



# NOTRE SÉLECTION *d'ailes de poulet*

AVEC PLUS  
DE 30 % DES VENTES  
D'AILES CUITES AU  
SERVICE ALIMENTAIRE,  
OLYMEL EST UN CHEF  
DE FILE DANS  
CE SECTEUR.

*Votre partenaire culinaire de confiance* 🍁

[olymelservicealimentaire.com](http://olymelservicealimentaire.com)

DE NOMBREUX TERMES  
SONT UTILISÉS DANS  
LE MARCHÉ POUR DÉCRIRE  
LES AILES DE POULET.

# CLARIFIONS CERTAINS D'ENTRE EUX.

## AILES « Roadhouse »

Le terme « Roadhouse » ne décrit ni la grosseur des ailes, ni leur saveur.

Il s'agit plutôt du type d'établissement qui sert habituellement des ailes de poulet, soit une auberge ou un bar le plus souvent à l'extérieur de la ville, où on sert de l'alcool et des repas, où on danse et, souvent, où on peut parier.

## SAUPOUDRÉES OU PANÉES ?

Une aile saupoudrée est légèrement enfarinée alors qu'une aile panée est couverte d'une panure plus consistante.

Les deux sont idéales avec une trempette ou un choix de sauces d'accompagnement.

## AILES « Roaster »

Le terme « Roaster » fait référence à un gros poulet de 3 à 5 mois qui pèse entre 2,25 kg et 3,17 kg et produit de grosses ailes.

On peut donc appeler Roaster des ailes crues provenant d'un gros poulet, mais pas les ailes cuites puisque le barattage et la panure peuvent influencer le poids du produit fini.

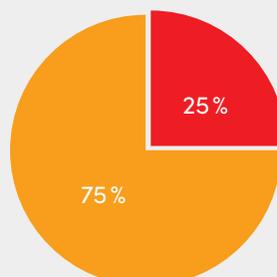
## POURQUOI METTRE DES AILES AU MENU ?

1. La facture moyenne double lorsque des clients commandent des ailes!
2. Excellent complément aux combos pizzas, augmentant également les ventes de boissons.
3. Les habitudes de consommation évoluent : les milléniaux (18-34) consomment 60 % plus d'ailes que les autres générations.

## AVEC OU SANS PANURE ?

La population canadienne semble préférer les ailes sans panure puisque 75 % des ailes entièrement cuites des marques nationales vendues au Canada sont des ailes non panées. Toutefois, en Ontario et dans les provinces de l'Atlantique, cette proportion est d'environ 50 %.

AILES ENTIÈREMENT CUITES  
– MARQUES NATIONALES –  
PANÉES ET NON PANÉES



• Panées ■ Non panées

## POURQUOI CHOISIR DES AILES CUITES ?

Bien que nous vendions des ailes de poulet crues, nous recommandons fortement d'utiliser des ailes entièrement cuites pour les raisons suivantes :

- Marinage uniforme
- Cuisson uniforme
- Réduction des risques de contamination croisée
- Économie d'huile de cuisson
- Économie de main-d'œuvre
- Disponibilité immédiate du produit (évite les ruptures de stock pendant le service)
- Disponibilité des équipements de cuisson



# NOUVELLES FAÇONS DE PRÉSENTER LES AILES DANS VOTRE MENU POUR AUGMENTER LES VENTES

## POURQUOI CHOISIR DES AILES PLUS GROSSES?

Plus charnues, les grosses ailes conviennent parfaitement à la vente à l'unité ou aux combos. Leur aspect charnu a tendance à améliorer la perception des clients. Elles sont moins sèches que les petites ailes faisant d'elles le meilleur choix pour les plats à emporter. Les grosses ailes sont les préférées des adultes.

## NATURE OU ASSAISONNÉES?

Les ailes nature sont idéales pour les marinades sèches (dry rub) ou les badigeonnages (wet rub), permettant ainsi aux chefs d'ajouter leur touche personnelle, notamment lorsque le menu comprend plusieurs choix de marinades ou de sauces.

## UNE BONNE IDÉE : VENDRE AU POIDS PLUTÔT QU'AU NOMBRE D'AILES

Comme le nombre d'ailes peut varier d'une caisse à l'autre, il peut être avantageux de vendre vos assiettes d'ailes de poulet au poids qui, lui, sera toujours constant.

### Vous pourrez ainsi:

- Calculer le prix par assiette avec précision
- Toujours servir le même nombre d'assiettes par caisse
- Avoir plus de latitude lorsque vient le temps de mélanger les ailes de différentes grosseur, diminuant le risque de plaintes
- Satisfaire vos clients en leur servant toujours le même poids d'ailes au même prix

## TABLEAU DE CONVERSION (BASÉ SUR DES AILES DE TAILLE MOYENNE)

NOMBRE DE PERSONNES	NOMBRE APPROXIMATIF D'AILES	POIDS
1 à 2	5-7 ailes	½ Lb
2 à 3	10-14 ailes	1 Lb
4 à 5	15-21 ailes	1 ½ Lb
6 à 7	21-27 ailes	2 Lb

## 4 PRÉSENTATIONS À ESSAYER

### Dans un seau



### Sur une brochette



### Toutes garnies



### Sur un plateau avec des accompagnements (croustilles, crudités, salade, trempette, etc)

