

Plateaux d'œufs à partager inspirés par Burnbrae

Créez des expériences de déjeuner et de brunch mémorables – rapidement et facilement – grâce à notre grande variété de solutions de menus entièrement préparées.

Préparez en quelques minutes seulement un plateau d'œufs unique et sur mesure à partager. C'est un choix idéal pour les rassemblements, les réunions et les conférences, ou encore pour les boîtes-repas personnalisées à emporter, grâce auxquelles les consommateurs peuvent recréer un délicieux repas à l'aide d'instructions faciles à suivre.

Les boîtes-repas et les repas prêts à manger

continuent de gagner en popularité¹

1,3 million de publications Instagram avec le mot-clic « charcuterie »²

Le plateau de charcuterie pour le déjeuner est la nouvelle tendance fusion³



53 % des consommateurs sont plus susceptibles de commander des repas groupés auprès de restaurants ou de services alimentaires⁴

32 % des consommateurs se rendraient dans les restaurants s'ils proposaient davantage d'options de type « à emporter »⁵

Sources : ¹ Technomic - T2 2021, ² Canadian Grocers - Numéro de novembre 2021, ³ PureWow - mars 2021, ⁴ Technomic - T1 2021, ⁵ Source : Technomic - T3 2020

BURNBRAETM
FARMS • FERMES

LES ŒUFS, C'EST NOTRE AFFAIRE^{MC}

servicesalimentaires.burnbraefarms.com



* ÉLUE COMME LA MARQUE LA PLUS DIGNES DE CONFIANCE DANS LA CATÉGORIE ŒUFS SELON LES CONSOMMATEURS CANADIENS D'APRÈS L'ÉTUDE DE BRANDSPARK^{MD} SUR LA CONFIANCE DES CANADIENS, POUR LES ANNÉES 2021 ET 2020.

Pour toutes vos créations de plateaux d'œufs à partager

AVANTAGES

- **Main-d'œuvre**, pertes et temps de préparation **limités**; il suffit de chauffer, d'assembler et de servir
- **Idéal** pour les **groupes** de petites et de moyennes tailles, les réunions et les conférences
- Créez des **boîtes-repas personnalisées** à emporter et recréez simplement de délicieux **brunchs à la maison** grâce à des instructions faciles à suivre
- **Protéines saines**, pratiques et à faible coût

Plateau déjeuner classique



CODE DE PRODUIT	CODE SCC	NOM DU PRODUIT	CARACTÉRISTIQUES	FORMAT D'EMBALLAGE
41007	10065651410070	Omelette au cheddar style maison Prestige	Dessus et bords texturés, et regorgeant de cheddar haut de gamme.	48 x 100 g
41008	10065651410087	Omelette western style maison Prestige	Dessus et bords texturés. Regorge de véritables oignons, poivrons verts et rouges, et jambon.	48 x 100 g
01495	10065651014957	Œufs brouillés entièrement cuits Prestige	S. O.	12 x 0,84 kg

Plateau de sandwichs déjeuner à faire soi-même



CODE DE PRODUIT	CODE SCC	NOM DU PRODUIT	CARACTÉRISTIQUES	FORMAT D'EMBALLAGE
00211	10065651002114	Galettes d'œufs nature rondes Fermes Burnbrae	Parfaitement rondes et uniformes.	120 x 57 g
02318	10065651023188	Galettes d'œufs de forme naturelle Prestige	Forme ronde naturelle avec bords texturés.	144 x 49 g
41002	10065651410025	Galette d'œufs brouillés style maison Prestige	Galette d'œufs brouillés avec le dessus et les bords texturés.	54 x 85 g

Plateau pour l'heure du thé



CODE DE PRODUIT	CODE SCC	NOM DU PRODUIT	CARACTÉRISTIQUES	FORMAT D'EMBALLAGE
01304	10065651013042	Quiche sans croûte aux légumes du jardin Fermes Burnbrae	Quiche sans croûte remplie d'un mélange copieux de légumes et de ricotta.	48 x 95 g
01330	10065651013301	Quiche sans croûte au cheddar, aux champignons et au bacon Fermes Burnbrae	Quiche sans croûte préparée avec du cheddar, du bacon croustillant et des champignons sautés.	48 x 95 g
00293	10065651002930	Œufs cuits durs moyens Fermes Burnbrae - sachet cuisson	Œufs cuits durs calibre moyen, parfaitement cuits et égalés.	12 x 12 œufs
01273	10065651012731	Œufs cuits durs ŒUFSpresto! - Aneth	Œufs cuits durs à saveur d'aneth, parfaitement cuits et égalés.	12 x 2 œufs

Durée de conservation et entreposage

Produits surgelés séparément (omelettes et galettes), quiches et œufs brouillés emballés individuellement :

CONGELÉS

365 JOURS
365 jours, lorsque conservés à ≤ -18 °C

DÉCONGELÉS

3 JOURS
3 jours entre 0 °C et 4 °C

RÉFRIGÉRÉS

84 JOURS

40-60 JOURS

Conserver au réfrigérateur. Conserver à 4 °C. Consommer dans les 3 à 4 jours suivant l'ouverture. Ne pas mettre au micro-ondes.

Instructions de cuisson

Omelettes et galettes, quiches et œufs brouillés :

Chauffer jusqu'à une température interne minimale de 60 °C à 74 °C. (Le temps et la température peuvent varier selon l'appareil.)

BURNBRAETM
FARMS • FERMES

LES ŒUFS, C'EST NOTRE AFFAIRE^{MC}