

# AVEC LES BROCHETTES DE SUCRE CANDI, C'EST FACILE DE FAIRE PLAISIR À SES CLIENTS.

## La Brochette de sucre candi POUX OU BLANC

La Brochette Candi ne s'amortit pas sur la marge du café mais **sur la marge du repas**. C'est un investissement d'image au même titre qu'un chandelier en argent ou un bouquet de fleurs fraîches sur chaque table. C'est le petit plus qui fait toute la différence, la **touche de classe dont on se souvient**.

Comment **amortir** le sucre d'une brochette par rapport à un sucre traditionnel ?

Tout simplement en augmentant le prix du café de 15 ou 30 centimes.

Sachez qu'il y a pour le café, **deux types de consommateur** :

- ceux qui prennent toujours un café en fin de repas
- ceux qui n'en prennent jamais

En aucun cas, le **client ne demande le prix du café** avant d'en commander un en fin de repas. Le prix n'est donc pas un obstacle. Pour preuve, le **café** en salle dont les qualités sont très variables est vendu **entre 1.5 et 4 Euros**. 30 centimes en plus ne pénalisent pas sa vente.

De plus, offrir une Brochette Candi est un détail remarqué qui déclenche une conversation entre les convives et donne **une image de raffinement et d'originalité** au dernier moment de détente avant l'addition.



N'oubliez pas que la Brochette de Sucre Candi adoucit et mélange les **cocktails, digestifs, long-drinks** et autres boissons chaudes ou froides.

***Prenez vos repas inoubliables avec une Brochette de sucre candi POUX OU BLANC,***

***et vendez la à ceux qui en redemandent :***



### **Le sachet cadeau de 5 brochettes assorties**

Lorsque vous offrez les Brochettes de Sucre Candi, le problème est souvent une demande de vos clients en fin de repas de quelques bâtonnets gratuits qui finissent par vous coûter très cher. En proposant un **sachet à la vente (3,80 à 4,60 euros)**, **vous esquiverez une situation de refus** et en plus vous amortissez le prix du bâtonnet que vous avez déjà donné avec le café.

D'autre part, les sachets peuvent être offerts en **cadeaux** à vos bons clients, à l'office de tourisme, à des journalistes et aux sociétés clientes en repas d'affaires.