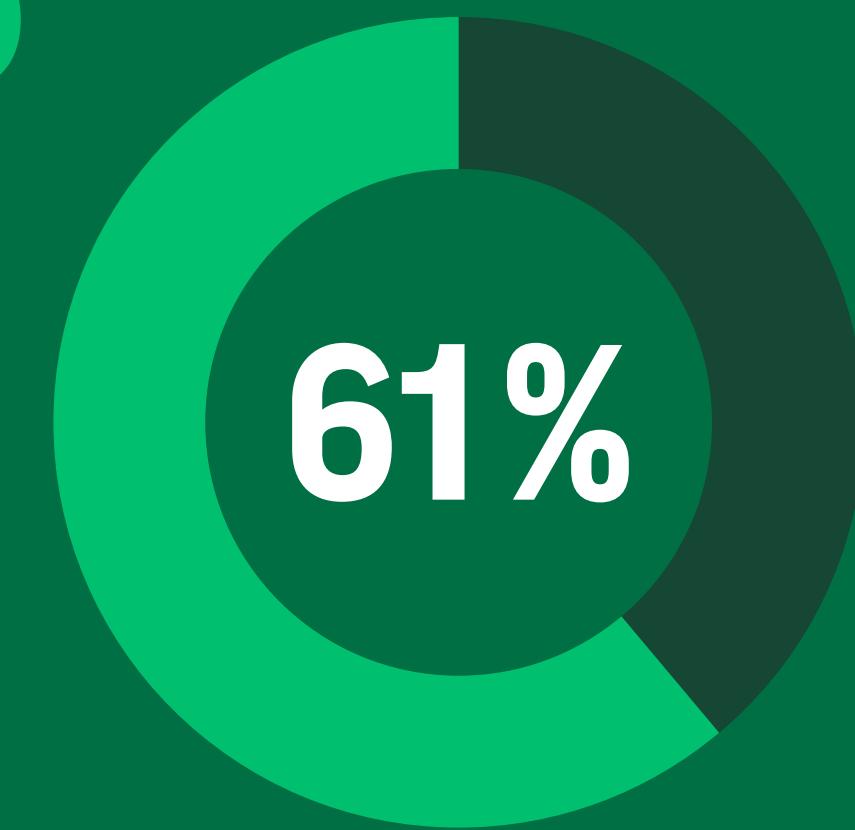
**Avec les boissons gazeuses, les frites sont l'article
le plus profitable sur votre menu.**

Ajoutez davantage d'options à base de frites à votre menu pour offrir de nouvelles raisons aux clients de venir.

TOUS LES PRODUITS À VALEUR AJOUTÉE LES FERMES CAVENDISH SONT ADMISSIBLES!



65 % des consommateurs
ont été incités à
se rendre dans un
restaurant pour
commander une ODL au
cours du mois dernier.



61 % des opérateurs
estiment que les
ODL sont un moteur
de profits pour leur
entreprise.

Datassential Rapport juin 2022 sur les Offres d'une durée limitée (É.-U.)

LA LIVRAISON EST EN HAUSSE!

Plus de la moitié des Canadiens veulent des frites avec ça!



58% envisagent une portion de frites en plus de leurs commandes à emporter ou en livraison*

52% qui commandent en livraison ajoutent des frites**



*Base : 516 consommateurs canadiens qui commandent à emporter. **Base : 484 consommateurs canadiens qui commandent en livraison.
Source : Technomic Rapport 2022 tendance consommateurs canadiens en livraison et à emporter

Le souper est en tête pour la livraison, mais d'autres raisons de commander sont en hausse et Les Fermes Cavendish a tout ce qu'il faut pour combler les appétits à tout moment!



Les frites sortent des restaurants à une vitesse jamais vue!

**LES FRITES
COMPENSENT
LES COÛTS DE
LIVRAISON.**

COÛT DE LA
NOURRITURE
(8 oz)

0,50 \$

PRIX AU
MENU

3,99 \$

PROFIT
POTENTIEL

3,49 \$

DÉJEUNER	+13%	↑
DÎNER	+3%	↑
SOUPER	+1%	↑
COLLATION D'APRÈS-MIDI	+9%	↑

CONSULTEZ LE CALENDRIER

Réfléchissez aux occasions qui sont parfaites pour Les Fermes Cavendish et planifiez en conséquence.

						
NOUVEL AN Collation de minuit	SAINT-VALENTIN Offres soirée en amoureux	SUPER BOWL Plateaux de match	MARCH MADNESS Collation des tableaux	THE MASTERS Friandises pré-tournoi	FÊTE DES MÈRES Brunch en famille	FÊTE DES PÈRES Plats pour papa
						
JOURNÉE NATIONALE DE LA RONDELLE D'OIGNON L'indémodable rondelle!	FÊTE DU CANADA Bouchées BBQ	JOURNÉE NATIONALE DES FRITES Grignotage de frites	RENTRÉE SCOLAIRE Recettes pour bien étudier	WORLD SERIES Plats inspirés du baseball	HALLOWEEN Friandises sucrées et salées	FÊTES DE FIN D'ANNÉE Les plats préférés des Fêtes

CHOISIR UN CONCEPT DE MENU

TOUTES GARNIES



SEULES



EN ACCOMPAGNEMENT



LES COMBINAISONS DE FRITES À LA PLUS FORTE CROISSANCE



Oignon sauté 87 %

PROTÉINES

Steak +63 %

Poulet frit +41 %

Saucisse +28 %



Steak 63 %

SAUCES

Sauce brune +19 %

Sauce piquante +19 %

Mayo chipotle +15 %



Sauce Buffalo 43 %

FROMAGES

Fromage en grains +21 %

Cheddar +18 %

Féta +16 %

HERBES, GRAINES, ÉPICES

Grains de poivre +10 %

Aneth +10 %

Poivre +3 %

Technomic Ignite Menu, T4 2022 Rapport sur les tendances des frites dans les menus au Canada

LES FERMES CAVENDISH OFFRES D'UNE DURÉE LIMITÉE

LES TYPES D'ODL QUI INTÉRESSENT LE PLUS LES CLIENTS



Datassential Rapport juin 2022 sur les Offres d'une durée limitée

AIMER, C'EST PARTAGER

FAVORISE LE PARTAGE ET LES IMPRESSIONS AVEC
LES MÉDIAS SOCIAUX

MOTS-CLICS

megaphone ÉVÈNEMENTS

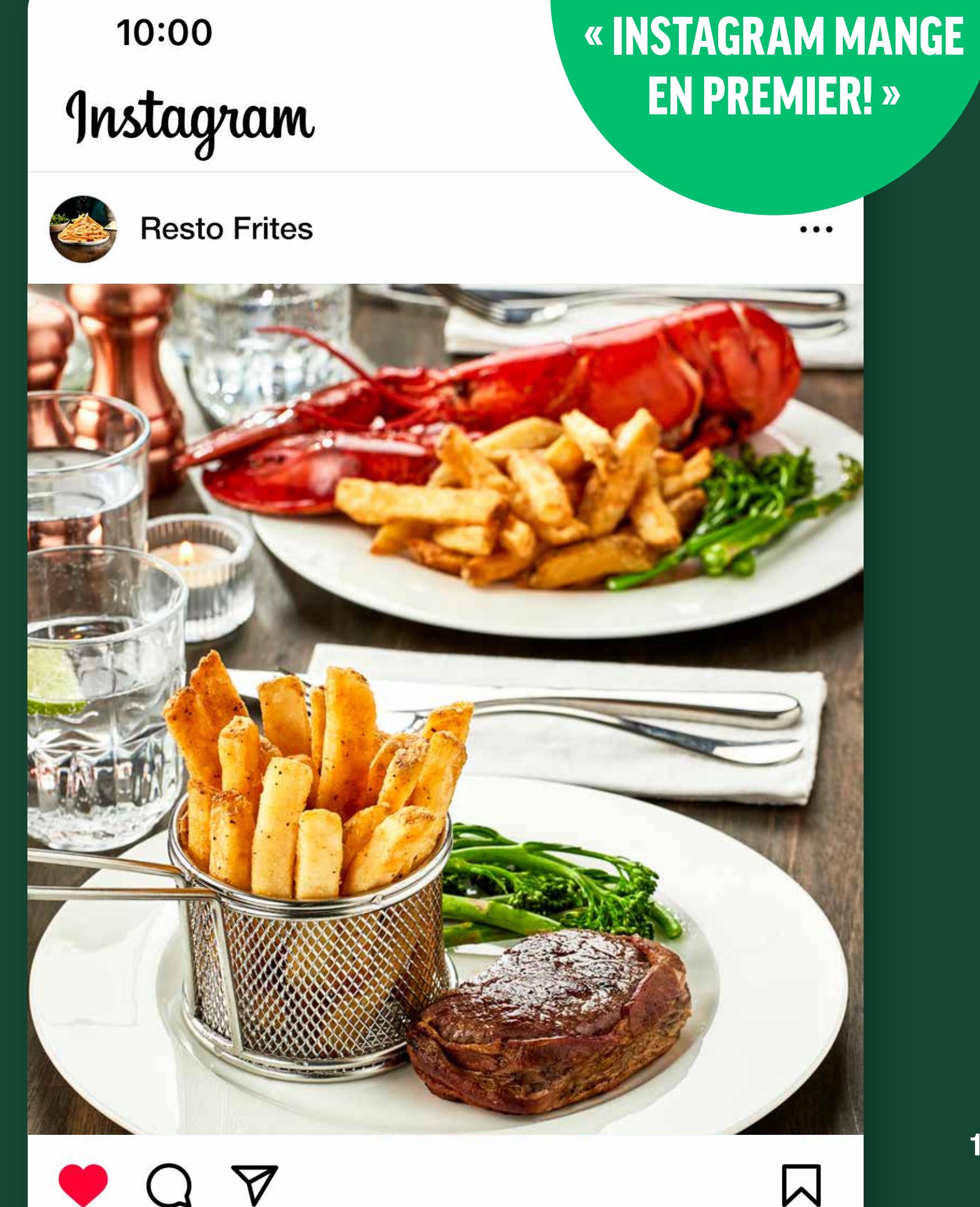
refresh RÉAFFICHER

camera STITCHES

trophy CONCOURS

camera PHOTOS

LES FERMES CAVENDISH OFFRES D'UNE DURÉE LIMITÉE



NE LIMITIEZ PAS LES ODL AU MENU

TERMINAL PDV DE TABLE

Offrez des saveurs jamais vues sur le marché à des prix avantageux

PRÉSENTATIONS SUR LES CARTES À MENU

Renforce le sentiment d'urgence

SERVEURS ET VENTES INCITATIVES

Utilisez des uniformes, des messages de bienvenue et des ventes sur les commandes à emporter

AJOUTS D'ACCOMPAGNEMENTS

Ajoutez des accompagnements à votre commande moyennant un léger supplément, surtout en saison

TIRER PARTI DES FÊTES ET JOURS FÉRIÉS

Créez des évènements ODL sur des thèmes et formats uniques



PLUS DE MANIÈRES DE GAGNER



**AJOUTER DES OFFRES
SUR LES APPLIS DE
FIDÉLISATION**
pour générer des visites
en période creuse



**OFFREZ LA
LIVRAISON GRATUITE**
avec une ODL



**SOUTENEZ UNE
ŒUVRE CARITATIVE
COMMUNAUTAIRE**
en reversant une partie
des recettes de l'ODL



**OFFREZ DES
ÉCHANTILLONS
AU PERSONNEL DU
RESTAURANT**
pour encourager
la vente incitative



**OFFREZ DES PRIMES
À VOS SERVEURS ET
SERVEUSES**
en fixant des objectifs
de ventes d'ODL



INSPIRATION POUR VOTRE PROCHAINE ODL

FRITES TOUTES GARNIES DU DÉJEUNER

INGRÉDIENTS

4 oz (113 g) FlavourCrisp Frites Coupe Régulière 3/8", Extra Croustillantes, 2 oz (57 g) d'œuf, 1 oz (28 g) de bacon fumé, 1 oz (28 g) de cheddar râpé, Un filet de sauce piquante (facultatif)

Il est temps de se réveiller, c'est l'heure des frites!
Vos clients ne pourront pas résister à l'envie d'ajouter
ce délicieux déjeuner à leur routine matinale.

 FAIRE CUIRE LES **FRITES COUPE RÉGULIÈRE 3/8", EXTRA CROUSTILLANTES** DANS UNE FRITEUSE

TEMP. : 350 °F (180 °C) TEMPS DE CUISSON : 3 MIN.

- 1 Placer les frites cuites dans un plat à emporter.
- 2 Garnir avec les œufs, saupoudrer de fromage râpé et de bacon fumé en morceaux puis d'un filet de sauce piquante (facultatif).



RONDELLES D'OIGNON EN BOUCHÉES EN PÉTARD

INGRÉDIENTS

3 oz (85 g) Rondelles d'Oignon 1/4" En Pâte À Frite Tempura, 3 oz (85 g) de porc BBQ effiloché , 1 oz (28 g) de fromage Chihuahua

Garnissez vos rondelles d'oignon de porc BBQ et de fromage pour un feu d'artifice de saveurs! Elles deviendront sûrement un des plats favoris de vos clients!



FAIRE CUIRE LES **RONDELLES D'OIGNON 1/4" EN PÂTE À FRIRE TEMPURA** DANS UNE FRITEUSE
TEMP. : 350 °F (180 °C) TEMPS DE CUISSON : 2 $\frac{1}{2}$ à 3 MIN.

- 1 Déposer 7 rondelles d'oignon sur un plateau de service. Sur chaque rondelle, ajouter du porc BBQ effiloché préparé au préalable et garnir de fromage Chihuahua râpé.
- 2 Chauffer au four à 350 °F (180 °C) jusqu'à ce que le fromage ait fondu. Servir bien chaud! .



FRITES DE PATATES DOUCES CROQUANTES AU BACON À L'ÉRABLE

INGRÉDIENTS

8 oz (227 g) de Patates Douces, Coupe Régulière Jersey Shore®, 4 oz (113 g) de glaçage à l'éable, 2 oz (57 g) de sucre à la cannelle, 4 oz (113 g) de bacon fumés

Légèrement sucré, légèrement fumé, cette option unique de dessert ou de collation combine Frites de Patates Douces Jersey Shore® et bacon fumé pour que vos clients en aient l'eau à la bouche.



FAIRE CUIRE LES **PATATES DOUCES, COUPE RÉGULIÈRE JERSEY SHORE®** DANS UNE FRITEUSE TEMP. : 350 °F (180 °C) TEMPS DE CUISSON : 4 à 4¼ MIN.

- 1 Placer les Frites de Patates Douces, Coupe Reguliere Jersey Shore® sur une assiette à service.
- 2 Verser un filet de glaçage à l'éable sur les frites, suivi du bacon fumé haché, puis saupoudrer d'un mélange de cannelle et de sucre.





COMMUNIQUEZ AVEC NOUS
POUR PASSER AU NIVEAU
SUPÉRIEUR AVEC LES ODL.