



SOLUTIONS POUR
SERVICES ALIMENTAIRES

OFFRES À DURÉE LIMITÉE, POTENTIEL ILLIMITÉ

VOTRE GUIDE AUTOMNE/HIVER 2023 DES OFFRES À DURÉE LIMITÉE

TABLE DES MATIÈRES

3	INTRODUCTION
4	EN SAVOIR PLUS SUR LES OFFRES À DURÉE LIMITÉE
5	LES PRODUITS McCAIN ^{MD} FAVORIS
6	LE POUVOIR DES OFFRES À DURÉE LIMITÉE
7	LES RAISONS POUR ALLER AU RESTO
8-14	IDÉES D'OFFRES À DURÉE LIMITÉE
15	L'ART D'ANNONCER UNE OFFRE À DURÉE LIMITÉE
16	FAIRE PASSER LE MOT
17	ASTUCES DE CONTENU ORGANIQUE
18	ASTUCES POUR DU CONTENU PAYANT
19	NOUS JOINDRE



OFFRIR DES ALIMENTS ET UN SERVICE EXCEPTIONNELS

au quotidien est un travail difficile. Cela demande du temps, des efforts et de l'engagement. C'est aussi le principal enjeu, surtout lorsqu'on se bat pour conquérir des clients dans un marché ultra-concurrentiel. Parfois, il faut en faire un peu plus pour se faire remarquer. Et c'est là que les offres à durée limitée entrent en jeu.



COMMENT ?

Les offres à durée limitée contribuent à générer des revenus supplémentaires en encourageant les repas fréquents (y compris les plats à emporter et les livraisons), en augmentant le montant des factures et en donnant aux clients une raison d'aller au resto au lieu de manger à la maison. Il s'agit de créer une occasion ou de répondre à un besoin, donc d'offrir aux clients ce qu'ils veulent déjà.

Ce guide des offres à durée limitée présente une gamme de promotions, d'événements et d'offres spéciales irrésistibles pour inciter les gens à sortir juste pour le plaisir et, finalement, à dépenser davantage.

Ensemble, créons des offres à durée limitée que les clients ne pourront pas refuser !

ALLER À LA RENCONTRE DES CLIENTS

Même si la plupart des gens considèrent que « sortir » signifie aller dans un restaurant ou un bar, nombreux sont ceux qui préfèrent encore passer prendre ou se faire livrer leur commande. La bonne nouvelle, c'est que vos offres à durée limitée fonctionnent aussi bien sur place, qu'à emporter et à la livraison. Ce qui compte, c'est d'offrir la même expérience de qualité, quel que soit l'endroit où vos aliments sont consommés.

MAXIMISER LES OPPORTUNITÉS

Selon un rapport, 25 % des Canadiens déclarent commander des plats à emporter et des livraisons au moins une fois par semaine¹.

Bien que le choix évident soit des offres à durée limitée valides uniquement sur place, en négligeant la livraison et les plats à emporter, vous laissez de l'argent sur la table.

¹ Touch Bistro, « Rapport sur les tendances culinaires 2023 », 14 septembre 2023 (en anglais).

LES PRODUITS MCCAIN^{MD} FAVORIS

Ces produits de pommes de terre et ces entrées sont des multiplicateurs de profits polyvalents qui satisferont à la fois vos clients et votre comptable.

POMMES DE TERRE

Croustillants et délicieux, ces produits pratiques ont leur place partout dans votre menu, que ce soit comme entrées, accompagnements ou ingrédients principaux.

- 1000009442 – McCain^{MD} Frites de style Pub anglais 7/16 po avec pelure
- 1000010868 – Croquettes de pommes de terre en purée Mini Mashers^{MC} de McCain^{MD}
- MCF03783 – SureCrisp^{MC} Frites ondulées 3/8 po
- 404897 – SureCrisp^{MC} Frites avec pelure
- 404896 – SureCrisp^{MC} Frites juliennes
- 1000005866 – SureCrisp^{MC} Frites avec pelure 3/16 po
- 402573 – McCain^{MD} Frites gaufrees épicées
- 402571 – McCain^{MD} Frites gaufrees croustillantes
- 403070 – McCain^{MD} Frites spirales avec pelure légèrement enrobées
- 402412 – McCain^{MD} Frites spirales épicées



ENTRÉES

Ces entrées irrésistibles et savoureuses peuvent figurer au menu et plaire à une grande variété d'invités.

- 1000010901 – V'DGZ^{MC} BOUCHÉES DE CHOUX DE BRUXELLES FRITES BRUSS'LZ
- 1000010903 – V'DGZ^{MC} LANIÈRE DE MAÏS FRITES CORN R'BZ
- 1000010902 – V'DGZ^{MC} BOUCHÉES DE CHOU-FLEUR FRITES CAULI W'NGZ
- 482482 – McCain^{MD} Bâtonnets de Mozza (produit de fromage mozzarella partiellement écrémé fondu) panés
- 1000008534 – Brew City^{MD} Fromage en grains pané



LE POUVOIR DES OFFRES À DURÉE LIMITÉE

Les restaurants prospèrent grâce à la différenciation, et le consommateur d'aujourd'hui a envie d'essayer tout ce qui est tendance. Les offres à durée limitée permettent d'ajouter plus de créativité, de nouveauté et de moments à partager à votre menu.

GRÂCE AUX OFFRES À DURÉE LIMITÉE VOUS POUVEZ :

- Susciter l'enthousiasme et créer un engouement pour votre menu.
- Essayer de nouveaux items de menu sans grand engagement.
- Tirer profit des tendances du moment, la saisonnalité, les événements spéciaux ou les saveurs uniques.
- Gagner des parts de marché et attirer de nouveaux clients.

DES IDÉES QUI ONT DU POTENTIEL

Vos offres à durée limitée doivent s'adapter à la fois au service sur place qu'aux commandes à emporter et à la livraison.

- Choisissez des emballages scellables conçus pour retenir la chaleur.
- Emballez séparément les sauces et les garnitures.
- Créez une expérience qui enrichit leur vie : une expérience qu'ils ne peuvent pas reproduire à la maison.

Selon un rapport,

72%

des consommateurs se disent curieux d'essayer les aliments, saveurs et plats inédits qu'ils voient de plus en plus apparaître sur les menus pour

« SAVOIR CE QUI FAIT JASER »²

² Rapport semestriel 2023 de Datassential (en anglais)

CHERCHER L'OCCASION

Qu'est-ce qui motive la décision d'une personne de fréquenter un restaurant – que ce soit pour manger sur place ou pour emporter ? Les clients ont plusieurs raisons d'aller au resto comme « pour faire la fête » ou « pas envie de cuisiner » – mais avec les bonnes offres à durée limitée, nous pouvons les encourager à venir plus souvent (en salle à manger ou au comptoir à emporter), et à augmenter le montant de leur facture.

QUELQUES RAISONS COURANTES :

- **CÉLÉBRATIONS :** Que ce soit pour fêter une victoire au championnat ou souligner des fiançailles, les gens veulent sortir pour commémorer des occasions spéciales.
- **SPORTS TÉLÉVISÉS :** C'est bien plus festif d'encourager son équipe préférée avec d'autres fidèles partisans – notamment avec ses amis et sa famille – que de regarder le match seul à la maison.
- **PAS ENVIE DE CUISINER :** Parfois, on a plus le goût de manger du resto que de préparer un souper maison.
- **NOUVELLES EXPÉRIENCES RECHERCHÉES :** Tout le monde, des gourmets aux gourmands, aime les nouvelles expériences culinaires et essayer de nouveaux plats.

EXPLOITEZ TOUT LE POTENTIEL DE VOTRE ÉTABLISSEMENT :

QU'EST-CE QUI ATTIRE LES GENS DANS UN RESTAURANT EN PARTICULIER ?

- De la bonne bouffe et de savoureux cocktails ? Bien sûr.
- Un très bon service ? Cela va de soi.
- Que diriez-vous d'une expérience mémorable ?
Quelque chose d'invitant, intrigant et surtout amusant.

PROFITEZ DES SAISONS

Si vous disposez d'une terrasse, maximisez son utilisation et intégrez-la à vos offres à durée limitée si cela s'y prête. L'automne et l'hiver, la météo est parfois maussade, alors assurez-vous de donner la priorité au confort de vos clients. Les décorations doivent également refléter la période de l'année ou la thématique de l'offre à durée limitée.



ÉCHANTILLON GRATUIT LES DIMANCHES

S'il y a une chose que tous les clients aiment, ce sont les échantillons gratuits. Cette promotion est un moyen efficace et rentable d'attirer les clients et de présenter vos nouveaux items de menu.

QUAND ?

Chaque dimanche pour minimum de 4 semaines.

IDÉES D'OFFRE À DURÉE LIMITÉE :

Entrée gratuite (produits V'DGZ^{MC} ou produits de fromage McCain^{MD}) avec toute facture de plus de 25 \$ – ou à l'achat d'un pichet de bière.

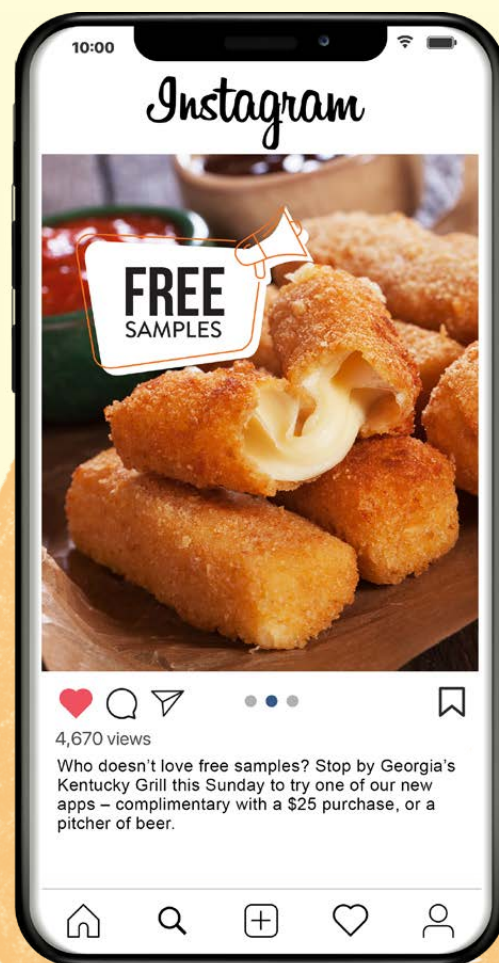
PRODUIT PHARE :

Produit V'DGZ^{MC} ou produit de fromage McCain^{MD}

INSPIRATION DE MENU :

BOUCHÉES DE CHOU-FLEUR CAULI W'NGZ À LA MÉDITERRANÉENNE

Bouchées de chou-fleur Cauli W'ngz assaisonnées au zaatar et nappées d'une sauce au yogourt, citron et miel.



PUBLIEZ-LE SUR VOS MÉDIAS SOCIAUX !





BOÎTES-REPAS À EMPORTER

Les offres à durée limitée ne devraient pas être réservées aux repas sur place. Après tout, toute occasion sociale mérite une bonne bouffe. Pensez à créer un guichet unique pour permettre aux clients de choisir, d'emballer et d'emporter l'expérience culinaire dont ils raffolent.

QUAND ?

Durant tout l'automne et l'hiver

IDÉES D'OFFRE À DURÉE LIMITÉE :

5 \$ de rabais à l'achat de votre première boîte-repas. Les boîtes-repas peuvent inclure des frites SureCrisp^{MD} ou des produits de fromage McCain^{MD}, et tout ce qui se transporte bien. Assurez-vous que l'emballage est bien rangé et que le repas inclut dans la boîte soit à la hauteur l'expérience.

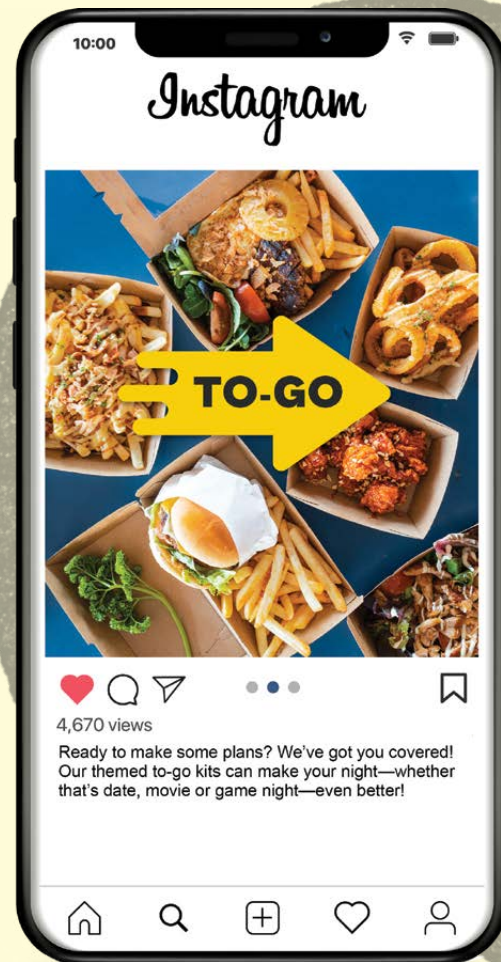
PRODUITS PHARES :

Produits SureCrisp^{MD} ou McCain^{MD}

QUELQUES IDÉES DE BOÎTES-REPAS :

- Souper pour deux
- Avant-match pour quatre
- Soirée de cinéma pour deux
- Soirée de jeux pour quatre

**PUBLIEZ-LE SUR VOS
MÉDIAS SOCIAUX !**



FRITES D'APRÈS MATCH

C'est parfois l'excitation de la victoire ou la fierté d'avoir obtenu une médaille qui motive les jeunes athlètes à fêter – ou simplement le plaisir d'après-match. Qu'ils gagnent ou qu'ils perdent, offrez-leur une raison de sourire avec une promo sur les frites.

QUAND ?

Faire coïncider avec les saisons sportives des jeunes (par ex. : d'août à novembre pour le football, la natation, le volley-ball et le soccer).

IDÉES D'OFFRE À DURÉE LIMITÉE :

Offre pour les sportifs : Après le match, achetez deux portions frites gaufrees ou spirales et la troisième est gratuite.

PRODUITS PHARES :

- 404896 — SureCrisp^{MC} Frites juliennes
- 402412 — McCain^{MD} Frites spirales épicées

PUBLIEZ-LE SUR VOS MÉDIAS SOCIAUX !



INSPIRATION DE MENU :



FRITES À LA FETA ET AU CITRON

Frites juliennes avec pelure, garnies de feta râpée, d'origan, d'olives noires tranchées, de ciboulette, de tomates, de quartiers de citron et d'une vinaigrette au vin rouge.



FRITES ALFREDO AU CHORIZO

Garnir de croustillantes frites spirales épicées avec du poivron rouge rôti et du parmesan, et couronner le tout avec une cuillerée de sauce à la crème au chorizo.

OKTOBERFEST

Célébrez l'Oktoberfest ! Cette tradition bavaroise intemporelle offre l'occasion d'offrir des duos classiques : Entrées (ou accompagnements) et bière (nous recommandons la Märzen).

INSPIRATION DE MENU :



FRITES STYLE PUB AU ROMARIN

Mélanger des frites d'apparence coupées à la main avec du romarin fraîchement haché et saupoudrez de sel casher. Servir avec de la crème sure au raifort et de l'aïoli au citron.



PANIER CLASSIQUE

Servir des bâtonnets de Mozzarella panés avec une sauce marinara en trempette.



BOUCHÉES DE FROMAGE RANCH

Saupoudrez du cheddar en grains croustillant d'assaisonnement ranch. Servir avec une sauce ranch au babeurre.

QUAND ?

Septembre ou octobre

IDÉES D'OFFRE À DURÉE LIMITÉE :

À l'achat d'une bière Oktoberfest, obtenez une portion de frites style pub, de bâtonnets de fromage ou de fromage en grains à moitié prix.

PRODUITS PHARES :

- 1000009442 – McCain^{MD} Frites style pub anglais Chips avec pelure 7/16 po
- 482482 – McCain^{MD} Bâtonnets de Mozza (produit de fromage mozzarella partiellement écrémé fondu) panés
- 1000008534 – Brew City^{MD} Fromage en grains pané

PUBLIEZ-LE SUR VOS MÉDIAS SOCIAUX !





VENDREDI DELI-FRITES

Youppi ! C'est vendredi ! Aidez vos clients à décompresser après leur semaine de travail avec un assortiment d'entrées alléchantes. Mieux encore, offrez-les en duo avec leurs boissons alcoolisées préférées pour des économies imbattables.

QUAND ?

Tous les vendredis de 15 h à 18 h

IDÉES D'OFFRE À DURÉE LIMITÉE :

Choisissez jusqu'à trois combinaisons différentes de frites et de bâtonnets de fromage McCain^{MD} pour 9,99 \$. Ou obtenez une boisson à moitié prix à l'achat d'un plateau Délifrites (limite d'une boisson par client). Comment faire lever le party ? Associez le plateau Délifrite à un « 5 à 7 quiz » pour s'amuser et se détendre après une longue semaine.

PRODUITS PHARES :

- 1000009442 — McCain^{MD} Frites style pub anglais avec pelure 7/16 po
- 482482 — McCain^{MD} Bâtonnets de Mozza (produit de fromage mozzarella partiellement écrémé fondu) panés
- 1000008534 — Brew City^{MD} Fromage en grains pané

INSPIRATION DE MENU :



ASSIETTE DELI-FRITES

Garnir un plateau de charcuterie avec vos entrées et vos frites les plus populaires, et accompagner le tout de trempettes et de sauces.

PUBLIEZ-LE SUR VOS MÉDIAS SOCIAUX !



LES MERCREDIS VIN ET #BOOKTOK

INSPIRATION DE MENU :



MINI MASHERS GLACÉ À LA CORÉENNE

Enrober des croquettes de pommes de terre Mini Mashers^{MC} DE McCain^{MD} frits et croustillants dans une sauce soya sucrée maison. Saupoudrer de graines de sésame noires et blanches.



PINCHOS BRUSS' LZ ET CHAMPIGNONS

Couvrir de croustillantes bouchées de choux de Bruxelles BRUSS' LZ et des champignons d'un assaisonnement BBQ jerk et d'origan, puis décorer de confit d'oignons perlés.

Mi-club de lecture mi-réseau social, c'est l'une des plateformes numériques à la croissance la plus rapide : #BookTok. Il s'agit d'une excellente occasion de proposer une expérience culinaire sur place, à emporter et à la livraison. Créez un espace d'échange pour les amateurs de livres – ou rejoignez-les avec des promotions savoureuses là où ils se trouvent.

QUAND ?

Durant tout l'automne et l'hiver

IDÉES D'OFFRE À DURÉE LIMITÉE :

Le mercredi, obtenez des BRUSS' LZ de V'DGZ^{MC} ou des Mini Mashers de McCain^{MD} à moitié prix si vous commandez une bouteille de vin et mentionnez #BookTok.

PRODUITS PHARES :

- 1000010868 – Croquettes de pommes de terre en purée Mini Mashers^{MC} de McCain^{MD}
- 1000010901 – V'DGZ^{MC} BOUCHÉES DE CHOUX DE BRUXELLES FRITES BRUSS' LZ DE V'DGZ^{MC}

PUBLIEZ-LE SUR VOS MÉDIAS SOCIAUX !



CÉLÉBRATIONS SPORTIVES AUTOMNE/HIVER

L'automne les matchs de plusieurs sports des ligues majeures sont diffusés. Comme le sport rassemble naturellement les spectateurs, créez une raison pour qu'ils se réunissent dans votre établissement. Faites la promotion d'entrées à partager et associez-les à des boissons spéciales – allumez la télé et montez le volume.

QUAND ?

Les jours de match des équipes professionnelles de votre région (NFL, CFL, MLB, NBA, NHL)

IDÉES D'OFFRE À DURÉE LIMITÉE :

Les jours de match, à l'achat de deux entrées (CAULI W'NGZ de V'DGZ^{MC}, Bâtonnets de fromage, Fromage en grains pané ou Mini Mashers^{MC} de McCain^{MD}), obtenez une boisson à moitié prix. Limite de deux par client.

PRODUITS PHARES :

- 1000010902 – V'DGZ^{MC} BOUCHÉES DE CHOU-FLEUR FRITES CAULI W'NGZ
- 1000010868 – Croquettes de pommes de terre en purée Mini Mashers^{MC} de McCain^{MD}
- 482482 – McCain^{MD} Bâtonnets de Mozza (produit de fromage mozzarella partiellement écrémé fondu) panés
- 1000008534 – Brew City^{MD} Fromage en grains pané

**PUBLIEZ-LE SUR VOS
MÉDIAS SOCIAUX !**



INSPIRATION DE MENU :



TACOS DE CHOU-FLEUR

Remplissez Des tortillas de maïs de CAULI W'NGZ, de laitue et de fromage Oaxaca. Garnir de pico de gallo.



MINI MASHERS NASHVILLE ET RANCH PIQUANTS

Saupoudrez des Mini Mashers^{MC} de McCain^{MD} croustillants et moelleux d'assaisonnement Nashville et ranch.



L'ART D'ANNONCER UNE OFFRE À DURÉE LIMITÉE

Planifier votre offre à durée limitée est la partie la plus simple. Amener les clients à participer l'est moins. Commencez par adopter une approche marketing efficace. Cela peut sembler du travail supplémentaire, mais vous n'avez pas besoin d'une publicité sophistiquée durant un événement sportif à grand déploiement pour faire passer le message. Voici quelques moyens simples et éprouvés pour attirer les clients.

FAIRE PASSER LE MOT

Les réseaux sociaux sont l'un des moyens les plus simples et les plus rentables de promouvoir vos offres à durée limitée. Vous pouvez utiliser une combinaison de publications organiques et payantes sur des plateformes telles qu'Instagram, Facebook et TikTok pour une efficacité maximale. Assurez-vous de garder votre contenu court et agréable. Allez droit au but et incluez toujours un appel à l'action clair.

PUBLIEZ-LE SUR VOS MÉDIAS SOCIAUX !

Prêt à commencer à promouvoir vos offres à durée limitée sur les réseaux sociaux ? Obtenez toutes les images qu'il vous faut pour commencer :

**TÉLÉCHARGER LES ÉLÉMENTS
POUR LES RÉSEAUX SOCIAUX**



PUISQUE
88% DES UTILISATEURS
ONT INDiqué

être influencé par les avis
ou les commentaires en
ligne, avoir une solide
stratégie de médias
sociaux devrait être au
premier plan de votre
plan marketing.

ASTUCES POUR DU CONTENU ORGANIQUE

Avoir le bon plan de match pour les médias sociaux peut vous aider à augmenter la notoriété de votre marque, le suivi, l'achalandage de votre établissement, la fréquentation du site web et plus encore !

MEILLEURES PRATIQUES

- Créez du contenu de dimensions appropriées pour s'adapter à chaque plateforme. Des outils gratuits comme Canva peuvent être utiles pour créer des éléments graphiques pour vos réseaux sociaux.
- Assurez-vous d'utiliser une voix, une tonalité et un style uniforme. Cela vous aide à développer la personnalité de votre marque. Respectez aussi une palette de couleurs.
- Réagissez aux questions en ligne et assurez-vous d'y répondre de manière cohérente. Une gestion efficace de la communauté en ligne est importante pour gagner la confiance de votre public.

IDÉES DE CONTENU À ESSAYER

MONTREZ CE QUI SE PASSE EN COULISSES

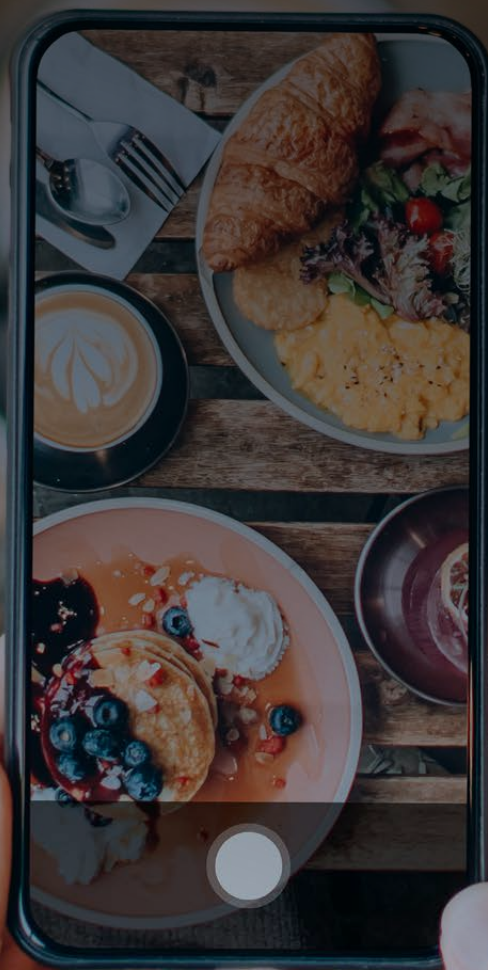
- En plus de publier du contenu concernant votre offre à durée limitée et des photos de haute qualité de vos plats, partagez des vidéos et des photos de ce qui se passe lorsque les invités ne regardent pas. L'humour hilarant de votre personnel ? Des cuisiniers aux habiletés impressionnantes ? Faites une vidéo !

PARTAGER LE CONTENU DE VOS PLUS FIDÈLES CLIENTS

- Utilisez des affiches et des publications sur les réseaux sociaux pour encourager vos clients à partager des photos de leurs plats préférés. Encouragez les invités à identifier votre établissement sur leurs photos, ainsi que son emplacement.

ORGANISER DES CONCOURS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

- Tout le monde aime la nourriture gratuite. Organisez un concours sur les réseaux sociaux pour accroître votre audience, attirer de nouveaux clients et récompenser vos clients fidèles.



CONSEILS DE PUBLICITÉ

PAYANTE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



Bien que le contenu organique est un excellent moyen de joindre vos invités et d'accroître votre audience, la publicité payante permet d'augmenter l'attention sur votre contenu. La publicité payante diffère de la publicité organique, dans la mesure où l'annonceur peut choisir qui verra son contenu et augmenter sa portée, sa fréquentation et son taux d'engagement de manière exponentielle.

CHOISIR LE BON OBJECTIF

Quelle que soit la plateforme, tous les systèmes de gestion d'annonces publicitaires vous permettent de fixer vos objectifs. L'objectif que vous choisissez est directement lié au résultat que vous espérez atteindre avec la campagne.

Exemple:

- Augmenter la fréquentation de votre site web.
- Augmenter le nombre de prospects en incitant les visiteurs à remplir/soumettre un formulaire sur le site web ou dans la plateforme.

CONNAÎTRE VOTRE PUBLIC

Un ciblage précis est essentiel pour joindre votre public. Connaissez la tranche d'âge, les intérêts, les emplacements géographiques et d'autres détails pertinents concernant l'audience pour élaborer un ciblage efficace pour votre campagne.

INCLURE UN APPEL À L'ACTION CLAIR ET DIRECT

Les meilleures pratiques en matière de publicité payante diffèrent selon les plateformes de médias sociaux, mais une chose est constante : Un appel à l'action direct, ça fonctionne.

Ajouter un bouton à votre annonce ou à votre publication est facile à faire dans n'importe quel format payant. Notamment, Commandez maintenant, Voir le menu ou Faire une réservation sont tous disponibles sous forme de boutons dans les outils de gestion des publicités sur Facebook et Instagram.



SOLUTIONS POUR
SERVICES ALIMENTAIRES

VOUS AVEZ DES QUESTIONS ? NOUS POUVONS AIDER !

Contactez votre représentant
McCain^{MD} ou visitez
mccainfoodservice.ca/fr
pour plus d'informations.