

La glace dans tous ses états

Tous nos conseils pour vendre
plus de glaces



La glace, atout n°1 pour vos ventes additionnelles

La glace, atout gagnant dans votre carte

Différenciez vous en ajoutant l'ingrédient "plaisir" à tous les moments du repas : la Glace !

Saveur classique ou saveur originale, il n'y a pas de limite pour intégrer la glace dans vos menus.

Ce guide blanc vous donnera des idées d'association et des conseils pour utiliser la glace !

Vous y retrouverez des accords inattendus pour surprendre vos clients et générer du chiffre d'affaires efficacement.

Le marché de la glace en quelques chiffres :

- 1/3 des ventes de glaces sont réalisées en restaurant
- 1 visite sur 5 en restauration commerciale se solde par la consommation d'un dessert en France
- La consommation des desserts booste le ticket moyen des repas de 30 %
- 2,1 milliards de visites en restauration hors domicile se soldent par l'achat d'un dessert (2017)

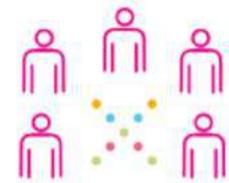
Sources :
<https://www.npdgroup.fr/wps/portal/npd/fr/actu/communiqués-de-presse/les-français-accros-au-dessert/>
<https://les-glaces.com/consommation/>



N°2

des "petits plaisirs" d'après diner.

Source : étude Kantar World Panel Janvier 2017,
étude #Miam 2017 Food Empowerment.



2/3

des français apprécient que
la glace soit un produit convivial,
qui plaise à tous

Source : Association des Entreprises des Glaces

La glace, atout n°1 pour vos ventes additionnelles

L'importance de la glace dans une carte



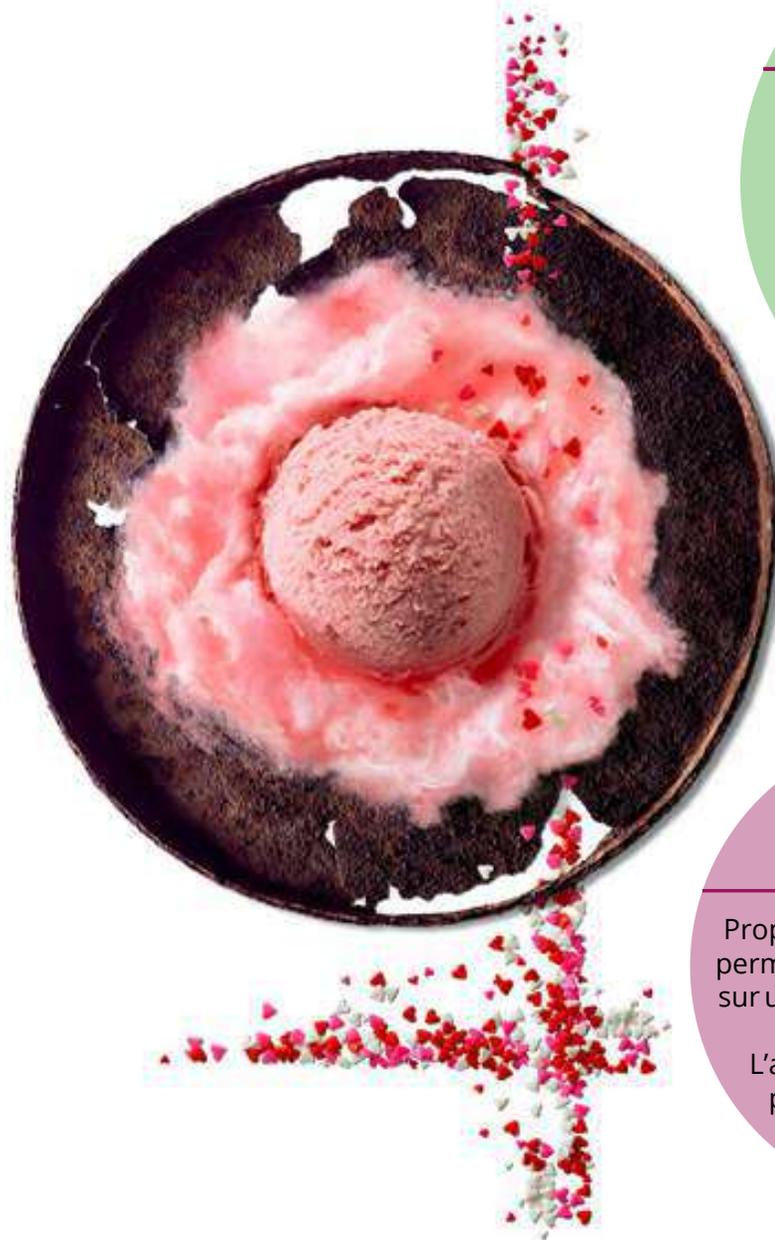
Un produit à forte valeur

La glace donne la possibilité de valoriser vos propres créations glacier, avec un coup de main d'œuvre réduit, une marge optimisée, et une maîtrise des pertes.



Un ingrédient surprise

La glace n'est pas qu'un simple dessert, elle peut être proposée à tout moment du repas, en accompagnement d'une entrée, d'un plat, d'un cocktail,... Ce produit, déclinable à souhait, peut être adapté au fil des saisons et de vos envies. Profitez des glaces pour étonner vos clients et élever votre carte avec une signature personnalisée.



Le ticket moyen

Grâce à la glace, dites stop au fameux "Un café et l'addition" ! Ajouter une offre de glace à sa carte c'est aussi donner une opportunité simple de se faire plaisir même lorsque l'on a plus faim. Il y a toujours une petite place pour une petite glace !



La fidélisation

La glace est l'ingrédient de la carte qui fédère toutes les générations : des enfants aux seniors, tout le monde finit par craquer ! La promesse d'un repas réussi... qui en appelle forcément d'autres !



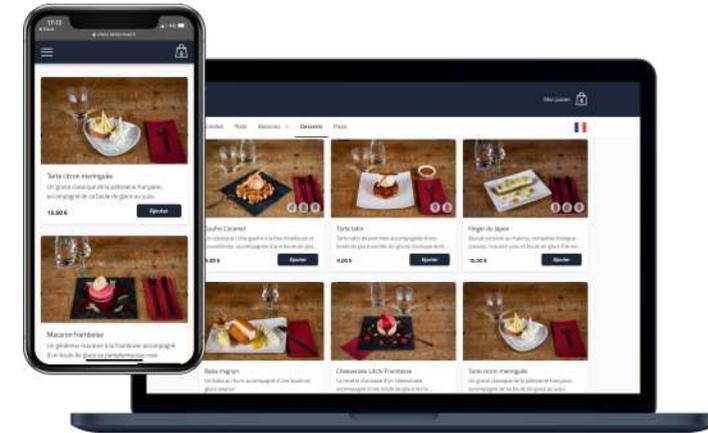
La gourmandise

Proposer une offre de glace permet de réunir les gourmands sur un instant de consommation convivial et impulsif ! L'ajouter à votre carte, c'est proposer plus de plaisir à vos clients !

L'impact du visuel

Ajoutez vos visuels de créations sur votre carte digitale pour mettre l'eau à la bouche de vos clients et réaliser plus de ventes. Les solutions de carte digitale vous permettront de valoriser la qualité de vos produits et de mettre en scène vos glaces. Allez au-delà de la simple "boule de glace" ! Grâce à notre partenaire TastyCloud, profitez d'une offre exceptionnelle sur le prix d'outils digitaux, comme le Click & Collect et le menu QR Code.

Profitez de l'offre



Les descriptions

Vous travaillez avec un **Artisan Glacier**, n'hésitez donc pas à le mentionner. Ajoutez également des **descriptions alléchantes** ou mentionnant la **provenance des produits**, vous ferez ainsi ressentir le soin que nous accordons à nos produits et leur qualité.



Maître Artisan Glacier



Glaces au lait frais



Sorbets aux fruits de coopératives
fruitières françaises



Glaces bio

Les saveurs originales

À chaque saison, sa saveur ! **Suscitez l'envie et surprenez vos clients en amenant de nouvelles saveurs** au fil du temps. Pensez à garder des saveurs classiques comme le traditionnel vanille-fraise pour les enfants et/ou les irréductibles.

La vente à emporter

Vous proposez la vente à emporter ? Pensez à intégrer la glace à votre carte. Ce moment de gourmandise vous permettra de **toucher une nouvelle clientèle** et de nouer de vraies relations avec eux. Vous démultipliez ainsi les instants de consommation avec une offre accessible à tout moment l'été (une glace pour le goûter !)



Fruit du dragon



Petits pots BIO 



Petits pots



Paletinas

La glace, atout n°1 pour vos ventes additionnelles

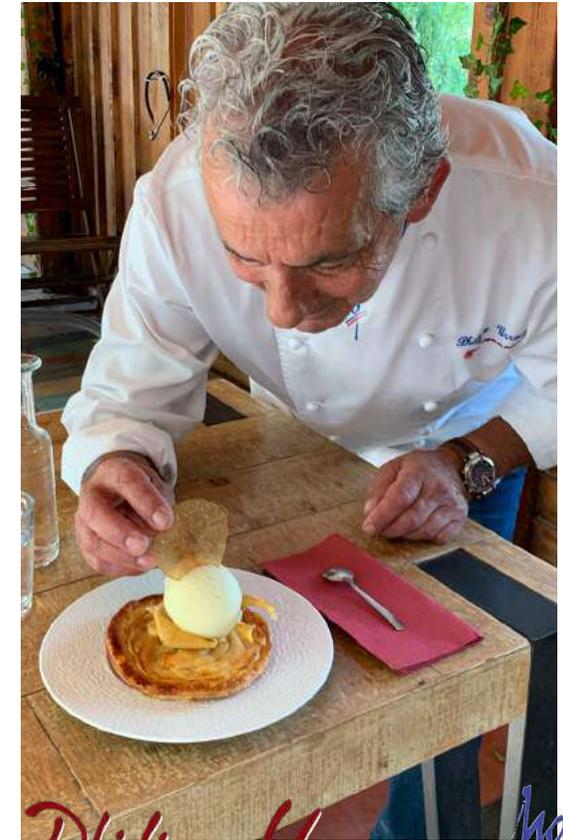
Quelques idées pour la mettre à la carte

FORCE DE PROPOSITION POUR VOTRE OFFRE DE DESSERTS

Anciens professionnels de la restauration ou formés à la pâtisserie/glacerie, nos commerciaux sauront vous conseiller sur votre offre de desserts. Une pléthore d'idées recette est aussi disponible sur notre site internet www.compagniedesdesserts.com

Les suggestions de recettes que vous découvrirez dans les prochaines pages ont été réalisées par le Chef Pâtissier et Meilleur Ouvrier de France Philippe Urraca.

Nous proposons également un service de réalisation de carte de desserts, des formations au travail de la glace et l'aménagement de glaciers.



Philippe Urraca MOF

Entrée : glace salée pour surprendre vos clients,
faites une proposition audacieuse.

Carpaccio

de tomates
Sorbet Concombre



 **Notre suggestion :** Carpaccio de tomates accompagné d'une boule de sorbet Concombre



“ Avoir une carte digitale et dynamique
apporte une réelle valeur ajoutée. ”

Pierre Stupfel, CEO French Coffee Shop

Sorbet

Concombre



Sorbet - Saveurs du Jardin

L'originalité d'un sorbet rafraîchissant aux saveurs du potager ! L'huile d'olive apporte de la douceur au goût sucré du concombre.



Idées recette :

Entrée :

Boule de sorbet

Concombre au sommet

d'un gaspacho rouge.

Entrée :

Fromage frais aux fines

herbes, saumon fumé et

sorbet Concombre

Plat : glace salée pour surprendre vos clients,
faites une proposition audacieuse.

Pâtes

au pesto maison

Crème glacée Parmesan



 **Notre suggestion :** Crème glacée Parmesan, salade de pâtes au pesto maison, parmesan



Le Click & Collect de TastyCloud m'a permis de toucher une nouvelle clientèle, que j'ai réussi à conserver depuis la réouverture de l'établissement.

Vivien, Chef du Relais du Châtel

Crème glacée

Parmesan



Saveur italienne par excellence, le parmesan est un fromage à pâte dure, fabriqué dans les environs de Parme. Le mix de crème glacée adoucit sa saveur en la rendant plus ronde et onctueuse. Vous pourrez la servir sur une salade ou une entrée : vos clients se régaleront !

 **Idées recette :**

Entrée :

Quelques billes de glace
Parmesan sur une salade
italienne ou sur une
tartare à l'italienne.

Dessert :

En accompagnement
avec de la glace Fraise
avec Morceaux de
Fraise. Avec un sablé
framboises et des fraises

Dessert / Pause gourmande : des associations de saveurs pour le plaisir de vos clients.

Gaufre

de Liège
Crème glacée Caramel
beurre salé



 **Notre suggestion :** Crème glacée Caramel beurre salé, gaufre de Liège



Gaufre de Liège
Réf:160213

La carte des coupes glacées, c'est très important. Avoir une grande carte avec des nombreux parfums et de belles photos fait vendre beaucoup plus.

Laurent Lechuga, Brasseur, Les trois Grâces

Crème glacée

Caramel beurre salé



Glace au lait frais de la ferme Marguerite.

Toute la saveur d'un authentique caramel cuit à la crème dans un chaudron, ce goût incomparable du caramel d'antan ravira les amateurs de saveurs intenses. Incontournable !



Idées recette :

Plat :

Travers de porc

caramélisés au caramel

salé

Dessert :

Mi-cuit chocolat et sa
boule de caramel salé.

Dessert : des associations de saveurs,
pour le plaisir de vos clients

Affogato

Glace Café blanc
d'Éthiopie



 **Notre suggestion :** Glace Café blanc d'Éthiopie,
crème fouettée et café espresso



La fonctionnalité de paiement en ligne est très pratique, me permet de mieux m'organiser et de gagner du temps.

Vivien, Chef du Relais du Châtel

Glace

Café blanc
d'Éthiopie



Philippe Urraca 

Le contraste de la couleur crème glacée et le parfum Café étonne. Cette glace, réalisée à partir d'une infusion à froid de grains de café d'Éthiopie dans du lait entier, offre de douces saveurs de café. Imaginée et signée par le Meilleur Ouvrier de France Philippe Urraca !

 **Idées recette :**

Dessert :

Compotée d'oranges amères aux épices, avec au
sommet une boule de glace Café blanc d'Éthiopie

Entrée : glace salée pour surprendre vos clients,
faites une proposition audacieuse

Aubergines



grillées
Crème glacée Chèvre
Cabécou

 **Notre suggestion :** Crème glacée Chèvre cabécou,
rose d'aubergines grillées



” Avec la digitalisation de notre carte et
la mise en place du Click & Collect,
on attend +10% de CA, l'année prochaine. ”

Pierre Stupfel, CEO French Coffee Shop

Crème glacée

Chèvre cabécou



Le cabécou est un fromage généralement de lait cru de chèvre. Le mix de crème glacée adoucit le fromage de chèvre cabécou et rend sa saveur plus ronde. Avec sa texture onctueuse, cette crème glacée surprend et séduit les amateurs de fromage de chèvre. Excellent dans une entrée ou avec une salade !



Idées recette :

Entrée :

Compotée de betteraves au vinaigre balsamique
avec 2 billes de crème glacée au Chèvre Cabécou
recouvert de pignons de pin.

Plat : glace salée pour surprendre vos clients,
faites une proposition audacieuse.

Tartare

thon et saumon
Sorbet Wasabi



 **Notre suggestion :** Crème glacée Wasabi, tartare de thon et saumon



Je ne vais pas tarder à mettre en place le service de Click & Collect. C'est dans l'air du temps et cela me permettra de toucher une nouvelle clientèle.

Laurent Lechuga, Brasseur, Les trois Grâces



Crème glacée

Wasabi



Crème glacée - Saveurs d'Asie.

Le wasabi est une plante originaire du Japon ; Utilisé comme condiment dans la cuisine japonaise. Avec sa couleur légèrement verte, la crème glacée au wasabi nous surprend par la rondeur qui adoucit la saveur puissante du radis et son piquant.



Idées recette :

Plat :

Cette glace est à utiliser

dans des plats salés tels

que le poisson.

Dessert :

Glace wasabi et moelleux

au chocolat !!!

Dessert : des associations de saveurs,
pour le plaisir de vos clients

Baba

au rhum
Sorbet Ananas



 **Notre suggestion :** Baba au rhum, sorbet Ananas,
crème fouettée, morceaux d'ananas



Baba mignon
Réf: 95525



Grâce aux photos présentées sur mon Click & Collect,
j'ai augmenté mes ventes additionnelles et plus
particulièrement les ventes de desserts

Vivien, Chef du Relais du Châtel

Sorbet

Ananas



Voilà un sorbet harmonieux et très parfumé !
Fruité mais pas trop sucré, ce sorbet enjôleur
possède une haute expression aromatique
incomparable. Tels les ananas de qualité, sa
texture souple est légèrement fibreuse, son nez
est puissant, son oeil est d'un jaune très vif.



Idées recette :

Coupe glacée :

sorbets Ananas, Mangue
et Framboise-Violette

Coupe Glacée :

crème glacée Créole
Rhum Raisin, sorbet
Ananas et ananas frais.

Top 10 des meilleures ventes de glace

Voici le Hit Parade 2020 des saveurs référencées en créations originales :



Crème glacée Lait de coco



Glace aux brisures d'Oreo®



Crème glacée Cacahuète



Sorbet Yuzu



Glace Amarena



Crème glacée Mascarpone



Glace Tiramisu



Sorbet Basilic



Crème glacée Thé Matcha



Crème glacée Sésame noir

2 outils pour valoriser votre carte

- Le menu QR Code :

Depuis son mobile, le client flash le QR code et accède à votre carte digitale.

C'est l'outil idéal pour mettre en avant votre sélection de produits qui mettront l'eau à la bouche de vos clients et boosteront vos ventes !

- Le Click & Collect :

41 € de ticket moyen

Entre **15 et 30% de ventes** de desserts en plus (via ce canal en ligne et avec de beaux visuels)

Profitez de l'offre



“Donner du plaisir au dessert”



la compagnie des desserts

1234567890
12345678901234567890