

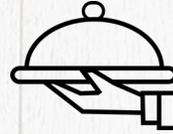
CRÉEZ DE savoureux moments MÉMORABLES

Les pains artisanaux ACE^{MD} peuvent vous aider à préparer des repas qui seront **le point fort du séjour de vos clients** et inciter ces derniers à manger plus souvent à l'hôtel. Nos **pains à sandwich, pains à hamburger** et **pains de table** sont polyvalents pour la consommation sur place, le service aux chambres et les plats à emporter.



Hébergement

Notre sélection de pains artisanaux permet d'offrir de délicieuses options à vos clients à tout moment de la journée.



Accueil

Agrémentez vos services avec un pain de qualité dont vos clients garderont un souvenir mémorable.



Tourisme

Vos clients sont en déplacement? Nos pains sont polyvalents et résistants; parfaits pour les plats à emporter!

DES PAINS DE RÊVE POUR GÉNÉRER DES RÉSERVATIONS

66 % disent aimer les **variations créatives** des plats au menu pour le déjeuner²

The Harris Poll, 2022

Améliorez l'expérience de vos clients en leur proposant une offre de qualité artisanale variée et plus savoureuse.



Burger déjeuner-dîner-souper avec pain à hamburger classique ACE^{MD}



Banh Mi farci à emporter avec mini ovale suisse ACE^{MD}

62 % des consommateurs disent qu'ils **achèteraient des repas frais à emporter** dans un hôtel¹

Culinary Visions®, 2020

Assez résistants aux garnitures et aux sauces, nos pains sont parfaits pour les plats à emporter!

INGRÉDIENTS
SIMPLES

GOÛT
AUTHENTIQUE

LEVAINS
NATURELS ET
ARTISANAUX

TEXTURE
RÉSILIENTE

CUISSON AU FOUR
EN PIERRE

Jambon-beurre avec
petite baguette ACE^{MD}



REHAUSSEZ L'EXPÉRIENCE DE VOS CLIENTS AVEC DU PAIN ARTISANAL

55 % DES CONSOMMATEURS

DISENT QUE LES CHOIX D'ALIMENTS ET DE
BOISSONS AINSI QUE LES OPTIONS EN MATIÈRE
DE RESTAURATION IMPORTENT LORSQUE VIENT LE
TEMPS DE CHOISIR UN HÔTEL³

Facilité d'utilisation

Réduisez le gaspillage et n'utilisez que ce dont vous avez besoin. Un éventail de produits à décongeler et à servir, et à cuire à partir de l'état congelé (12 minutes ou moins), est offert.

Options polyvalentes de qualité supérieure

Des saveurs tendance exceptionnelles que les clients recherchent, avec une flexibilité remarquable pour s'adapter à l'ensemble de votre menu.

Augmentation des revenus

Les produits de qualité supérieure décrits comme artisanaux peuvent justifier un prix plus élevé.

Bouchées de pizza
à partager avec
baguette blanche
ACE^{MD}



CODE FGF	NOM DU PRODUIT	TAILLE DE L'UNITÉ	UNITÉS PAR CAISSE	FORMAT	CACHÈRE	PORTE LE SCEAU « PROJET SANS OGM VÉRIFIÉ »	AUCUN SOUS- PRODUIT ANIMAL [*]
PAINS À HAMBURGER DE LA BOULANGERIE ACE^{MD}							
100175	Pain à hamburger classique	4,5 po, tranché	48	À décongeler et à servir	Oui		
100177	Pain à hamburger brillant	4,5 po	48	À décongeler et à servir			
100249	Petit pain brioché Classique	4 po, tranché	48	À décongeler et à servir			
100336	Pain à hamburger brillant de 2 po	2 po	144	À décongeler et à servir	Oui		
100261	Minipain Classique	2,5 po, tranché	144	À décongeler et à servir			
PAINS À SANDWICH DE LA BOULANGERIE ACE^{MD}							
100172	Petite baguette	8 po x 3 po	45	Cuire de 6 à 8 min (410 °F)	Oui	Oui	✓
100220	Ciabatta corta de 8 po	8 po x 3 po	45	Cuire de 6 à 8 min (410 °F)	Oui	Oui	✓
100222	Ciabatta piccola de 6 po	6 po x 3 po	45	Cuire de 6 à 8 min (410 °F)	Oui	Oui	✓
100395	Carré ciabatta de 4 po	4 po x 4 po, tranché	60	À décongeler et à servir	Oui		✓
100380	Mini ovale suisse	7 po x 3,5 po	50	Cuire de 8 à 10 min (410 °F)	Oui		
100159	Mini schiacciata aux herbes de Provence	6,25 po x 4,25 po, tranché	60	À décongeler et à servir	Oui		✓
100299	Challah de mie tranché	9,25 po x 4,25 po, moyenne de 10 tranches/pain	15	À décongeler et à servir	Oui		
100181	Miche bistro au levain	14,5 po x 5,5 po, moyenne de 24 tranches/pain	8	À décongeler et à servir		Oui	✓
100174	Miche française blanche	16 po x 9,5 po, moyenne de 24 tranches/pain	4	À décongeler et à servir	Oui	Oui	✓
PAINS DE TABLE DE LA BOULANGERIE ACE^{MD}							
100162	Baguette blanche	22 po x 3 po	20	Cuire de 8 à 10 min (410 °F)	Oui	Oui	✓
100614	Baguette blanche Classique	18 po x 2,25 po	30	À décongeler et à servir	Oui		✓
100615	Baguette multigrain Classique	18 po x 2,25 po	30	À décongeler et à servir	Oui		✓
100217	Bouquet ciabatta corta	8 po x 3,25 po, 4 pains	45	Cuire de 6 à 8 min (410 °F)	Oui	Oui	✓
100341	Ovale blanc rustique	10 po x 5 po	14	Cuire de 10 à 12 min (410 °F)	Oui	Oui	✓
100275	Ovale à l'ail rôti	10,75 po x 5,75 po	12	Cuire de 10 à 12 min (410 °F)	Oui	Oui	✓
100229	Focaccia au romarin	9 po x 6,5 po	12	Cuire de 10 à 12 min (410 °F)	Oui	Oui	✓
100241	Focaccia aux canneberges	7 po x 5 po	12	Cuire de 10 à 12 min (410 °F)			
102110	Bouquet de pains briochés	10 po x 8 po, 12 pains	14	Cuire de 4 à 6 min (410 °F)			

* Bien qu'aucun sous-produit animal ne figure dans la liste des ingrédients, ces produits peuvent entrer en contact avec des sous-produits animaux pendant leur fabrication.

**Pour en savoir plus, veuillez communiquer avec votre représentant de la boulangerie ACE^{MD},
ou allez à ACEBakery.com/foodservice.**

