

PROPOSEZ

un menu supérieur pour votre

DESTINATION DE LOISIRS

Les gens aiment avoir l’embarras du choix et, de plus en plus, ils aiment qu’on leur propose une **offre alimentaire savoureuse, fraîche et flexible dans les lieux de loisirs et de divertissement qu’ils fréquentent**. La boulangerie ACE^{MD} peut assurer le succès de tous vos menus :



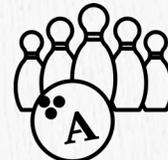
Casinos

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



Terrains de golf

Sur les verts ou à l’intérieur, notre pain est polyvalent et résistant.



Activités intérieures

Que ce soit pour une pause-collation ou une consommation en pratiquant une activité, notre pain est d’une grande polyvalence.



Événements dans les stades et parcs d’attractions

Une qualité artisanale supérieure pour les plats consommés sur le pouce.

TOUT LE MONDE EST GAGNANT LORSQUE VOUS SERVEZ ACE^{MD}

Les endroits combinant divertissement et gastronomie ont de bonnes perspectives de croissance, et ceux qui proposent une **offre alimentaire novatrice et unique** ont une position encore plus favorable¹.

NRN, 2023

Nos pains artisanaux peuvent contribuer à rehausser vos menus tout en incitant les clients à acheter.



Spanakopita au fromage fondant avec mini schiacciata aux herbes de Provence ACE^{MD}



Burger au jalapeno et au fromage avec pain à hamburger classique ACE^{MD}

Le tiers des consommateurs se rendraient plus souvent dans des lieux de divertissement si l’offre alimentaire y était supérieure².

Datassential, 2022

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

INGRÉDIENTS
SIMPLES

LEVAINS
NATURELS ET
ARTISANAUX

TEXTURE
RÉSILIENTE

CUISSON AU FOUR EN PIERRE



Sous-marin ax boulettes de viande et au pesto avec petite baguette ACE^{MD}

OFFREZ UNE EXPÉRIENCE GAGNANTE GRÂCE AU PAIN ARTISANAL ACE^{MD}



Cheeseburger à l'oignon à la française avec petit pain brioché Classique ACE^{MD}

Facilité d'utilisation

Réduisez le gaspillage et n'utilisez que ce dont vous avez besoin. Nous offrons des pains à décongeler et à servir ainsi que des pains à cuire à l'état congelé (en 12 minutes ou moins).

Options polyvalentes de qualité supérieure

Des saveurs tendance exceptionnelles que les clients recherchent pouvant s'adapter à l'ensemble de votre menu.

Augmentation des revenus

Les produits de qualité supérieure décrits comme artisanaux peuvent justifier un prix plus élevé³.

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 ¹
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)			

Pour en savoir plus, veuillez communiquer avec votre représentant de la boulangerie ACE^{MD}, ou allez à [ACEBakery.com/Foodservice](https://www.acebakery.com/foodservice).

* 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.

¹Casual Dining, NRN, 2023 ²Entertainment Report, Datassential, 2022 ³Datassential Sandwich Keynote Report 2020

