

# CRÉEZ DE savoureux moments MÉMORABLES

Les pains artisanaux ACE<sup>MD</sup> 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 déjeuner<sup>2</sup>

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<sup>MD</sup>



Banh Mi farci à emporter avec mini ovale suisse ACE<sup>MD</sup>

**62 %** des consommateurs disent qu'ils **achèteraient des repas frais à emporter** dans un hôtel<sup>1</sup>

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<sup>MD</sup>



# 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 HÔTEL<sup>3</sup>

### 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<sup>MD</sup>



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 <sup>*</sup>
<b>PAINS À HAMBURGER DE LA BOULANGERIE ACE<sup>MD</sup></b>							
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			
<b>PAINS À SANDWICH DE LA BOULANGERIE ACE<sup>MD</sup></b>							
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	✓
<b>PAINS DE TABLE DE LA BOULANGERIE ACE<sup>MD</sup></b>							
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<sup>MD</sup>, ou allez à [ACEBakery.com/foodservice](http://ACEBakery.com/foodservice).**

