



TENDANCES DES MENUS DE FRITES EN 2025 AU CANADA

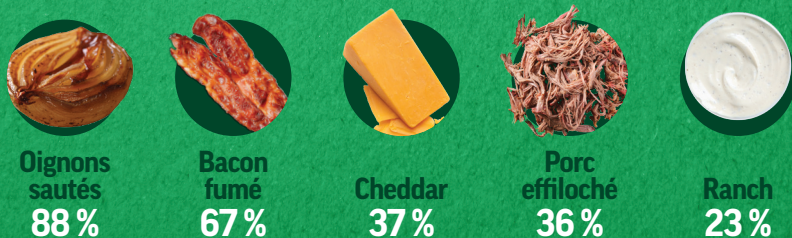
PLATS DE FRITES LES PLUS POPULAIRES

POUTINE Hors-d'œuvre	FRITES Hors-d'œuvre
FRITES À-côté	FRITES DE PATATES DOUCES Hors-d'œuvre
POUTINE À-côté	FRITES ASSAISONNÉES/AUX HERBES Hors-d'œuvre

5 INGRÉDIENTS LES PLUS POPULAIRES AVEC DES FRITES



5 INGRÉDIENTS À LA CROISSANCE LA PLUS RAPIDE AVEC DES FRITES



BASE : 1668 ÉLÉMENTS DE MENUS DE 440 EXPLOITANTS (ÉCHANTILLON COMPLET) POUR LA PÉRIODE T2-2023 À T2-2024
SOURCE : TECHNOMIC IGNITE MENU NATIONAL FOOD TRENDS DATA

TENDANCES ACTUELLES ET À VENIR POUR LES FRITES

Le pourcentage d'exploitants dans chaque tranches spécifiques qui proposent au menu ces ingrédients/ saveurs/etc. avec des frites

INTRODUCTION	CROISSANCE	MATURE
<ul style="list-style-type: none"> 7 % Pomme Frites 6 % Ciboulette 5 % Ketchup 5 % Aioli aux truffes 3 % Fromage à base de plantes 	<ul style="list-style-type: none"> 18 % Mayonnaise 15 % Parmesan 14 % Truffes 10 % Cornichons 10 % Patate douce 	<ul style="list-style-type: none"> 47 % Fromage 40 % Sauces 35 % Sauce brune 34 % Fromage en grains 32 % Poulet
Innovateurs Indépendants <p>Restaurants pilotés par des chefs qui ouvrent la voie à une utilisation originale de saveurs et d'ingrédients (p. ex. Homefire Grill, Le Serpent)</p>	Une longue d'avance <p>Chânes de restauration décontractée et de haute cuisine</p> <p>Concepts inspirés des chefs qui guettent les innovations venant des indépendants (p. ex. Boston Pizza, Hooters, Red Lobster)</p>	Favoris reconnus <p>Service rapide, restauration rapide décontractée et chaînes de taille moyenne</p> <p>Concepts qui privilégient les saveurs réputées pour plaire à un large éventail de palais (p. ex. Arby's, Subway, Tim Hortons)</p>

SOURCE : TECHNOMIC IGNITE MENU NATIONAL FOOD TRENDS DATA, T1 2024

PLATS CONTENANT DES FRITES

PLATS	Croissance annuelle	Prix moyen	Changement annuel du prix moyen
Poutine en hors-d'œuvre	+19 %	14,30 \$	+8 %
À-côté de frites	+8 %	6,23 \$	+8 %
À-côté de poutine	+5 %	10,12 \$	+6 %
Frites en hors-d'œuvre	+13 %	6,65 \$	+8 %
Frites de patates douces en hors-d'œuvre	+3 %	10,18 \$	+7 %
Hors-d'œuvre de frites assaisonnées/aux herbes	+28 %	9,71 \$	+6 %

À NOTER : SEULES LES 10 PRINCIPALES CHÂINES (EN MATIÈRE DE VENTES) SONT REPRÉSENTÉES | SOURCE : TECHNOMIC

INSPIRATION POUR ODL EN 2025

FRITES DE PATATES DOUCES GARNIES AU PORC EFFILOCHÉ

Des frites de patates douces et les saveurs du porc effiloché se mélangent pour créer un élément unique et inoubliable à ajouter à votre menu.



QUARTIERS AU BACON, CHEDDAR ET RANCH

Une addition parfaite au menu des restaurants rapides, décontractés et décontractés rapides.



POITRINE DE BOEUF BBQ ET MIEL ET FRITES AU BACON

Ce plat alléchant et polyvalent peut être servi en plat principal, en hors-d'œuvre ou à partager.



CROISSANCE ANNUELLE DES INGRÉDIENTS TRÈS UMAMI

MISO
+20%

TOMATES
7%

ALGUE MARINE
10%

CHAMPIGNONS
5%

SAUCE SOYA
+4%

Les saveurs umami ont enregistré une croissance annuelle de

13%

sur les menus canadiens