

Nos conseils pour bien présenter votre offre veggie (1/2)

Le goût et la qualité de vos repas sont essentiels, mais à quoi bon proposer une offre veggie si votre public n'a pas envie de choisir ou goûter vos plats...

Voici quelques conseils pour bien présenter votre offre veggie !

L'importance des noms

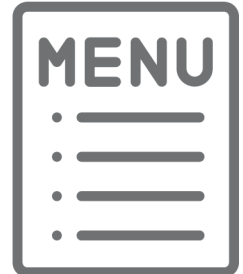
À NE PAS FAIRE 	À FAIRE 
Ne mettez pas l'accent sur l'aspect "veggie" ou "végane" du plat.	Utilisez un symbole discret (V) pour indiquer qu'un plat est veggie.
Evitez les ingrédients typiquement veggie qui ne sont pas familiers au grand public (par ex. lamelles de soja, haché de tofu).	Mentionnez les ingrédients les plus attirants du plat, comme les épices, graines ou noix, herbes fraîches, ou sauces.
Evitez les noms qui ne veulent rien dire, tels que "spaghetti végétarien" ou "burger de légumes".	Décrivez le plat d'une façon attrayante en soulignant avant tout les qualités du plat . • Décrivez les textures des plats • Mentionnez l'origine de votre plat ou des ingrédients. • Décrivez le goût, l'odeur, la couleur ou le type de préparation d'un plat • Mettez à l'honneur les ingrédients les plus chics et goûtus

NE DITES PAS 	MAIS DITES PLUTÔT 
"Plat au four au haché de soja"	"Hachis parmentier aux hachis de champignons"
"Wok aux lamelles de soja"	"Wok sauce teriyaki aux petits légumes printaniers et nouilles soba"
"Spaghetti végétarien"	"Spaghetti bolognaise (V)"

Nos conseils pour bien présenter votre offre veggie (2/2)

L'importance du 'menu design'

- **Mentionnez le plat veggie en premier.** Les plats au début de la carte sont généralement les plus commandés.
- **Présentez le plat veggie comme "plat du jour", "suggestion du chef" ou "plat durable de la semaine".** Les plats qui sont mis en avant sont les plus commandés.
- Dans votre menu, **ne mettez pas les plats veggie sous une section "plats végétariens"** séparée du reste du menu. Glissez-les simplement parmi le reste des plats proposés au menu. Une section veggie séparée sera souvent ignorée. Utilisez plutôt un logo discret pour marquer les plats veggie.



L'importance de l'image

Si vous avez l'occasion de **présenter votre offre en photos**, il est important que ces dernières soient appétissantes et bien réalisées. Si votre menu ne comporte pas systématiquement de photos, privilégier votre offre végétale en image augmente l'attrait pour ces dernières. Voyez par exemple :



Pour plus de conseils...

Consultez **notre guide "Veggie pour chef.fe.s"** ! Ce guide vous aidera à préparer de délicieux repas veggie faciles et abordables. Il reprend des recettes et des conseils utiles pour valoriser votre offre veggie.

