



GROUPE BEAUDRY

La force familiale en
distribution alimentaire

PRÊT-À-MANGER



- 4 Le Groupe Beaudry
- 5 Nos services
- 8 La Cour aux Saveurs
- 9 Notre équipe d'experts
- 11 Prix personnalisés
- 12 Supports marketing
- 14 Équipements et partenaires
- 15 Témoignages

**NOUS
CONTACTER**

OUEST DU QUÉBEC
12,225 Métropolitain Est
Pointe-aux-Trembles, Québec
H1B 5R3
514-352-5620

EST DU QUÉBEC
80, rue Jacques-Nau
Lévis, Québec
G6V 9J4
418-833-5599

PRÊT - à - MANGER

Découvrez notre programme qui, allié à notre équipe de professionnels à votre service, facilitera le développement de votre magasin et supportera votre croissance commerciale.

Voici notre formule à succès





LA FORCE
familiale
EN DISTRIBUTION
ALIMENTAIRE

**Vous faites partie de la grande
famille du GROUPE BEAUDRY**

Chacune de nos divisions est le résultat de belles histoires de familles, et c'est cet esprit convivial que vous retrouverez à tous les niveaux de l'organisation.

GROUPE BEAUDRY

La force **familiale** en distribution alimentaire

LA COUR AUX SAVEURS

PRÉPARÉ SUR PLACE

NOS SERVICES

Des sandwiches de base à ceux plus élaborés ; des salades créatives aux mets cuisinés réconfortants ; de la boulange à tout autre produit alimentaire : La diversité de l'offre de la Cour aux Saveurs saura combler facilement les envies de votre clientèle.



Image de marque
déposée



Emballages
de qualité



Supports marketing
attrayants



Formations
personnalisées



Recettes
élaborées



Équipe qui
vous appuie

Préparé sur place • Frais



CONSEILS EN AMÉNAGEMENT

Concevez votre cuisine idéale; nous nous chargeons de vous offrir l'excellence avec les meilleurs fournisseurs d'équipements.



PRODUITS D'ENTRETIEN

Accédez à une sélection de produits ménagers qui répondent à tous vos besoins en plus de respecter les normes de la MAPAQ.



CAPSULES DE FORMATION

Grâce aux capsules disponibles sur notre site internet, laissez-vous guider par nos experts pour les étapes de conception des sandwiches.



SUPPORTS MARKETING

Profitez de multiples outils marketing professionnels comme un portfolio, des visuels d'affichage extérieur, des coiffes-pompe et plus encore.

SANDWICH - Club		31042			
Prods.	Code	Quantités	Qté		
Magnon	1475	Pain club	15		
Code CB	2368	Poulet effiloché crousti cuit	50		
Magnon	1472	Feuille de laitue romaine	15		
Code CB	1440	Beurre purifiqué	12		
Code CB	1434	Sachet de mayonnaise sans gluten	1		
Magnon	1470	Tomate	20		
Emballages					
Code CB	2367	Conteneur 24 croûtes	1		
Code CB	1216	Couteau plastique médium	1		
Procédure					
1. Faire griller les 3 tranches de pain dans la grille-pain et les déposer ensuite sur le plan de travail					
2. Couper le feuillet de laitue romaine en 2					
3. Couper la tomate en tranches					
4. Sur la première tranche de pain, déposer la première partie de feuille de laitue romaine, les tomates et le bacon					
5. Déposer la deuxième tranche de pain sur le bacon					
6. Sur la deuxième tranche de pain, déposer la deuxième partie de la feuille de laitue romaine puis ajouter le poulet effiloché					
7. Ajouter la troisième tranche de pain					
8. Couper le club en diagonale pour obtenir 4 portions de sandwich					
9. Couper le sandwich dans le conteneur de façon à obtenir 2 sandwichs de mayonnaise et un croûton					
10. Fermer le conteneur, poser l'étiquette de La Cour aux Croûtes sur le dessus du conteneur et poser le scotch sur le couvercle					
Emplois					
Matériaux	Produit	Qté	Qté	Coût	Pourcentage
	Pain club	15	15	0,75 \$	0,05 \$
	Poulet effiloché crousti cuit	50	50	0,90 \$	1,70 \$
	Feuille de laitue romaine	15	15	0,04 \$	0,04 \$
	Beurre purifiqué	12	12	0,04 \$	0,04 \$
	Sachet de mayonnaise sans gluten	1	1	0,04 \$	0,04 \$
	Tomate	20	20	0,04 \$	0,04 \$
	Coût total			3,13 \$	
	Profit désiré			40 %	
	Revenu			4,38 \$	
	Conteneur 24 croûtes	1	1	0,07 \$	0,07 \$
	Couteau plastique médium	1	1	0,01 \$	0,01 \$
	Coût total			3,20 \$	
	Profit %			26,3 %	



PORTFOLIO DE RECETTES

Préparez des sandwiches frais et des repas chauds savoureux grâce à des produits listés et des ingrédients programmés qui vous permettent de monitorer votre marge de profit.

LE PROGRAMME DE PRÊT-À-MANGER

EXCLUSIF AUX MEMBRES DU GROUPE BEAUDRY





Excellent à tout moment

QUELQUES UNES DE NOS RECETTES

1. Mini-baguette Rosbif
et fromage provolone
2. Jouvence Jambon fumé
3. Croissant Dinde rôtie
4. Wrap Poulet César

RENSEIGNEZ-
VOUS SUR LES
OFFRES DE

- trio -

DISPONIBLES

PRÊT-À-MANGER LA COUR AUX SAVEURS

*Frais et préparés sur place :
les éléments de la réussite*

Nous avons développé depuis plusieurs années ce concept de prêt-à-manger à succès.

Avec l'aide des fournisseurs alimentaires majeurs, vous êtes assurés d'offrir des mets d'une qualité extraordinaire avec des marges de profit qui le sont tout autant.



FORMATION EN MAGASIN POUR LE PRÊT-À-MANGER

Notre équipe d'experts

Chez Groupe Beaudry, nous avons à cœur la qualité de notre personnel. C'est pourquoi nous mettons à votre disposition une équipe de spécialistes pour vous accompagner dans l'élaboration de votre programme de prêt-à-manger. L'équipe cumule plusieurs années d'expérience dans l'alimentation. Leur savoir-faire saura certainement vous aiguiller dans votre réussite!

Sans compter le reste de notre équipe qui veillera toujours à votre succès de près ou de loin.

Vous pouvez compter sur nos spécialistes pour vous accompagner vers la réussite de votre projet.



MINI BAGUETTE TROIS VIANDES



JOUVENCE AU SMOKED MEAT

Fraîcheur d'ici

CLUB SANDWICH



PAIN FARCİ TARTINADE DE JAMBON





WRAP AU ROSBIF

Notre équipe d'experts négocie pour vous afin de trouver les meilleurs prix sur le marché!

En adhérant au programme de prêt-à-manger de La Cour aux Saveurs vous bénéficierez de prix compétitifs chez les manufacturiers.

Laissez les spécialistes du Groupe Beaudry vous accompagner pour profiter de promotions exclusives.

PRIX PERSONNALISÉS

Plusieurs publicités sur lieu de vente et gabarits sont disponibles afin de vous accompagner dans votre lancée. Laissez notre équipe vous guider dans la gestion d'impression d'outils marketing qui vous permettront de bonifier votre visibilité en succursale.

Étiquettes obligatoires



Étiquettes pour wrap



Sceau de fraîcheur

Étiquette logo

Vitrines



Coiffes-pompes



Chevalets



Face A



Face B

Des supports marketing attrayants pour vous soutenir dans la promotion du concept de La Cour aux Saveurs.

Votre espace Votre personnalité

Cette nouvelle tendance est à votre portée. Une cuisine moderne? Un bistro chaleureux? Un environnement adapté à votre clientèle qui ne fait que passer en coup de vent? Votre idée, une réalité.

Nos conseils Votre réussite

Vos besoins sont spécifiques, et nos solutions regroupent des partenaires en équipement qui vous fourniront les outils nécessaires à la réalisation de votre succès.



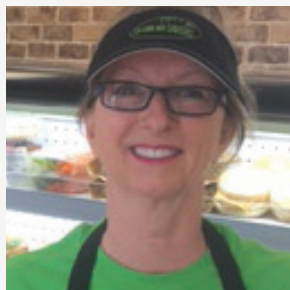
DÉPANNEUR - STATION 132

BEAU-SOIR | GRANDE RIVIÈRE- GASPÉSIE

En un an, nos ventes de prêt-à-manger ont augmenté de 30%. La Cour aux Saveurs est bénéfique non seulement pour la catégorie du prêt-à-manger, mais aussi pour le chiffre d'affaires global du commerce.

« Les résultats de La Cour aux Saveurs sont au-delà de nos projections et cela est très réjouissant et motivant pour le futur de notre développement »

- Linda Desjardins, propriétaire du Dépanneur - Station 132



Augmentation de 30%
des ventes sur un an



Ajout d'installations
supplémentaires pour
répondre à la demande

LAVE-AUTO DÉPAN EXPRESS

BEAU-SOIR | WINDSOR EN ESTRIE

Depuis le démarrage du projet, les ventes de prêt-à-manger ont considérablement augmentées à un tel point que nous avons une équipe de cuisinières à temps partiel qui viennent donner un coup de main pour arriver à combler la demande.

« La Cour aux Saveurs se démarque par la fraîcheur de ses ingrédients et par son concept de recettes élaborées qui suivent les tendances actuelles du commerce de proximité. »

- Émilie Bernier, copropriétaire du Lave-Auto Dépan Express



Augmentation de 25%
des ventes sur un an



Augmentation des ressources
pour répondre à la demande

ÉTUDES RÉALISÉES EN 2021

TÉMOIGNAGES

