

Ajoutez des œufs!

Stimulez la reprise des activités de votre restaurant grâce à des tendances comme la cuisine du monde et les camions de cuisine de rue. Voici comment les œufs peuvent vous aider à créer les plats dont les Canadiens ont envie.

Le défi

Moins d'espace, moins d'employés, clients nerveux

La solution

Les œufs offrent **polyvalence**, **profitabilité** et **simplicité**



Polyvalence



Profitabilité

Les œufs sont économiques, se conservent longtemps et ils prennent peu d'espace dans votre frigo. Ils sont la façon idéale d'ajouter de la valeur aux plats principaux, aux accompagnements et aux garnitures.



économiques



longue conservation



petits

Simplicité

La faible marge de profit signifie qu'il faut tirer le maximum de tous les employés et de tous les ingrédients. Les œufs sont faciles à préparer, peuvent être servis à tout moment de la journée et peuvent être préparés par tous les employés, quelles que soient leurs compétences.



tacos aux œufs



salades



nouilles ramen



boîtes à bento

Essayez les tendances alimentaires

de 2021

La cuisine d'inspiration mondiale est à la mode. Les Canadiens veulent des plats uniques aux saveurs, aux techniques de cuisson et aux traditions internationales. Stimulez la reprise des activités de votre restaurant en servant le monde sur une assiette. Voici comment participer à ces tendances.

Le goût du voyage

Avec les voyages internationaux quasi inexistants en raison de la pandémie, les Canadiens ont envie de cuisine internationale. Faites plaisir aux aspirants voyageurs avec des plats qui titilleront leur envie de bouger. Inspirez-vous de destinations populaires comme l'Asie, les Caraïbes ensoleillées et le sud des États-Unis.



Essayez cette tendance :

Servez des plats inspirés de destinations exotiques, comme le bibimbap coréen, les chalupas mexicaines ou les sandwiches de porc effiloché aux saveurs du Sud – tous délicieux garnis d'un œuf frit! Ou faites de l'œuf l'ingrédient vedette dans un biryani indien aux œufs ou dans une chakchouka du Moyen-Orient ou de l'Afrique du Nord.

Descendre dans la rue

Comme les voyages, les camions de cuisine de rue ont été grandement touchés par la pandémie en raison du manque de festivals, d'événements sportifs et de travailleurs de bureau qui dînent à l'extérieur. Les clients ont une faim inassouvie pour des plats de camions de cuisine de rue rapides et amusants. Profitez de cet appétit et faites-en la recette de votre succès en intégrant des plats inspirés de la cuisine de rue.



Essayez cette tendance :

Faites saliver les clients grâce à des plats de camions de cuisine de rue rapides, faciles à emporter et amusants, comme les burgers, les tacos et la pizza garnis d'œufs. Ou essayez une approche fusion avec des sushis burritos ou le chipsi mayai (un plat de cuisine de rue tanzanienne aussi appelé omelette aux frites) – miam!

À essayer!

Préparez une salade de nouilles à l'asiatique avec des nouilles de riz ou de daïkon, de la sauce de poisson, du vinaigre de riz et des graines de sésame. N'oubliez pas l'œuf cuit dur!

À essayer!

Rehaussez vos burgers avec des garnitures coréennes, comme le kimchi, l'œuf muchim (salade de concombre épicé) et la sauce gochujang. La touche finale : un œuf au miroir!

À essayer!

À essayer! Les burritos déjeuner sont une bonne solution lorsque vos clients veulent des options rapides, économiques et délicieuses à tout moment de la journée.



J'craque pour
toi mon coco.