

L'art du petit- déjeuner

DES FORMULES TENDANCE
ACCOMPAGNÉES DE CONSEILS
ÉPROUVÉS SUR LE TERRAIN



CONCEPTS DE PETIT-DÉJEUNER

En tant qu'hôtelier, comment pouvez-vous accroître la rentabilité de votre petit-déjeuner sans augmenter votre charge de travail ? Dans cet e-book, vous découvrirez comment répondre aux besoins spécifiques de divers groupes cibles grâce à trois formules très attrayantes. Les experts du The Hotel Brussels**** partagent leurs idées sur l'amélioration de votre petit-déjeuner.

Et si vous souhaitez promouvoir avec succès votre offre, nous vous fournirons des conseils pratiques en matière de communication. Bonne lecture !



1 Grab&Go

- Petit-déjeuner simple et rapide
- Café + jus de fruit + croissant
- À consommer sur place ou à emporter onderweg

2 Happy Snooze

- Entre le petit-déjeuner et le brunch
- La variété est essentielle
- Du salé au sucré



3 Bien-être

- Petit-déjeuner nutritif et complet
- Bénéfique pour la santé
- Céréales complètes, yaourt, fruits et légumes frais

Grab&Go

UN PETIT-DÉJEUNER POUR
LES PERSONNES PRESSÉES



QU'EST-ÇE QUE LE PETIT-DÉJEUNER GRAB&GO ?

Le concept Grab&Go, tel que son nom l'indique en anglais, est synonyme d'efficacité. Il s'agit d'un petit-déjeuner simple conçu pour les voyageurs d'affaires ou les personnes qui souhaitent économiser du temps lors de leur repas matinal. Cette formule peut être proposée dans votre restaurant ou sous forme de service à emporter.

Avec Grab&Go, vous améliorez la satisfaction de vos clients en leur offrant un petit-déjeuner rapide de qualité. La sélection de produits spécifiques contribue également à la réduction de vos coûts alimentaires.

Avec la gamme [Banquet d'Or®](#), vous avez à votre disposition tout ce dont vous avez besoin pour créer l'expérience Grab&Go que vos clients recherchent.

QUE POUVEZ-VOUS OFFRIR DANS LE CADRE D'UN PETIT-DÉJEUNER GRAB&GO ?



Le concept Grab&Go consiste en un petit-déjeuner léger composé de produits de boulangerie, de confiture, de fruits et de café. Il est essentiel de simplifier le choix de vos clients afin qu'ils puissent aisément « prendre et emporter » (grab & go) leur petit-déjeuner. Cela implique de proposer des produits sous des formats faciles à consommer ou à emporter, ainsi qu'une sélection d'articles familiers et recherchés par les clients.

C'est pourquoi, comme l'indique Jean-Charles Opsommer – directeur culinaire et chef exécutif de The Hotel Brussels – [dans cette vidéo](#), les croissants et d'autres viennoiseries sont toujours très appréciés sur le buffet Grab&Go.



La gamme [Banquet d'Or®](#) propose tout ce dont vous avez besoin pour préparer efficacement un Grab&Go. Elle offre une variété complète de produits de boulangerie de haute qualité, y compris différents types de croissants (premium, beurre classique, mélange de beurre et mini-croissants), ainsi que d'autres viennoiseries comme les pains au chocolat (au beurre), les mini-pains aux raisins et les mini-chaussons aux pommes.

De plus, il existe différentes variétés de buns et de pains, tels que le pain losange blanc multicéréales, les petit pains multicéréales... [Découvrez d'autres idées de vente à emporter.](#)



RECETTE

Cœur de bresaola

Essayez cette recette et découvrez comment une élégante préparation avec des tranches de bresaola et de fromage peut métamorphoser un croissant ordinaire en une délicieuse création visuellement attrayante lors de votre service de petit-déjeuner. Vos clients seront également ravis de savourer cette merveille lors de leur petit-déjeuner à emporter.

Ingédients pour 4 personnes

- 4 croissants au beurre ou autres viennoiseries classiques de Banquet d'Or®
- 4 tranches de bresaola
- 4 feuilles de basilic
- 4 tranches de fromage

-
- 1 Enfournez les viennoiseries classiques pendant 17 minutes à 180°C.
 - 2 Laissez-les refroidir, puis coupez-les verticalement sur le dessus.
 - 3 Garnissez les viennoiseries avec des tranches de fromage, des tranches de bresaola enroulées et des feuilles de basilic.

COMMENT PRÉSENTER LE PETIT-DÉJEUNER GRAB&GO À VOS CLIENTS ?

Un buffet petit-déjeuner s'avère plus pratique qu'un service à la carte pour les clients pressés ou ayant un emploi du temps chargé. Ils ont la liberté de se servir à leur guise dès leur arrivée au buffet. C'est pourquoi il est essentiel de leur fournir des indications claires concernant le contenu et l'emplacement des différentes offres.

La rapidité d'accès est tout aussi cruciale : en aménageant des zones accessibles, vos clients pourront prélever ce qu'ils souhaitent sans la moindre difficulté ! En veillant à la propreté des tables, votre personnel permettra également à vos clients de profiter immédiatement de leur petit-déjeuner.



Trucs et astuces

- Au moment de l'enregistrement, informez vos clients si vous proposez un petit-déjeuner (à emporter) pour lève-tôt.
- La vente à emporter est également une offre incontournable pour ce type de clients. Les mini-viennoiseries se prêtent parfaitement à un petit-déjeuner à emporter.
- Vous pouvez fournir des petits sachets pour les viennoiseries et des gobelets en carton recyclé pour les boissons chaudes.

COMMENT PROMOUVOIR VOTRE PETIT-DÉJEUNER

- Faites de la publicité pour votre petit-déjeuner Grab&Go sur votre site web, sur les réseaux sociaux, WhatsApp et/ou par e-mail, et dans les chambres.
- Informer les clients au moment de leur enregistrement constitue une méthode efficace pour les sensibiliser à cette formule de petit-déjeuner. Offrez-leur également un aperçu visuellement séduisant de votre buffet.

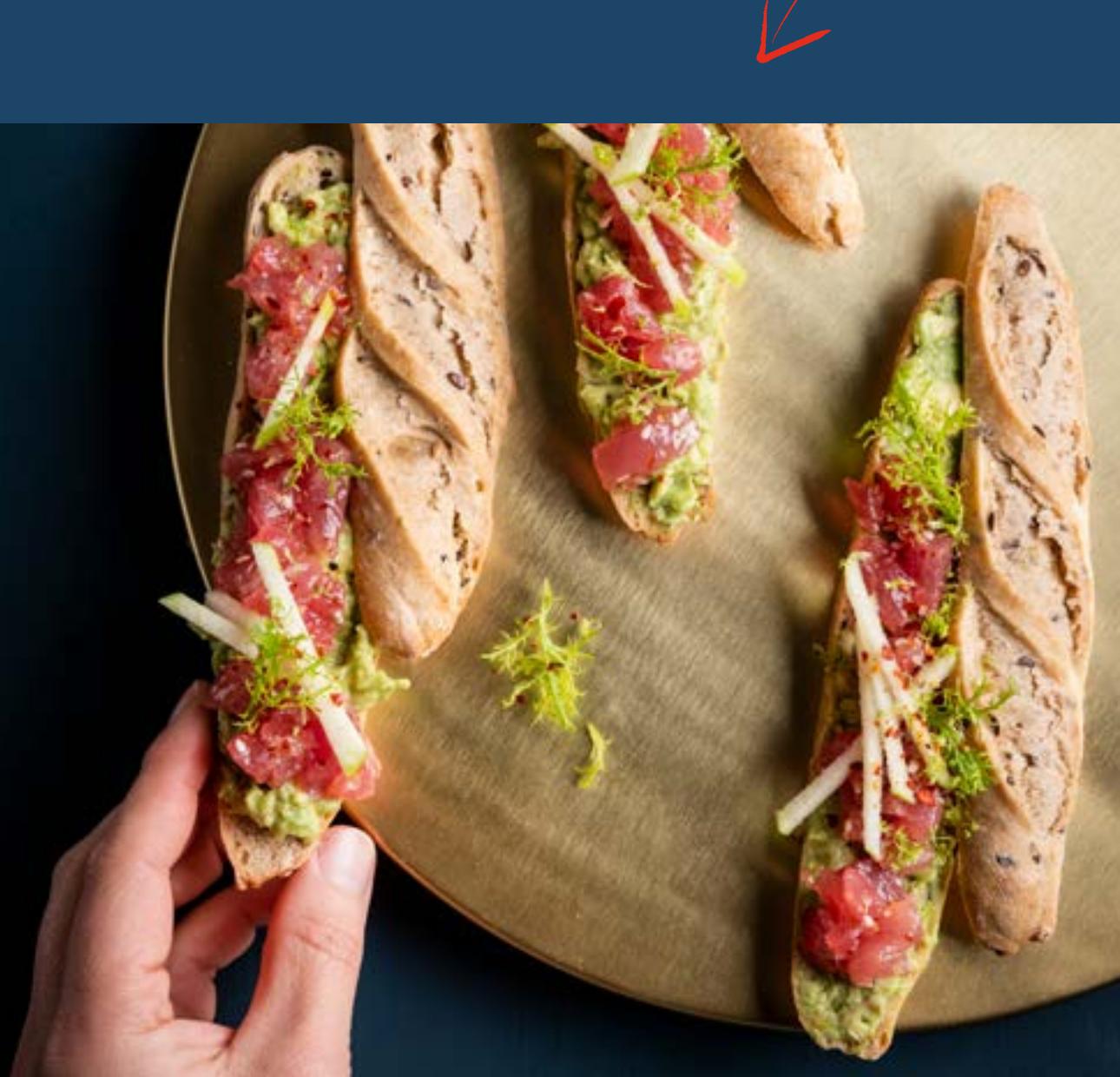


[Dans cette vidéo](#), Jean-Charles Opsommer et Pierre Balthazar de The Hotel Brussels vous en disent plus sur les avantages du petit-déjeuner Grab&Go.

D'autres types de petits-déjeuners à proposer à vos clients

Happy Snooze, pour les clients qui aiment prendre leur temps pour savourer pleinement leur petit-déjeuner.

Bien-être, pour les clients qui apprécient un départ sain pour dynamiser leur journée.



Happy Snooze

POUR LES CLIENTS QUI AIMENT PRENDRE
LEUR TEMPS POUR SAVOURER
PLEINEMENT LEUR PETIT-DÉJEUNER

QU'EST-CE QUE LE
PETIT-DÉJEUNER
HAPPY SNOOZE ?



Le Happy Snooze est un concept innovant qui

se situe entre le petit-déjeuner et le brunch.

Il offre l'expérience parfaite aux vacanciers qui cherchent simplement à se détendre.

Ces clients peuvent prendre leur temps après s'être réveillés (snooze en anglais) et profiter d'un petit-déjeuner tardif. Ils préfèrent savourer pleinement leur repas matinal, d'où le choix de nombreux hôtels de proposer cette formule spécialement le week-end.

La vaste gamme de produits Banquet d'Or® offre de nombreuses possibilités pour créer un buffet surprenant avec une variété qui saura satisfaire tous les goûts.

QUE POUVEZ-VOUS INTÉGRER DANS VOTRE PETIT-DÉJEUNER HAPPY SNOOZE ?

La clé de ce concept réside dans la diversité. Vos clients ont tout le temps d'apprécier repas ! Les produits typiques servis lors d'un petit-déjeuner Happy Snooze sont des versions modernes du traditionnel petit-déjeuner américain. Vous pouvez envisager une crêpe aux œufs épicés sur un petit pain complet, des œufs agrémentés d'herbes fraîches et de zestes de citron, une focaccia à emporter, des croissants fourrés d'une garniture légère à base de tarte à la citrouille ou d'autres légumes ou fruits de saison, des viennoiseries spéciales telles qu'une tresse au caramel salé, ou encore un classique revisité comme le pain perdu, mais avec une irrésistible touche « spéculoos » (voir la recette ci-dessous). Voici quelques suggestions supplémentaires pour faire de votre Happy Snooze un véritable festin : une soupe de chou-fleur rôti aux pignons de pin, des œufs au plat accompagnés de jambon et de fromage, et une focaccia au salami agrémentée de flocons de parmesan.

Selon Pierre Balthazar, directeur culinaire et chef exécutif de The Hotel Brussels, il est probable que les clients commencent par quelque chose de sucré, accompagné d'une tasse de thé ou de café, avant de passer à des options plus salées, riches en protéines, pour enfin conclure leur repas par une note sucrée.



Les produits de boulangerie de première qualité de [Banquet d'Or®](#) s'imposent comme le choix parfait pour votre petit-déjeuner Happy Snooze. Une gamme variée de pains et de baguettes est disponible pour agrémenter avec du bacon et des œufs : des petits pains multicéréales en forme de losange, des baguettes à l'épeautre, des baguettes duchesse... Vous avez également la possibilité de commander des produits de boulangerie sucrés tels que des croissants et des petits pains au chocolat, ou encore des viennoiseries spéciales telles qu'une gaufre garnie de crème pâtissière et de cerises, un croissant fourré au jambon et au fromage, des bagels... Ou encore, laissez-vous tenter par cette délicieuse variation d'un grand classique.



RECETTE

Pain perdu

Du pain perdu avec une touche spéciale ! La variante « spéculoos » confère à votre pain perdu une touche belge authentique qui étonnera agréablement vos clients. Voici un conseil pour minimiser le gaspillage : si vous avez du pain de la veille qui est un peu plus dur, il conviendra parfaitement à cette recette.

Ingédients pour 4 personnes

- Pain de bûcheron Banquet d'Or®
- 400 ml Risso Chanty® Duo
- 3 œufs
- 200 g de fraises
- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- Pâte à tartiner au spéculoos

-
- 1 Préchauffez le four à 170°C et graissez un plat allant au four.
 - 2 Enduisez les tartines du pain de bûcheron d'une couche de pâte à tartiner au spéculoos et placez-les dans le plat allant au four. Mélangez le Risso Chanty® Duo, le sucre en poudre et les œufs et versez le tout sur les tranches de pain.
 - 3 Couvrez le plat allant au four avec du papier aluminium. Enfournez pendant 15 minutes, puis retirez le papier aluminium. Ajoutez un peu de pâte à tartiner au spéculoos sur le dessus à l'aide d'une poche à douille.
 - 4 Enfournez pendant 10 minutes supplémentaires, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Temps de refroidissement : 5 minutes.
 - 5 Coupez les fraises en tranches et placez-les sur et entre les tranches de pain. Recouvrez du croquant aux spéculoos et saupoudrez de sucre glace.



COMMENT PRÉSENTER LE PETIT-DÉJEUNER HAPPY SNOOZE À VOS CLIENTS ?

La première impression joue un rôle déterminant dans le succès de votre petit-déjeuner. Un buffet bien pensé est la manière idéale de présenter le petit-déjeuner Happy Snooze. Les gens peuvent prendre ce qu'ils veulent, quand ils le veulent. Assurez-vous qu'il y ait toujours quelque chose de nouveau à découvrir.

Vos clients apprécieront d'avoir une vue d'ensemble claire et de pouvoir trouver tout ce dont ils ont besoin de manière efficace. Une signalisation bien définie contribue à éviter des allers-retours inutiles, en gardant à l'esprit que vos clients sont encore dans un état de « snooze ».



La chef, styliste culinaire et photographe [@Margauxmargerita](#) vous propose quelques conseils supplémentaires pour rendre votre buffet de petit-déjeuner encore plus photogénique sur Instagram. Elle vous explique notamment comment encourager vos clients à prendre et à partager des photos de leur expérience Happy Snooze.

Jetez un œil aux vidéos ci-dessous et découvrez une multitude d'astuces simples à mettre en pratique pour créer votre propre petit-déjeuner #instagrammable.

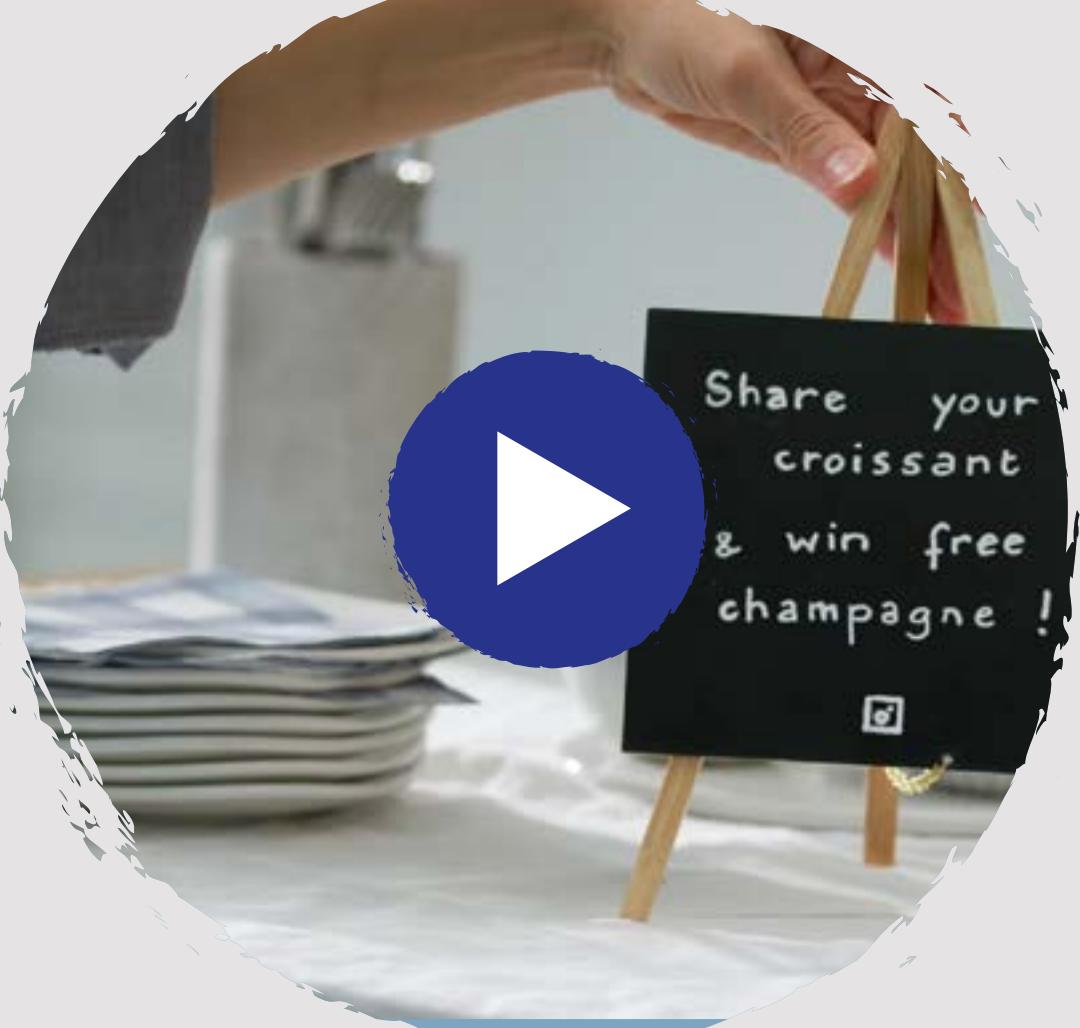
Éveillez l'appétit grâce à des nombres impairs et en évitant l'empilage.



Encouragez vos clients à personnaliser des classiques du petit-déjeuner, tels qu'un croissant, en leur proposant diverses trempettes et garnitures.



Ajoutez une incitation à participer, en offrant par exemple du champagne gratuit.





Trucs et astuces

La variété et la présentation sont l'un des secrets de votre petit-déjeuner Happy Snooze. Ces conseils sublimeront la présentation de votre buffet.

- Vos clients adoreront choisir à condition que tout soit présenté de manière attrayante, dans un buffet bien garni.
- Les récipients, les ustensiles et les matériaux que vous utiliserez le rendront encore plus attrayant :
 - Placez les plats à différentes hauteurs, jouez avec les textures (paniers en osier pour le pain et les viennoiseries, planches en ardoise pour le fromage, etc.).
 - Mettez de la couleur dans votre buffet avec des sandwichs ouverts colorés ou des bruschetta et décorez votre restaurant.
- Vous voulez ajouter une touche peu de divertissement à votre petit-déjeuner ? L'option de préparer ses propres gaufres constituera assurément une activité plaisante pour ceux qui ont déjà franchi la phase de la « snooze ».

AUTRE CONSEIL

Proposer des heures de petit-déjeuner étendues pour les clients souhaitant profiter d'une grasse matinée attirera davantage de clients et garantira leur entière satisfaction.

COMMENT PROMOUVOIR VOTRE PETIT-DÉJEUNER HAPPY SNOOZE?

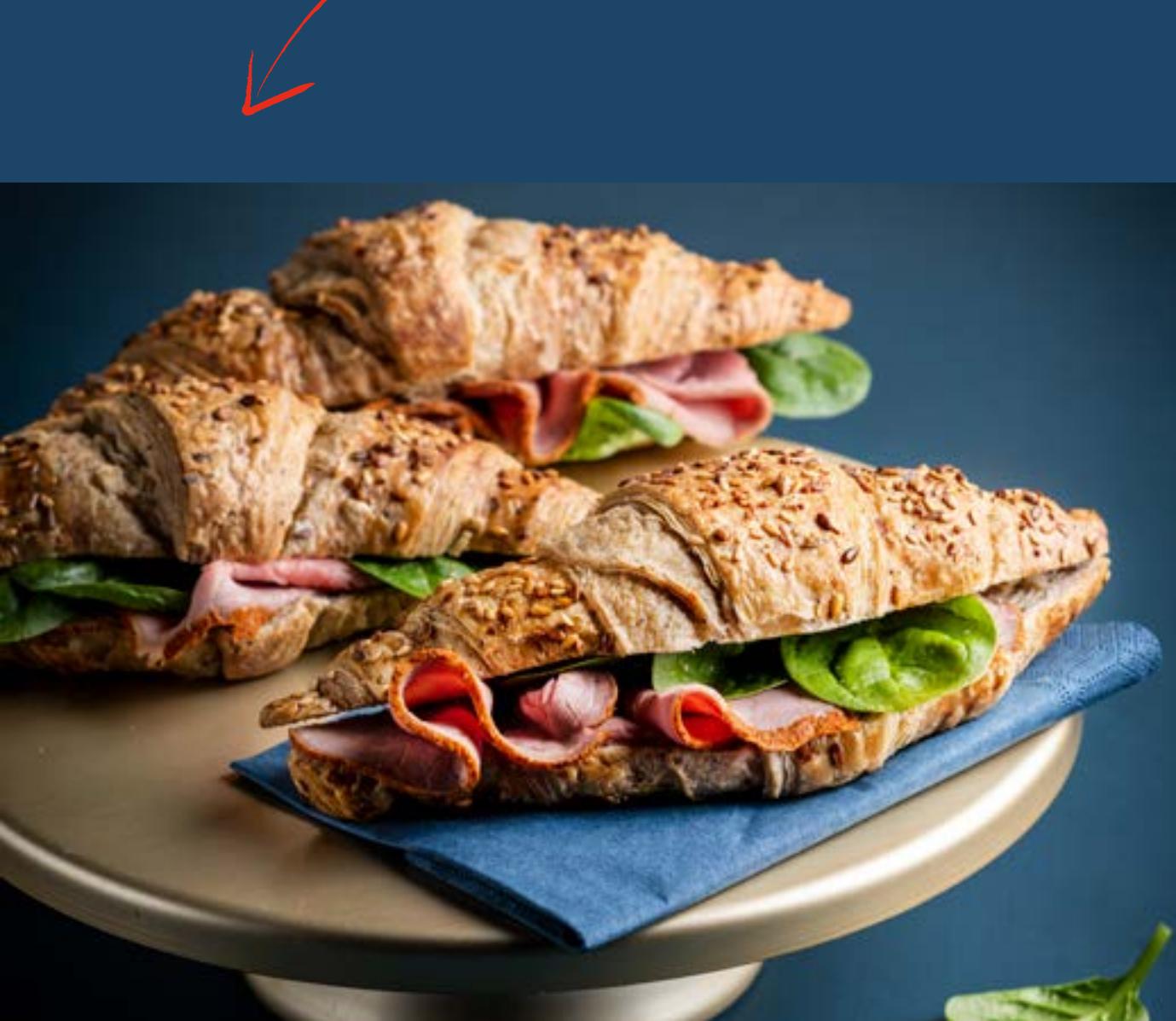
- Réalisez une courte vidéo de votre chef préparant ses spécialités de petit-déjeuner et partagez-la sur vos réseaux sociaux.
- Expliquez la formule Happy Snooze sur votre site web et sur les médias dans les chambres pour susciter l'enthousiasme de vos clients.
- Utilisez les commentaires sur votre petit-déjeuner Happy Snooze pour attirer les clients de l'hôtel et les personnes qui ne logent pas votre hôtel.
- Faites de la publicité pour vos heures d'ouverture étendues.

Dans cette vidéo, Jean-Charles Opsommer et Pierre Balthazar de The Hotel Brussels vous en disent plus sur les avantages du petit-déjeuner Happy Snooze.

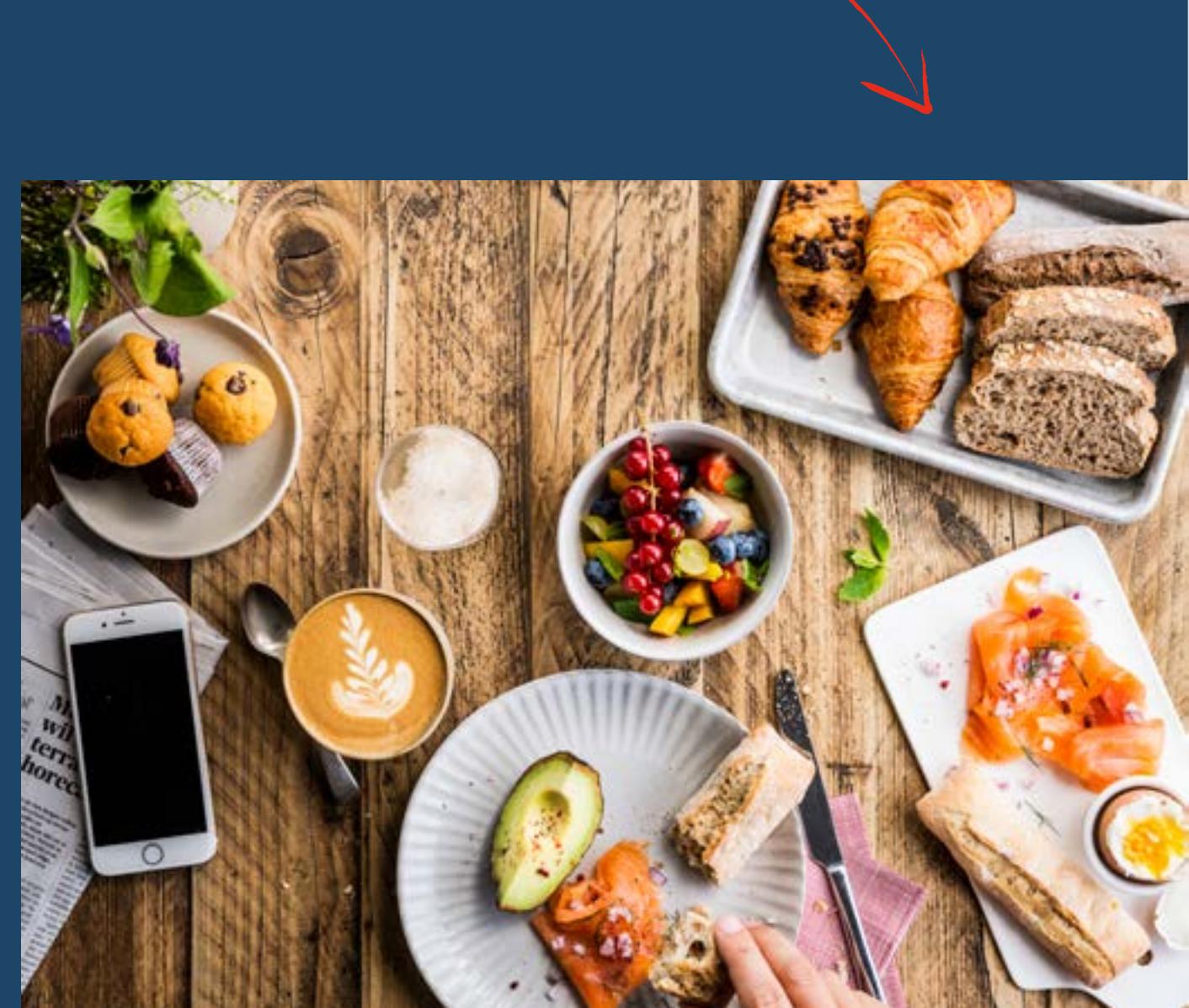


D'autres types de petits-déjeuners à proposer à vos clients

Grab&Go,
pour les clients pressés.



Bien-être, pour les clients qui
apprécient un départ sain pour
dynamiser leur journée.



Bien-être

UN PETIT-DÉJEUNER POUR LES CLIENTS QUI APPRÉCIENT UN DÉPART SAIN POUR DYNAMISER LEUR JOURNÉE

QU'EST-CE QUE LE PETIT-DÉJEUNER BIEN-ÊTRE ?



L'adoption d'un mode de vie sain est une tendance durable qui influence la manière dont de plus en plus de personnes gèrent leur alimentation, leur activité physique, leur sommeil, et bien d'autres aspects de leur vie.

La préoccupation pour la santé offre une opportunité exceptionnelle pour satisfaire les attentes de vos invités en leur proposant un petit-déjeuner axé sur le « Bien-être ». Ce dernier se compose de produits équilibrés et nutritifs, sans sacrifier le plaisir et la saveur.

La gamme Banquet d'Or® propose une diversité de produits qui non seulement répondront aux attentes de vos clients soucieux de leur santé, mais les surpasseront également.

QUI EST PARTICULIÈREMENT ENCLIN À OPTER POUR UN PETIT-DÉJEUNER BIEN-ÊTRE ?



La clientèle jeune est spécialement attirée par un petit-déjeuner axé sur la santé. Les milléniaux accordent une importance encore plus marquée à leur bien-être et à leur santé que les autres générations.

Par conséquent, si vous désirez attirer des familles avec de jeunes enfants ou des couples dans la trentaine ou la quarantaine, proposer un petit-déjeuner Bien-être sera indubitablement un atout majeur pour votre établissement hôtelier.



QUE POUVEZ-VOUS OFFRIR LORS D'UN PETIT-DÉJEUNER BIEN-ÊTRE ?

HIGH QUALITY
PRODUCT

Un petit-déjeuner Bien-être comprend généralement des éléments tels que des yaourts, des fruits frais, des légumes, des noix et des graines. De plus, il intègre invariablement des produits céréaliers complets, que ce soit dans le pain ou les viennoiseries.

Les produits de la gamme [Banquet d'Or®](#) bake-off sont un choix idéal pour un petit-déjeuner Bien-être équilibré. Ils incluent une variété de produits à base de céréales complètes, tels que les pains losanges multicéréales, les petits pains multicéréales, les baguettes à l'épeautre, les baguettes duchesse multicéréales, ainsi que la Fossette®, un petit pain rond et plat au levain. Ces produits correspondent parfaitement aux ingrédients sains que recherchent vos clients. Vous pouvez les garnir de pâtes à tartiner et de garnitures saines, telles que le muhammara, le baba ganoush, le houmous, et bien d'autres encore.

Si vous aspirez à insuffler une dose de créativité tout en garantissant une offre de mets séduisants, ces suggestions sont idéales pour enrichir votre buffet bien-être. Envisagez d'inclure des options telles que le porridge aux baies agrémenté de beurre de noix, le pudding de chia, les bols de smoothie à la mangue, ou encore une brouillade de tofu végétalienne.



RECETTE

Petit pain végétalien aux graines de potiron

Cette recette de petit pain illustre parfaitement ce qu'incarne un petit-déjeuner Bien-être : des ingrédients sains associés à une explosion de saveurs. Les graines de potiron s'harmonisent à merveille avec les ingrédients méditerranéens. Découvrez davantage sur le petit pain végétalien aux graines de potiron.

Ingédients

- Petit pavé aux graines de potiron Fit
- Guacamole
- Maïs
- Laitue mélangée
- Poivrons
- Oignon rouge

-
- 1 Ouvrez le pavé aux graines de potiron refroidi et tartinez-le de guacamole.
 - 2 Garnissez le sandwich de demi-rondelles d'oignon rouge, de maïs et de poivrons grillés.
 - 3 Recouvrez de laitue mélangée.

COMMENT PRÉSENTER LE PETIT-DÉJEUNER BIEN-ÊTRE À VOS CLIENTS ?



Les clients qui aiment ce petit-déjeuner sont soucieux de leur santé et vous leur ferez plaisir en leur fournissant des informations fiables.

- Un buffet muni d'étiquettes explicatives constitue la meilleure manière de présenter votre assortiment d'aliments sains. Ces indications permettent aux clients d'obtenir une vue d'ensemble claire des choix qui s'offrent à eux.
- Vous pouvez également ajouter des informations complémentaires sur les plats, telles que la liste des ingrédients et même les informations nutritionnelles, notamment les vitamines et autres données nutritionnelles. De cette manière, vos clients pourront savourer leur repas en toute confiance.

Trucs et astuces

L'approvisionnement en ingrédients locaux et la conscience alimentaire gagnent en importance, car la durabilité s'est imposée comme un pilier majeur de l'industrie alimentaire.

- Vos clients valorisent la transparence, que vous pouvez démontrer en partageant des informations sur la provenance des produits au sein de l'espace du buffet. Par exemple, vous pouvez afficher des messages tels que « Nos œufs sont issus de poules locales nourries avec des aliments biologiques » ou « Notre jus de pomme est élaboré à partir de pommes récoltées dans un verger régional ».
- Une autre façon de pratiquer le développement durable consiste à réutiliser les surplus de salade de fruits pour la confection de smoothies. La qualité demeurera optimale pour la préparation. Cette démarche réduit le gaspillage alimentaire, maîtrise les coûts, et offre à vos clients la satisfaction de savourer un smoothie fraîchement préparé.

COMMENT PROMOUVOIR VOTRE PETIT-DÉJEUNER BIEN-ÊTRE

- Partagez la recette d'un smoothie sain sur vos réseaux sociaux.
- Demandez à vos clients de partager leur expérience sur vos réseaux sociaux et votre site web.
- Publiez un article expliquant pourquoi vous proposez un petit-déjeuner Bien-être, en réponse à une tendance claire.

[Dans cette vidéo](#), Jean-Charles Opsommer et Pierre Balthazar de The Hotel Brussels vous en disent plus sur les avantages du petit-déjeuner Bien-être.

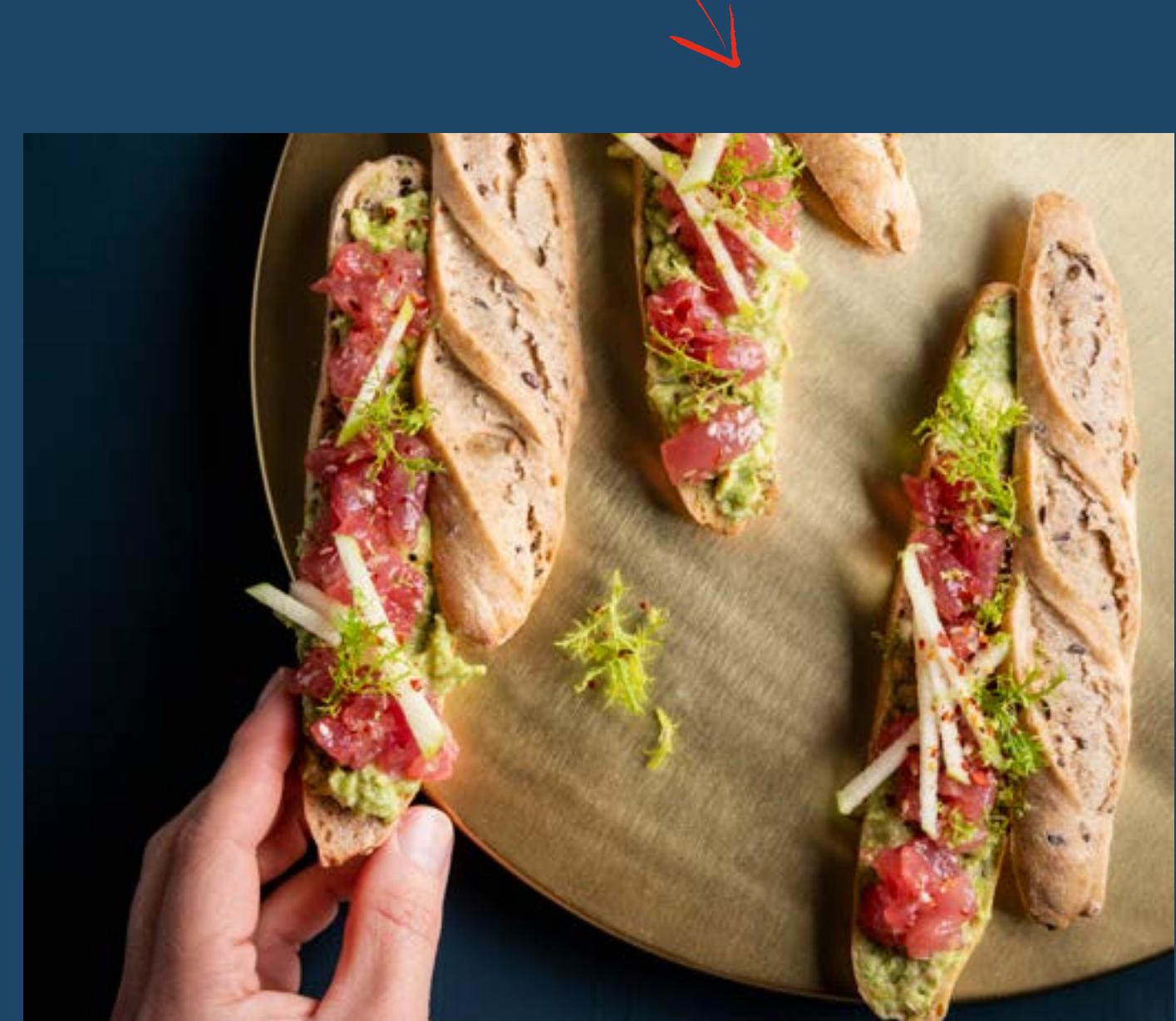


D'autres types de petits-déjeuners à proposer à vos clients

Grab&Go,
pour les clients pressés.



Happy Snooze, pour les clients
qui aiment prendre leur temps
pour profiter pleinement du
petit-déjeuner.



Vous êtes inspiré et prêt à dynamiser votre petit-déjeuner ?

Découvrez des informations précieuses spécialement conçues pour le secteur hôtelier sur www.vandemoorteleprofessional.com :

- les dernières tendances
- des recettes alléchantes
- des techniques et des conseils d'experts
- et bien plus encore !

Plongez dans le monde de l'excellence du petit-déjeuner en visitant la plateforme toujours accessible et améliorez l'expérience de vos clients dès maintenant !

