



SOLUTIONS POUR
SERVICES ALIMENTAIRES

LIBÉREZ LE POTENTIEL

DE VOTRE MENU

GUIDE DES TENDANCES DES ODL 2024





TABLE DES MATIÈRES

01

INTRODUCTION

03

TENDANCE N° 1 : DES LÉGUMES À LA CARTE

07

TENDANCE N° 2 : DES PLATS
RÉCONFORTANTS SUPÉRIEURS

11

TENDANCE N° 3 : SERVIR À LEUR FAÇON

15

TENDANCE N° 4 : SURPRENDRE AVEC L'INATTENDU

19

CONCLUSION



POUR TOUT LE MONDE.

DIGNE D'UN WAHOU.

FACILE À INTÉGRER AU MENU.



Pour préparer notre guide des dernières ODL, nous avons examiné les menus de restaurants décontractés et rapides haut de gamme afin d'analyser les tendances globales dans le domaine de la restauration.

Dans ce guide, nous vous proposons quatre stratégies basées sur ces tendances pour vous aider à renouveler votre carte sans devoir modifier l'ensemble de votre menu. Grâce à ces idées d'offres à durée limitée, vous pouvez stimuler la fréquentation de l'établissement et augmenter les bénéfices en suscitant à la fois l'intérêt des clients, mais aussi le syndrome FOMO (anxiété de ratage), sans affecter l'efficacité de la cuisine.

Et en prime, compte tenu de leur durée limitée (généralement de 4 à 12 semaines), les ODL offrent une occasion à faible risque d'expérimenter de nouvelles saveurs, de nouveaux plats et de nouvelles idées de menu.



Parmi les consommateurs interrogés, 66 % affirment qu'ils désirent essayer de nouvelles saveurs, de nouveaux aliments et de nouveaux plats afin de mieux comprendre l'engouement pour les dernières tendances.

Rapport semestriel 2023 de Datassential



TENDANCE
N° 1

DES LÉGUMES À LA CARTE

Avec la popularisation des légumes, il s'agit du bon moment pour élargir l'offre « végétale » de votre menu. Réfléchissez à la manière dont vous pourriez remplacer des options de viande par des légumes panés ou enrobés de pâte à frire, ou encore en faire les vedettes de votre carte. Grâce à la gamme de produits de qualité d'McCain, vous pouvez choisir parmi une sélection de choux-fleurs, de champignons, de courgettes zucchini, et plus, sans vous préoccuper des durées de conservation et des particularités du stockage généralement associées aux légumes frais.



ALIMENTER LA RÉFLEXION
(VÉGÉTARIENNE)



des consommateurs affirment qu'ils mangent des aliments à base de plantes.



des consommateurs déclarent en manger plus qu'auparavant.



Statistiques sur l'alimentation à base de plantes, Strategic Market Research, 8/23

NACHOS AUX CORNICHONS STYLE PUB

Cornichons en pointe croustillants et piquants accompagnés de piments, de fromage fondu, de crème sure et de jalapeños.



McCain^{MD} Cornichons en pointe panés
SKU: 1000004417



SANDWICH AU FROMAGE FONDANT POUR ADULTES

Bouchées croustillantes de cheddar et de brocoli écrasées à l'intérieur d'un sandwich au fromage fondant avec une confiture de tomates et de bacon.



McCain^{MD} Bouchées de cheddar et de brocoli
SKU: 481220

ROULÉ DE CHOU-FLEUR FAÇON SHAWARMA

Choux-fleurs croquants assaisonnés de zaatar, mélangés avec une sauce ranch au tahini, des tomates et des oignons rouges marinés dans un pain plat roulé ouvert.



Bouchées de chou fleur en pâte à frire McCain^{MD}
SKU: 1000005308

D'AUTRES POSSIBILITÉS DE MENU

SALADES



Proposez de garnir votre salade la plus populaire avec une option de protéine sans viande sous une formule d'ODL, en offrant à vos clients le choix entre les champignons, les frites de cornichon ou les bâtonnets de zucchini McCain^{MD}.

McCain^{MD} Champignons en pâte à frire
SKU: 482400

PLATS PRINCIPAUX



Vous pouvez offrir les mêmes options avec vos roulés et vos burritos en proposant à vos convives de remplacer leur protéine préférée par des légumes panés ou enrobés de pâte à frire. En fonction du volume des commandes, envisagez d'intégrer des options sans viande dans votre menu après la période de l'ODL.

McCain^{MD} Bâtonnets de zucchini en pâte à frire
SKU: 482411

AMUSE-GUEULES



Servez-les en sauce. Si les ailes de poulet sont un hors-d'œuvre ou un plat populaire de votre menu, envisagez d'offrir une option du même type sans viande. Enrobez les bouchées de chou-fleur McCain^{MD} des sauces choisies par les clients (sauce barbecue, Buffalo ou au miel épicé).

Bouchées de chou fleur en pâte à frire McCain^{MD}
SKU: 1000005308



ASTUCES
POUR LES ODL

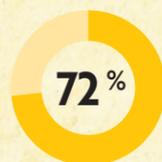
La période idéale d'une ODL est de 4 à 12 semaines. Il est tout à fait possible de commencer à petite échelle, puis d'élargir la gamme au fur et à mesure que l'intérêt de la clientèle augmente.

TENDANCE
N° 2

DES PLATS RÉCONFORTANTS SUPÉRIEURS

Les consommateurs se tournent vers des aliments réconfortants, et pas seulement pendant les mois les plus froids. Ils recherchent des plats apaisants et familiers toute l'année. Et les chefs répondent à cette demande avec une touche de créativité. L'utilisation d'ingrédients rehaussés et accrocheurs, comme l'huile de truffe, ne montre aucun signe de ralentissement. L'association de deux aliments réconfortants pour créer un mélange unique demeure l'une des autres tendances dominantes.

À SERVIR AVEC
UN ACCOMPAGNEMENT
RÉCONFORTANT



Parmi les consommateurs interrogés, 72 % ont déclaré qu'ils préfèrent commander des aliments réconfortants lorsqu'ils soupent à l'extérieur.

Mintel, fév. 2024

POÛTINE-DÉJEUNER DE FIN DE SOIRÉE

Illustrée avec les **rondelles de pommes de terre McCain^{MC}**, mais les frites **SureCrisp^{MD}** sont une autre excellente option pour l'ingrédient de base de cette recette succulente. Essayez les frites juliennes croustillantes **McCain^{MD} SureCrisp^{MD}** en les garnissant d'un œuf sur le plat, de lardons de bacon, de fromage cheddar râpé et d'oignons verts hachés, le tout nappé d'une délicieuse sauce à la saucisse. Une version revisitée de ce classique.



CORNICHONS DE SHANGHAI

Une pile croustillante de frites de cornichon acidulées accompagnée d'un trio de sauces savoureuses : hoisin, sriracha et mayonnaise à l'ail. Pour rehausser les saveurs et la texture, nous avons ajouté de la coriandre fraîche et des arachides concassées en garniture.



McCain^{MD} Frites de cornichon épicées en pâte à frire
SKU: 1000005833



MACARONI AU FROMAGE GARNI DE POITRINE DE BOEUF

Des pointes de macaroni au fromage en pâte à frire **McCain^{MD}** garnies de poitrine de bœuf hachée et d'oignons caramélisés, nappées d'aïoli cajun. Vous ne proposez pas de poitrine de bœuf dans votre menu? Le porc et le poulet effilochés à la sauce barbecue se marieront à merveille ici aussi!



McCain^{MD} Pointes de macaroni au fromage en pâte à frire
SKU: 1000004951

D'AUTRES POSSIBILITÉS DE MENU



SALADES

Revisitez la salade caprese classique en remplaçant la mozzarella de bufflonne par le fromage en grains **Brew City^{MD}**.

Brew City^{MD} Fromage en grains panés
SKU: 1000008534



PLATS PRINCIPAUX

Ajoutez une touche créative au macaroni au fromage préféré de vos clients en les garnissant de pointes de macaroni au fromage en pâte à frire **McCain^{MD}** pour rehausser le plat d'une note inattendue de fromage sur fromage.

McCain^{MD} Pointes de macaroni au fromage en pâte à frire
SKU: 1000004951



AMUSE-GUEULES

Transformez les pizzas sur pain plat en hors-d'œuvre à partager. Garnissez-les de fromage en grains panés **Brew City^{MD}** pour une touche supplémentaire de « waou » et de réconfort.

Brew City^{MD} Fromage en grains panés
SKU: 1000008534



Assurez-vous de donner un nom mémorable à votre ODL, quelque chose d'accrocheur et d'amusant. Décrivez le plat en utilisant des termes appropriés, qui lui correspondent : crémeux, croustillant, onctueux, etc.

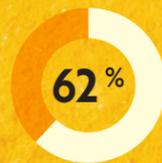


TENDANCE
N° 3

SERVIR À LEUR FAÇON

Ce n'est pas surprenant que les clients souhaitent avoir plus de choix que jamais. Pour les consommateurs qui recherchent des expériences uniques, une ODL personnalisable leur permet de jouer avec le menu et d'alimenter leur créativité, tout en vous permettant de gérer l'efficacité de la cuisine.

SERVI À
LEUR FAÇON



Pour 62 % des clients de restaurants rapides haut de gamme, il est important de pouvoir personnaliser leurs commandes lorsqu'ils se rendent à un restaurant.

Technomic, 2024

FRITES AU FROMAGE FONDU

Nos frites gaufrées avec pelure McCain^{MD} SureCrisp^{MD} saupoudrées d'un assaisonnement au piment Ancho et garnies d'une sauce au fromage, de piments poblano rôtis et d'oignons rouges marinés. Lors de la création du menu, offrez à la clientèle une sélection de protéines, de fromages, de garnitures, etc. Les frites peuvent également être une option, et vous pouvez proposer aux clients en ingrédient de base nos frites de cornichons, nos rondelles d'oignons ou nos bouchées de chou-fleur en pâte à frire.



McCain^{MD} SureCrisp^{MD}
Frites gaufrées avec pelure
SKU: 1000001354



MINI-BURGERS AU COCHON SAUVAGE

Commencez par un mini-burger au porc fumé juteux garni de fromage Pepper Jack fondu, d'oignons saumurés et vinaigrés maison, et d'une sauce ranch au jalapeño épicée mais rafraîchissante. Servez en accompagnement des cornichons en pointe panés **McCain**^{MD} croustillants. Offrez la possibilité aux clients de créer leur propre burger en leur proposant une sélection de protéines, de fromages et de sauce.



McCain^{MD} Cornichons en pointe panés
SKU: 1000004417

LA GAMME COMPLÈTE PERSONNALISABLE

Commencez par des frites en pâte à la bière XL 1/4 po x 1/2 po **Brew City**^{MD} assaisonnées de ranch Old Bay^{MD}, servies avec de la mayonnaise au poivre noir et une crème au pesto à la coriandre et au piment doux Thaï. Offrez à la clientèle l'option de garnir les frites d'une protéine, comme des crevettes ou du poulet. Réfléchissez ensuite aux autres ingrédients qui pourraient être remplacés afin d'offrir aux clients davantage de contrôle sur leur commande.



Brew City^{MD} Frites en pâte à la bière XL
1/4 po x 1/2 po
SKU: BCI00256

D'AUTRES POSSIBILITÉS DE MENU

SALADES



Créez une ODL avec une salade inspirée des pizzas en proposant aux clients de choisir leur protéine, leur fromage, comme le fromage en grains panés **Brew City**^{MD}, leur sauce à salade et le type de garnitures, telles que des croutons.

Brew City^{MD} Fromage en grains panés
SKU: 1000008534

PLATS PRINCIPAUX



Des burgers aux sandwiches, les plats personnalisables offrent une excellente occasion d'expérimenter diverses ODL. N'oubliez pas l'élément essentiel d'une surprise crouillante : les **Fondelles de pommes de terre McCain**^{MC}. Mais aussi les rondelles d'oignons, le fromage en grains ou les frites de cornichons.

Rondelles de pommes de terre McCain^{MC}
SKU: 1000011854

AMUSE-GUEULES



Créez un plateau « Choisissez vos trois hors-d'œuvres à partager » en offrant à la clientèle la possibilité de choisir parmi un menu de 9 amuse-gueules panés ou enrobés de pâte à frire. Assurez-vous de vérifier à l'avance la quantité et les coûts de chaque option pour garantir la rentabilité du plateau et inscrivez sur le menu le nombre d'unités pour chaque option afin d'informer les clients de ce qu'ils obtiennent aux prix affichés.

Brew City^{MD} Frites en pâte à la bière XL 1/4 po x 1/2 po
SKU: BCI00256



L'implication du personnel de la cuisine dans l'élaboration des ODL constitue également une excellente occasion de renforcement d'équipe. Demander l'avis des clients peut s'avérer également très pertinent.

TENDANCE
N° 4

SURPRENDRE AVEC L'INATTENDU

Ce n'est un secret pour personne : les réseaux sociaux ont transformé la manière dont les gens mangent. Non seulement ils recherchent des saveurs exotiques ou aventureuses, mais ils sont également en quête d'expériences inattendues et instagrammables. Capturez leur attention et éveillez leurs papilles en réinventant et en remariant d'une manière surprenante des ingrédients familiers pour susciter l'intérêt et créer une anxiété de ratage.

LES CLIENTS RECHERCHENT UNE
SURPRISE GUSTATIVE

41%

Parmi les consommateurs interrogés, 41 % affirment qu'ils souhaitent que davantage de restaurants proposent des plats offrant un mélange de saveurs.

Technomic, 2024

RONDELLES PÉRILLEUSES AU NUTELLA

Des rondelles d'oignons croustillantes gastronomiques nappées de Nutella authentique, riche et crémeux, et garnies de morceaux de guimauve grillés et de noix de pacane hachées. Une collation salée-sucrée gourmande que les gens voudront essayer et partager sur les réseaux sociaux!



McCain^{MD} Rondelles d'oignon
5/8 po Panées
SKU: 482408



« FRITES DE STYLE TAKOYAKI »

Des frites juliennes **McCain^{MD} SureCrisp^{MD}** en légère pâte à frire croustillantes, mélangées avec du Furikake, nappées de sauce barbecue Takoyaki et de mayonnaise Kewpie, et garnies de flocons de bonito. Une création époustouflante qui incitera les convives à rechercher sur Google « flocons de bonito » et à parler de cet amuse-gueule avec leurs amis.



McCain^{MD} SureCrisp^{MD}
Frites juliennes
SKU: 404896



L'ARBRE DE VIE DES LÉGUMES

Les cornichons en pointe panés **McCain^{MD}** ainsi que les autres légumes panés et enrobés de pâte à frire de l'ensemble de notre gamme proposés sur des bâtons en bambou maintenus dans un support inspiré d'un arbre. Des coupelles pour les trempettes : sauce Green goddess, sauce ranch au tahini et moutarde au miel et au raifort. N'hésitez pas à faire preuve de créativité pour rehausser l'effet « waou » du plateau.

McCain^{MD} Cornichons en pointe panés
SKU: 1000004417



D'AUTRES POSSIBILITÉS DE MENU

SALADES

Inspirez-vous de Pittsburgh et ajoutez des frites **SureCrisp^{MD}** en garniture à un plat de poulet croustillant ou à une salade de steak pour créer une ODL inattendue.

McCain^{MD} SureCrisp^{MD} Frites ELP 3/8 po
SKU: MCF03788



PLATS PRINCIPAUX

Gardez les choses simples et ajoutez une touche unique à votre menu grâce à nos **Rondelles de pommes de terre McCain^{MC}** exclusives récemment commercialisées. Notre plat préféré? Le poulet My Jam. Un sandwich garni de **Rondelles de pommes de terre McCain^{MC}**. Une autre idée amusante pour revisiter un classique? Pourquoi pas un copieux chili garni de **Rondelles de pommes de terre McCain^{MC}**?

Rondelles de pommes de terre McCain^{MC}
SKU: 1000011854



AMUSE-GUEULES

Agrémentez votre planche de fromage pour jusqu'à 10 personnes avec des amuse-gueules panés et enrobés de pâte à frire. Associez votre assiette de fruits frais et de trempettes avec des pointes de macaroni au fromage en pâte à frire **McCain^{MD}**, des bâtonnets de fromage et des bouchées de cheddar et de brocoli. Et pour un autre élément de surprise? Faites de petites brochettes de fromage en grains panés.

McCain^{MD} Pointes de macaroni au fromage en pâte à frire
SKU: 1000004951



Pendant la création des plats proposés en ODL dans votre menu, commencez à planifier la manière dont vous allez en faire la promotion. Faire connaître vos ODL est essentiel pour stimuler la fréquentation de votre établissement.

VOUS ÊTES À LA FIN DE NOTRE GUIDE DES TENDANCES DES ODL (DÉJÀ!)



SUSCITEZ LES « MIAM-MIAM » :

COMMANDEZ LES PRODUITS
PRÉSENTÉS DANS CE GUIDE



BREW CITY^{MD}

Des amuse-gueules et des frites fabriqués avec de la bière artisanale haut de gamme pour distinguer les menus.



MCCAIN^{MD}

Une large gamme de produits supérieurs et d'idées originales. Elle comprend une offre complète de produits à base de légumes, de fromage et de pommes de terre à chair blanche.



SURECRISP^{MD}

Grâce à son enrobage transparent de longue-tenue, il s'agit de la seule frite suffisamment polyvalente pour demeurer savoureuse et croustillante, qu'elle soit à consommer sur place, à emporter ou à livrer. Idéale pour charger la base des plats.

N'oubliez pas, McCain est là pour vous aider à faire de vos ODL un succès en vous proposant :

- Des idées et des sources d'inspiration. Trouvez des idées de menu supplémentaires sur le site Web de McCain.
- Des outils de planification des ingrédients et des recommandations de produits. Le guide de notre gamme complète constitue une excellente ressource, tout comme nos représentants du service à la clientèle.
- Des conseils promotionnels. Dans le cadre du soutien que nous apportons aux ODL, nous avons demandé des astuces et des conseils à notre agence de publicité et à notre photographe. Vous pourrez également obtenir des photographies et des actifs numériques personnalisables que vous pourrez utiliser pour promouvoir vos ODL en ligne et sur place.

Vous pouvez trouver l'ensemble des caractéristiques de tous les produits sur le site Web McCainFoodservice.ca ou dans la version imprimée de votre guide sur la gamme complète. Vous pouvez aussi demander à un représentant de notre service à la clientèle.



ET AVANT DE PARTIR... N'OUBLIEZ PAS LES PLATS À EMPORTER!

Proposez de savourer vos ODL sur place, mais aussi à la maison avec des options à emporter et à livrer. Comment? C'est simple! Suivez ces quelques étapes :

- Choisissez des emballages scellables conçus pour conserver la chaleur.
- Créez une ventilation et un flux d'air pour aider à maintenir les aliments frites croustillants en permettant l'évacuation de l'humidité excessive.
- Emballez séparément les ingrédients comme les sauces et les garnitures.
- Offrez-leur une expérience qui ajoute du croustillant à leurs vies: Une expérience qu'ils ne peuvent pas reproduire à la maison.
- Consultez le guide des produits McCain afin de découvrir ceux qui vous conviendront parfaitement pour constituer la base de vos plats, pour offrir un temps de retenue plus long, etc.





SOLUTIONS POUR
SERVICES ALIMENTAIRES

mccainfoodservice.ca/fr-ca/LTOS

