

# 10 FAÇONS D'ACCROÎTRE L'ACHALANDAGE DES FÊTES

Le temps des Fêtes constitue une saison rêvée pour les services alimentaires, non seulement en raison des revenus élevés, mais aussi parce qu'il permet de fidéliser la clientèle. Le défi réside dans le choix de stratégies avisées qui vous concèdent une plus grosse part du gâteau des Fêtes.



## PRÉSENTEZ UN MENU DE SAISON

N'oubliez pas de porter au menu des saveurs des Fêtes telles que pain d'épices, citrouille et lait de beurre. Et présentez-les de façon à attirer les clients potentiels. Assurez-vous aussi que vos serveurs savent comment les promouvoir.



## VANTEZ LES BONS-CADEAUX

C'est l'temps des Fêtes! Cartes et bons-cadeaux attirent de nouveaux clients et peuvent augmenter l'addition. Pourquoi ne pas offrir une carte-cadeau à l'achat d'un certain montant?



## AJOUTEZ DES BOISSONS POUR L'OCCASION

Pensez cafés aux épices des Fêtes, lattés et chocolats chauds à la menthe poivrée pour rester dans l'esprit des Fêtes et attirer l'attention sur votre menu.



## ENCOURAGEZ LA VENTE DE GAMMES SUPÉRIEURES

Le temps des Fêtes est tout désigné pour les cocktails, mets à partager et desserts. Encouragez vos serveurs à vendre ces produits supérieurs en proposant un prix pour le meilleur vendeur.

# 10 FAÇONS D'ACCROÎTRE L'ACHALANDAGE DES FÊTES



## ACCUEILLEZ LES GROUPES NOMBREUX

Réceptions de bureau ou réunions de famille, les repas de groupes sont les bienvenus. Simplifiez-les pour vos clients en éliminant les exigences minimales et en proposant des forfaits attrayants, dans une ambiance familiale.



## ACCEPTÉZ LES RÉSERVATIONS

Bien que nombre de restaurants ne prennent pas de réservations, acceptez-les durant les Fêtes. Tout ce que vous pouvez faire pour accommoder vos clients est à votre avantage.



## PROPOSEZ DES PLATEAUX À EMPORTER

Nombre de consommateurs cherchent un coup de main pour intégrer l'esprit des Fêtes à la maison. Proposez des repas des Fêtes avec tous les accompagnements et même des plateaux d'aliments réconfortants pour les jours plus calmes.



## PROPOSEZ UN MENU DES FÊTES À PRIX FIXE

Misez sur l'ambiance de célébration en inscrivant au menu des mets hors de l'ordinaire. Proposez des hors-d'œuvre, cocktails et desserts de gamme supérieure à prix fixe, avantageux pour les clients et votre caisse.



## N'OUBLIEZ PAS LE JOUR DE L'AN

Attirez les clients avec un menu brunch disponible toute la journée du Jour de l'An. Faites la fête en proposant des mimosas à volonté, des Bloody Mary aux garnitures amusantes, des bols de punch maison et des mets à partager.



## DONNEZ DES BISCUITS

Commandez des biscuits des Fêtes dans un emballage plastique orné d'un ruban que vous remettrez aux enfants à leur départ. Les parents apprécieront le geste et les enfants voudront revenir.



Mousse à la citrouille avec garniture pralinée



Crostinis à la compote de canneberge-framboise et au Cambozola



Petits pains d'épices à la mousse au citron