



ÉDITION  
SPECIALE!  
DÉCOUVREZ  
NOS MENUS  
POUR ENFANTS

# Des Affaires Boeuf

BULLETIN DU CENTRE D'INFORMATION SUR LE BŒUF POUR LES SERVICES ALIMENTAIRES DU CANADA

VOLUME 17 > NUMÉRO 2  
PRINTEMPS 2007 



## BON À FAIRE SOURIRE



LE TEMPS EST VENU POUR  
L'INDUSTRIE DE LA  
RESTAURATION DE RÉPONDRE  
AUX BESOINS DES ENFANTS

Le menu unique ne répond plus aux besoins  
actuels en matière de menus pour enfants.  
Votre nouveau menu doit mettre en valeur les  
bienfaits et la saveur « maison » du boeuf  
dont tant de familles actives rêvent.



### Menus pour enfants

Jeudi soir, on soupe en famille au restaurant. Les enfants et les parents sont incapables d'arriver à un consensus. Qu'est-ce qui plaît à tous ? Qui a le dernier mot ? Des études montrent que trois enfants sur quatre mangent régulièrement au restaurant en famille, et ce nombre est en croissance. Selon un récent rapport de la firme CREST/NPD, 1 repas sur 10 est acheté dans un restaurant. Votre restaurant est-il prêt à répondre à cette fidèle clientèle ?

Centre  
d'information  
sur le 



## MISE EN MARCHÉ DU BŒUF DANS LES MENUS POUR ENFANTS

Au Centre d'information sur le bœuf, nous voulons vous aider à faire la promotion, auprès des enfants et de leurs parents, de la valeur qu'ajoute le bœuf au menu pour enfants. Nous avons mené un sondage auprès des familles avec des enfants entre 6 et 13 ans visant à connaître leurs préférences en matière de bœuf et de menus pour enfants.

Nous vous présentons les 6 plats favoris par les familles : taco méli-mélo, bifteck de contre-filet junior, pains de viande aux formes amusantes, bifteck et salade César, pâtes en feu de camp et hamburgers miniatures Angus.

Visitez le site Internet des Éditions HRI au [www.hrimag.com](http://www.hrimag.com) pour obtenir les recettes.

Vous pouvez également télécharger les photos des plats à partir de notre site Internet et les ajouter à votre menu pour enfants et à votre matériel promotionnel. Pour des idées de promotion et de mise en marché adaptées aux enfants, consultez notre site à l'adresse suivante : [www.beefinfo.org/kids](http://www.beefinfo.org/kids) (en anglais seulement)

## IDÉES DE MISE EN MARCHÉ POUR UN MENU « BŒUF » AMUSANT :

### UN MENU QUI CHARMERA ENFANTS ET PARENTS

La clé du succès d'un menu pour enfants est de le rendre séduisant en y ajoutant des photos du plat ainsi que d'autres éléments attrayants pour les enfants. Le menu doit demeurer simple. Les plats doivent être familiers, de bonne qualité, à un coût raisonnable et en portions adéquates pour que les parents en aient vraiment pour leur argent.

### PRÉSENTATION AMUSANTE DE PLATS NUTRITIFS

À la vue de vos plats, les enfants doivent avoir l'eau à la bouche. Si la présentation est amusante, les enfants croiront que vos plats sont géniaux. Vous pouvez renouveler constamment la présentation de vos plats en vous servant d'assiettes ou de bols colorés, même de boîtes à lunch. Les enfants aiment composer leur propre repas. Offrez-leur l'occasion de bâtir leur propre taco ou leur propre hamburger et offrez des choix à leur hauteur comme des mini-hamburgers et des mini-burritos au bœuf.

Il est possible que les enfants ne puissent pas terminer leur repas. Ainsi, assurez-vous d'offrir des plats facilement transportables.

### PRÉSENTATION INTERACTIVE ET SERVICE RAPIDE

Au restaurant, les enfants adorent interagir avec leur famille et leurs amis. Par contre, ils sont souvent affamés et peuvent devenir turbulents s'ils doivent patienter trop longtemps avant d'être servis. Votre menu doit comprendre des versions réduites de

leurs plats favoris pouvant être servis rapidement, comme des hamburgers miniatures et des boulettes de viande. Ces plats miniatures satisferont les enfants et les parents pourront se détendre jusqu'à ce que le plat principal soit servi.

### MENUS POUR ENFANTS À BON PRIX

Comme les enfants occupent votre restaurant pendant les périodes habituellement moins achalandées, pensez à la valeur que ces enfants représentent pour votre établissement et la fréquence à laquelle ils reviendront s'ils sont satisfaits. Tentez d'établir des prix permettant aux parents de revenir chaque semaine tout en offrant un grand choix de plats de qualité aux enfants.

### DES METS SAINS POUR DES FAMILLES HEUREUSES.

Bien qu'il soit important d'offrir des choix attrayants aux enfants, il est également essentiel d'offrir des aliments sains comme le bœuf pour que les parents se sentent à l'aise. La santé est sans contredit l'élément le plus important lié à la modification du menu. Des études ont montré que les aliments représentant une bonne source d'éléments nutritifs, y compris les protéines et le fer, influencent les choix des parents et des enfants en matière d'alimentation. Lorsqu'on les questionne à ce sujet, les parents sont d'accord pour dire que la santé est un facteur déterminant dans le choix d'un repas pour enfants au restaurant.

## LE BŒUF RAPPORTE !

Nous savons que la rentabilité du bœuf est beaucoup plus élevée que celle des autres plats au menu. Créer des plats à base de bœuf adaptés à votre menu pour enfants vous assurera également des revenus supplémentaires. Grâce à leur estimation juste des prix du menu pour enfants, de nombreux restaurants ont réussi à convaincre les jeunes familles de revenir dans leur établissement. Le menu pour enfants représente non seulement une source de profit, mais principalement la raison pour laquelle les parents choisissent de fréquenter votre restaurant sur une base régulière.

Cela ne veut pas dire que le menu pour enfants doit être offert à perte. Comme le montre l'exemple suivant, bien que le coût de production du taco méli-mélo soit élevé, il permet de générer 1 \$ de plus de profit que le macaroni au fromage qu'on retrouve sur tant de menus. Cela représente 1 \$ de profit net par repas. Il y a longtemps que les propriétaires gestionnaires accomplis ont saisi que leur profit se compte en dollars, non en pourcentage. Le bœuf à votre menu est une formule gagnante sur toute la ligne.

PLAT	COÛTS DES ALIMENTS (\$) ESTIMÉ	PRIX DE VENTE SUGGÉRÉ	COÛT DU PLAT (%)	MARGE DE PROFITS BRUTE (\$)
Taco méli-mélo	2,02	6,99	28,9	4,97
Bifteck de contre-filet junior	3,25	8,29	39,2	5,04
Bifteck et salade César	2,56	6,99	36,6	4,43
Pâtes en feu de camp	2,28	5,99	38,1	3,71
Mini-hamburgers Angus	2,12	5,99	35,4	3,87
Pains de viande aux formes amusantes	2,22	6,25	35,5	4,03

### LE BŒUF ET LA SANTÉ DE NOS ENFANTS

Il est temps pour l'industrie des services alimentaires d'adopter une approche plus saine en matière de menus pour enfants. Le bœuf peut vous y aider. Le bœuf maigre, y compris le bœuf haché maigre, est une excellente source d'éléments nutritifs et renferme 14 substances nutritives essentielles, y compris le fer et des protéines de qualité supérieure nécessaires à la croissance et au développement. Les aliments très nutritifs comme le bœuf permettent aux enfants d'apprécier des repas savoureux et équilibrés.

POUR PLUS D'INFORMATION,  
CONSULTEZ NOTRE SITE À  
L'ADRESSE  
[WWW.BEEFINFO.ORG/KIDS](http://WWW.BEEFINFO.ORG/KIDS).

OBTENEZ LES RECETTES À  
L'ADRESSE [WWW.HRIMAG.COM](http://WWW.HRIMAG.COM).



**Les enfants et leurs familles  
dépendent en moyenne 30 % du  
budget alloué à l'alimentation  
dans les services alimentaires**

Les restaurants familiaux sont l'endroit rêvé pour les soupers en famille. Les enfants et les familles se montrent très difficiles lorsque vient le temps de prendre une décision; ils réclament un menu plus varié composé d'aliments plus nutritifs ainsi que beaucoup de plaisir en famille. Le bœuf est la solution! Il est important pour les propriétaires gestionnaires de garder à l'esprit que les enfants, particulièrement ceux entre 7 et 12 ans, influencent grandement leurs parents lorsque vient le temps de choisir le restaurant où ils vont aller manger.

Un restaurant adapté aux enfants et offrant un menu plus varié représente un avantage certain. Il n'est pas nécessaire d'inonder votre restaurant de ballons et de guirlandes, car les enfants veulent faire partie du monde des adultes et souhaitent être traités comme tels. En général, les jeunes familles mangent tôt; vous pouvez donc profiter de revenus supplémentaires dans cette période habituellement plus tranquille.

## LES TEMPS CHANGENT

### LES MENUS POUR ENFANTS AUSSI !

Les restaurateurs fûtés comprennent déjà que les enfants recherchent des menus attrayants offrant du bifteck et d'autres protéines. Les enfants préfèrent des saveurs percutantes, des offres plus exotiques, davantage de services et un choix plus varié. Ils sont aussi davantage préoccupés par leur santé. L'adaptation du menu en vue de répondre aux besoins des enfants est influencée par les tendances de l'heure dans le domaine de l'alimentation. Toutefois, les portions doivent être plus petites et les mets moins épicés. Les enfants prennent part activement à la sélection des plats. Un menu attrayant tant pour les adultes que pour les enfants saura toujours plaire à toute la famille.

« Les familles réclament un menu plus varié composé d'aliments plus nutritifs »

## BŒUF

### CIBLEZ LES ENFANTS !

Les familles sont plus occupées que jamais et peinent à trouver le temps de partager un bon repas en famille. Lorsqu'ils répondent aux besoins des familles, les propriétaires gestionnaires prennent une bonne décision d'affaires. Les parents visitent plus souvent les restaurants qui font l'effort d'offrir un menu familial n'étant pas uniquement conçu pour les enfants.

#### LE BŒUF REPRÉSENTE UN ÉLÉMENT CLÉ DE TOUT MENU, Y COMPRIS LE MENU POUR ENFANTS

Tentez de faire du bœuf l'élément principal du menu pour enfants. Simplifiez les préparations en utilisant le bœuf de façon polyvalente dans votre restaurant. Par exemple, si le type de nourriture servie dans votre établissement plaît particulièrement aux adultes (mexicain, italien ou asiatique), offrez aux enfants des choix semblables en portions réduites. Si les hamburgers géants font la renommée de votre restaurant, offrez également des mini-hamburgers qui tiennent dans la main d'un enfant. Utilisez le bœuf haché maigre pour créer des plats adaptés aux enfants, comme le taco méli-mélo, pâtes en feu de camp ou des pains de viande aux formes amusantes. N'oublions pas le roi du bœuf, le bifteck de contre-filet junior. Les enfants raffolent du bifteck, à point jusqu'à bien cuit, tranché mince! Derrière chaque enfant satisfait se cache un parent satisfait et un client fidèle!

.....

**Des études montrent qu'à la maison, le bœuf est le plat favori des enfants de 7 à 12 ans. Sachant cela, les restaurants peuvent miser sur le bœuf pour établir une clientèle familiale fidèle.**

.....





## PÂTES EN FEU DE CAMP

1 portion

### INGRÉDIENTS

113 g [4 oz]	Lanières de bœuf coupées en cubes
14 g [ $\frac{1}{2}$ oz]	Oignons émincés
7 g [ $\frac{1}{4}$ oz]	Ail émincé
113 g [4 oz]	Sauce tomate de qualité
28 g [1 oz]	Carottes en petits cubes
15 ml [ $\frac{1}{2}$ oz]	Huile d'olive
170 g [6 oz]	Pâtes penne cuites
14 g [ $\frac{1}{2}$ oz]	Fromage parmesan râpé
Une pincée chacun	Sel et poivre
1	Tige de persil italien

### PRÉPARATION

1. Faire chauffer l'huile, ajouter l'ail et les oignons. Cuire le tout pendant 2 minutes. Ajouter le bœuf, le faire brunir et cuire pendant 5 minutes. Ajouter la sauce tomate. Cuire encore 15 minutes ou jusqu'à ce que le bœuf soit tendre. Garder au chaud.
2. Préparer les pâtes et les laisser refroidir. Conserver au frais jusqu'à utilisation.
3. Au moment de servir, réchauffer les pâtes, les déposer dans un bol de service chaud et ajouter la sauce sur le dessus. Garnir d'une tige de persil.
4. Proposer le fromage parmesan râpé lors du service.

Par portion : 710 calories, 37 g de protéines, 32 g de lipides, 49 g de glucides, 6 g de fibres, 640 mg de sodium. Une excellente source de fer (29 % de la VQ) et de zinc (66 % de la VQ).

## TACO MÉLI-MÉLO

1 portion

### INGRÉDIENTS

113 g [4 oz]	Bœuf haché maigre
7 g [ $\frac{1}{4}$ oz]	Poudre de chili
3,5 g [1/8 oz]	Oignons émincés
3,5 g [1/8 oz]	Ail émincé
15 ml [ $\frac{1}{2}$ oz]	Huile végétale
60 ml [2 oz]	Tomates en dés en conserve
56 g [2 oz]	Fromage mozzarella râpé
30 ml [1 oz]	Crème sure
30 ml [1 oz]	Salsa avec gros morceaux
3 [13 g chaque]	Coquilles pour tacos
Une pincée chacun	Sel et poivre
28 g [1 oz]	Laitue déchiquetée

### PRÉPARATION

1. Cuire l'oignon et l'ail dans l'huile pendant 2 minutes, ajouter le bœuf haché et cuire 15 minutes.
2. Ajouter au mélange la poudre de chili et les tomates en dés. Laisser mijoter pendant 15 minutes. Assaisonner avec le sel et le poivre.
3. Servir ce plat selon le concept « Préparez votre propre assiette ». Présenter les ingrédients séparément dans une assiette à compartiments : viande épicée, coquilles à tacos, laitue, fromage, crème sure et salsa.

Astuce : Ce mélange de viande épicée au chili peut également être servi avec des nachos ou utilisé pour créer un délicieux chili con carne. Vous pouvez aussi vous en servir pour faire une savoureuse version de macaroni au bœuf. Notez que le bœuf pour fajitas peut remplacer le bœuf haché dans toutes ces recettes.

Par portion : 600 calories, 35 g de protéines, 33 g de lipides, 50 g de glucides, 5 g de fibres, 716 mg de sodium. Une excellente source de fer (38 % de la VQ) et de zinc (90 % de la VQ).



# Commandez dès maintenant

Le Centre d'information sur le bœuf a préparé du matériel éducatif et promotionnel à l'intention des gestionnaires de restaurants qui servent du bœuf canadien. Les quatre troussees offertes sont gratuites et comprennent de l'information et du matériel destinés à vous faire réaliser des affaires « bœuf ».

[WWW.BOEUFINFO.ORG/SERVICESALIMENTAIRES](http://WWW.BOEUFINFO.ORG/SERVICESALIMENTAIRES)

LE TOUT EST OFFERT GRATUITEMENT.

OUI, J'AIMERAIS OBTENIR CE MATÉRIEL ! (COCHEZ LE PRODUIT QUI VOUS INTÉRESSE.)

MATÉRIEL PROMOTIONNEL  
 MATÉRIEL ÉDUCATIF



**BROCHURE ALIMENTS RÉCONFORT**  
Renseignements sur l'achat de coupes accompagnés de recettes et d'idées de mise en marché assurant le succès de vos campagnes promotionnelles d'aliments réconfort.

## PROGRAMME DE FORMATION DES DISTRIBUTEURS DU CIB

LE CIB EST FIER D'ANNONCER QUE LES ENTREPRISES SUIVANTES ONT RÉUSSI SON PROGRAMME DE FORMATION :

ALIM PLUS  
ARMSTRONG FOODSERVICE  
BRUCE EDMEADES  
D. BERTRAND ET FILS  
DUBÉ & LOISELLE  
EASTERN FOODSERVICE  
EXPORT PACKERS, BRAMPTON, ONTARIO  
FLANAGAN FOODSERVICE  
GORDON FOOD SERVICE, ONTARIO  
HONEYMAN'S BEEF PURVEYORS  
INTERCITY PACKERS, WEST  
JJ DERMA MEATS  
JL INTERNATIONAL  
M&S FOOD SERVICE  
MACDOUGALL FOOD BROKERS  
MARINER NEPTUNE  
NEPTUNE FOOD SERVICE  
NORTH DOUGLAS SYSCO FOOD SERVICES  
RELIABLE FOOD SUPPLIES INC.  
SUMMIT DISTRIBUTEURS DE SERVICES ALIMENTAIRES  
SUNSPUN FOODSERVICE  
SYSCO CANADA ATLANTIQUE  
SYSCO CALGARY  
SYSCO CENTRE DE L'ONTARIO  
SYSCO EDMONTON  
SYSCO QUÉBEC  
SYSCO RÉGINA  
SYSCO TORONTO  
SYSCO VANCOUVER  
SYSCO WINNIPEG  
SYSCO HRI SUPPLY  
SYSCO STURGEON FALLS  
SYSCO THUNDER BAY  
T. LAUZON  
THE GROCERY PEOPLE  
TMF THE MEAT FACTORY  
TANNIS FOOD DISTRIBUTORS  
TOLEDO FOODSERVICE  
VIANDES C.D.S.

Le Centre d'information sur le bœuf est heureux de d'ajouter sur cette liste des distributeurs Distal GFS Canada de Québec et de Montréal qui sont certifiés depuis la fin de l'année 2006. Nous sommes désolés de cette omission.

Pour la liste à jour des entreprises qui ont réussi le programme de formation, consultez notre site Internet à cette page : [www.beefinfo.org/fr/fsed](http://www.beefinfo.org/fr/fsed)



**FICHES TECHNIQUES**  
Jeu de huit fiches présentant les conseils d'achats, la préparation et des suggestions de présentation de huit découpes secondaires.



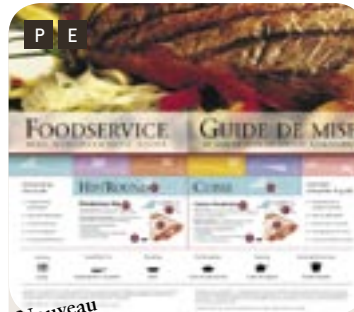
**MODÈLES DE FEUILLES DE PRÉSENTATION**  
Voici l'outil idéal pour concevoir de façon professionnelle des menus concept. Le CD contient des modèles de menus pour promouvoir des concepts de sandwichs, de grillades et de plats réconfort.



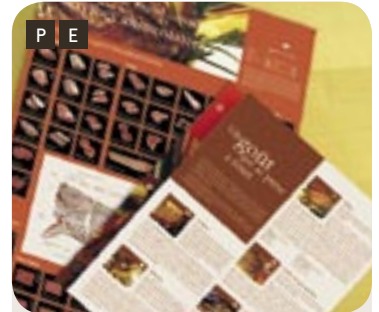
**LE GUIDE DU HAMBURGER CANADIEN**  
Un mets centenaire renouvelé par des recettes et des présentations alléchantes. Commandez ce magnifique guide de six pages.



**TROUSSE BIFTECK**  
Ce que tout restaurateur doit savoir avant d'appréter et de servir du bifeck.



**Nouveau**  
 **AFFICHE BILINGUE DE MISE EN MARCHÉ DES COUPES POUR LES SERVICES ALIMENTAIRES**  
Notre populaire affiche de mise en marché des coupes de bœuf pour les services alimentaires est disponible en format poche, en français d'un côté, en anglais de l'autre.



**TABLE DES DÉCOUPES DE BŒUF**  
Affiche illustrée des différentes coupes de bœuf et des apprêts appropriés.

## TOUJOURS PRÉSENT POUR VOUS SERVIR

Plus que jamais, nous continuons d'offrir des services de marketing au marché du Québec, notamment des publications en français. Le marché des services alimentaires du Québec est en effet important pour nous, et nous tenons à continuer à le desservir.

Malgré les défis qui se présentent, l'industrie du bœuf jouit d'un important soutien du public et des services alimentaires d'un bout à l'autre du pays. Nous continuerons donc de faire équipe avec vous tout en comptant sur votre appui.

Pour obtenir de la documentation conçue pour les services alimentaires, veuillez visiter notre site ou appeler à 1 888 44-BŒUF (1 888 442-6383).

**QUÉBEC**  
Martin Lemoyne  
Tél. : (514) 705-9165  
Courriel : [mlemoyne@beefinfo.org](mailto:mlemoyne@beefinfo.org)

**ONTARIO**  
2000, chemin Argentinia, bureau 101, Plaza 4  
Mississauga (Ontario) L5N 1W1  
Tél. : (905) 821-4900 / Téléc. : (905) 821-4915

[www.beefinfo.org/servicesalimentaires](http://www.beefinfo.org/servicesalimentaires)

Centre d'information sur le **Boeuf**