# Œufs sur le pouce

Propulsez les ventes avec le chouchou du service à l'auto, des commandes à emporter et des livraisons : les œufs! Les Canadiens aiment les repas pratiques et réconfortants lorsqu'ils sont en déplacement. Comblez leur appétit avec des sandwichs, des bouchées ou encore des boîtes protéinées pratiques et santé.

## Essayez ces trois plats gagnants

Rafraîchissez votre menu grâce à ces options populaires à base d'œufs :

### Sandwichs petit déjeuner

Ce repas réconfortant à toute heure du jour est le plat à base d'œufs le plus populaire au service à l'auto au Canada.

### Boîtes protéinées

Contenant chacun 6,5 g de protéines, les œufs méritent une place de choix dans toute boîte protéinée. Personnalisez ces repas santé avec des fruits, des légumes, du fromage et des noix.

### Ramen garni d'un œuf

Les plats d'inspiration asiatique comme les nouilles ramen sont une option populaire de livraison et de plat à emporter auprès des jeunes consommateurs. Garnissez-les d'un œuf mollet pour les rendre encore plus attrayants.

## Les œufs stimulent les ventes*

**80 %** des œufs sont commandés dans des restaurants à service rapide

**1/2** de toutes les commandes d'œufs sont effectuées au service à l'auto

**1/3** des œufs sont commandés pour emporter

## Les repas à emporter sont là pour de bon**

Une grande quantité de Canadiens continueront d'apprécier les œufs sur le pouce, même après la fin de la pandémie.

**14 %** des Canadiens préfèrent maintenant prendre leurs repas de restaurant pour emporter ou les faire livrer.

**26 %** planifient de consommer la même quantité de repas pour emporter après la pandémie.

**20 %** planifient de se faire livrer la même quantité de repas après la pandémie.

*Ipsos FSM période de 12 mois se terminant en mars 2021
**Ipsos FSM période de 9 mois se terminant en décembre 2020

Craquez pour

# les plus grandes tendances alimentaires de 2021

Les Canadiens adorent les œufs sur le pouce! C'est le moment idéal d'adopter deux tendances qui pourront vous aider à propulser vos ventes : la cuisson sous vide et le service accéléré. Elles reposent toutes deux sur l'innovation et la créativité, ce dont ne manquent certainement pas les exploitants de restaurants canadiens. Alors, retroussez vos manches et allez-y! Voici comment faire.

## Le goût est dans le sac

La cuisson sous vide est une technique française consistant à placer les aliments dans un sac scellé avant de les cuire doucement dans un bain d'eau, ce qui permet de conserver leur saveur sans nécessiter l'ajout d'huile ou de gras. C'est rapide, ingénieux et facile : vous pouvez ainsi précuire une grande quantité d'aliments, et ensuite simplement les réchauffer et les servir sur demande.

**Suivez cette tendance :**
Les œufs sont la vedette du sous vide! Ils offrent une texture riche et un goût savoureux, sont faciles à transporter et à manger sur le pouce. Essayez des garnitures différentes au fil des saisons. Vous cherchez une option plus rapide? Achetez-les déjà préparés et congelés. Vous n'aurez qu'à réchauffer et à servir.

## Besoin de rapidité

En 2021, la vitesse et l'efficacité constituent des attentes clés des consommateurs, surtout lorsqu'ils ont faim et veulent manger un bon repas. La livraison, le service à l'auto et les commandes à emporter resteront populaires après la pandémie, ce qui générera une demande pour des mets savoureux, bien emballés et prêts à emporter en un temps record.

**Suivez cette tendance :**
Essayez de rendre plus efficace votre processus de préparation des aliments. Saviez-vous que les œufs cuits durs se conservent une semaine au réfrigérateur? Faites-en bouillir une grande quantité à l'avance et ajoutez-les ensuite à vos plats, ou gagnez encore plus de temps en les achetant déjà pelés et cuits.

**À essayer!**
Ajoutez une touche personnelle aux bouchées d'œufs sous vide grâce à des ingrédients comme des légumes, du fromage, des fines herbes et des sauces.

**À essayer!**
Les œufs cuits durs sont une délicieuse façon pour les clients d'ajouter des protéines supplémentaires à un repas léger comme une salade.

**À essayer!**
Agrémentez d'un œuf au miroir vos pizzas, burgers et pâtes (même les poutines!) pour la livraison. Vos plats seront divins et encore plus savoureux!

Pour en savoir davantage, visitez **sortonsmanger.lesoeufs.ca**

j'craque pour toi mon coco.