

# Héros des sandwichs déjeuner

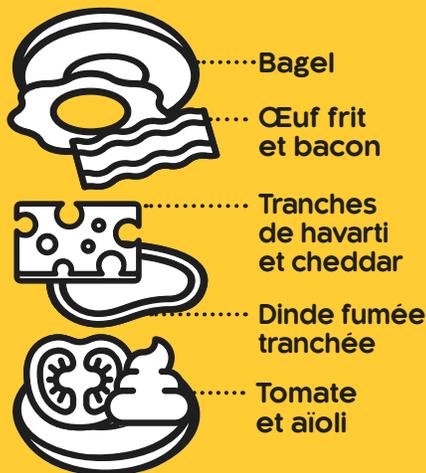
Comblez l'appétit des consommateurs pour les sandwichs déjeuner – matin, midi et soir! Les sandwichs déjeuner sont parfaits en plat à emporter, en livraison et en commande à l'auto; ils complètent donc à merveille votre menu et votre chiffre d'affaires.



## Commencez par les œufs et le pain...

et faites aller votre créativité pour agencer avec votre menu

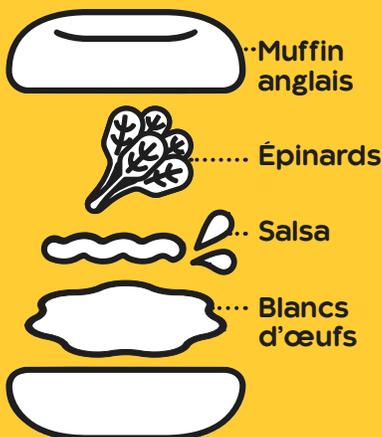
### Le bagel tout garni



### Le sandwich sur croissant



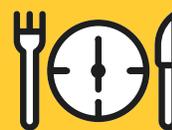
### Le sandwich santé



### Le copieux campagnard



## Sandwichs déjeuner toute la journée



**59 %** des commandes à emporter sont des sandwichs déjeuner.\*



**90 %** des plats à base d'œufs commandés au dîner ou au souper sont des sandwichs déjeuner.\*



**90 %** des plats à base d'œufs commandés en tant que collation sont des sandwichs déjeuner.\*



Plus de **454 millions** de sandwichs déjeuner ont été commandés en 2020.

Les clients lassés de la pandémie ont un grand appétit pour les aliments-réconfort, ce qui stimule la demande de sandwichs déjeuner de jour comme de nuit.

## 3 principales raisons

pour lesquelles les consommateurs commandent des œufs au restaurant :



se gâter



combler la faim



satisfaire une fringale

Les sandwichs déjeuner répondent à tous ces critères, alors ajoutez-les à votre menu pour rehausser les ventes – et la satisfaction!

# Craquez pour les plus grandes tendances alimentaires de 2021

Les sandwichs déjeuner s'inscrivent dans deux grandes tendances adoptées par les Canadiens en 2021 : des choix rapides à savourer sur le pouce, et des repas goûteux qui satisfont les fringales pour les aliments-réconfort. Vous pouvez stimuler la croissance de votre restaurant en misant sur ces tendances – avec de délici-œufs sandwichs! Voici comment.

## Besoin de rapidité

Les consommateurs s'étant habitués au rythme accéléré de la vie d'aujourd'hui, la rapidité du service est une priorité absolue. En simplifiant le menu pour ne conserver que les choix les plus faciles et populaires, vous pouvez raccourcir le délai entre la prise de commande et le moment où le client reçoit celle-ci. Selon ce critère, les sandwichs déjeuner devraient être inscrits au menu de base jour et nuit.



### Suivez cette tendance :

Les œufs se préparent en quelques minutes seulement, mais on peut gagner encore du temps en utilisant des produits comme les œufs liquides (nul besoin de casser les œufs) ou les galettes d'œufs prêtes à intégrer à vos sandwichs déjeuner.

## Réconfort

Les aliments-réconfort peuvent à la fois apaiser l'esprit et nourrir le corps. En période d'incertitude, les classiques de l'enfance et les mets familiers favoris constituent des ajouts sûrs à votre menu. Macaroni au fromage, hamburger ou bibimbap; il suffit d'y ajouter un œuf pour rehausser son indice de réconfort... et votre chiffre d'affaires.



### Suivez cette tendance :

Offrez aux clients ce qu'ils désirent – plus c'est crémeux, fondant et savoureux, mieux c'est! Impossible de faire fausse route avec des classiques du déjeuner comme le sandwich œuf-bacon, le sandwich roulé de style huevos rancheros ou la frittata sur ciabatta.



### À essayer!

Pensez santé avec un sandwich déjeuner de style californien léger côté sauce, mais débordant de légumes, de pousses et d'œufs brouillés.



### À essayer!

Transformez le classique jambon-fromage en un élégant croque-madame! Jambon fumé, fromage gruyère et un œuf coulant sur pain croûté au levain avec béchamel – magnifique!



### À essayer!

Faites voyager les papilles de vos clients avec des sandwichs d'inspiration internationale. Populaire en 2021 : les saveurs du Mexique, de l'Inde, de l'Asie et du sud des États-Unis.