



# CRÉER UNE CARTE DES CAFÉS

1 – INTRODUCTION

2 – ASPECTS GÉNÉRAUX

3 – PRÉSENTATION DES RÉFÉRENCES

4 – NOMBRE DE RÉFÉRENCES

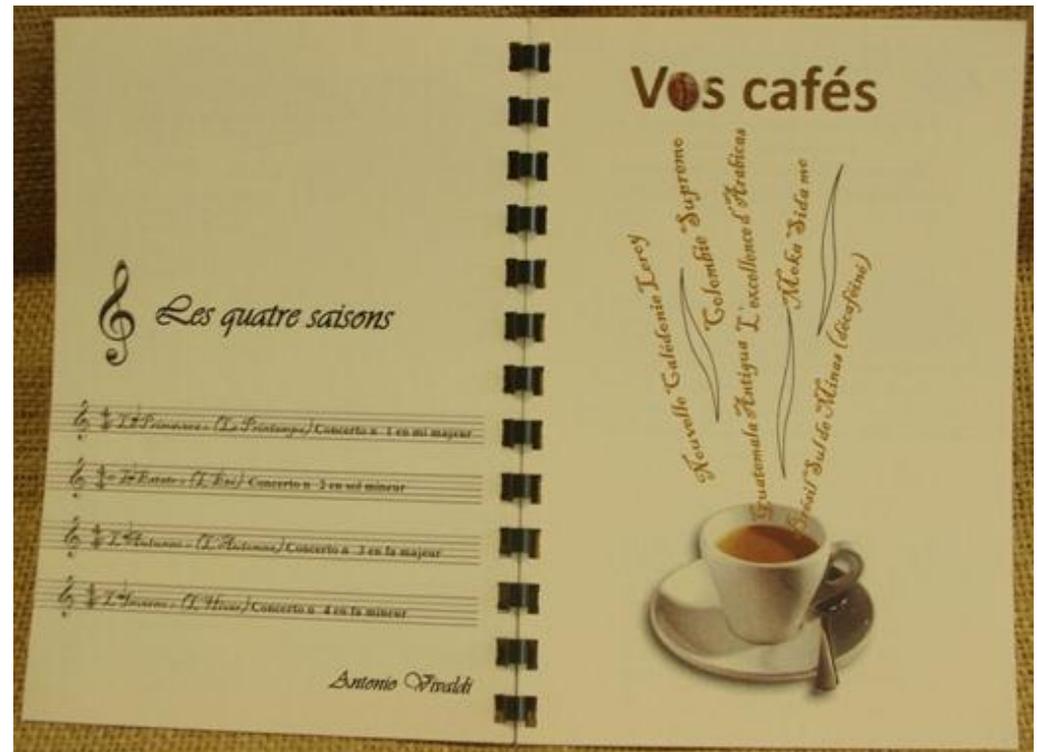
5 – ASPECTS LÉGISLATIFS



# 1. INTRODUCTION

Les différents cafés vendus dans un café ou un restaurant peuvent apparaître :

- ✓ soit sur la carte de bar ou des boissons du restaurant ;
- ✓ soit faire l'objet d'une carte à part entière qui permettra de valoriser différents crus et d'améliorer la vente.





## 2. ASPECTS GÉNÉRAUX

- ✓ **PROPRETÉ** : une carte doit être en permanence propre et donner l'impression au client qu'il est le premier à la prendre entre ses mains.
- ✓ **LISIBILITÉ** : une carte imprimée garantit une lisibilité de qualité dans la mesure où la police choisie est lisible.
- ✓ **RÉDACTION SOIGNÉE** : éviter les fautes d'orthographe qui nuisent à la présentation et au sérieux de l'entreprise.



## 2. ASPECTS GÉNÉRAUX (suite)

- ✓ **MISE À JOUR** : mettre à jour la carte des cafés le plus régulièrement possible.
- ✓ **FORMAT** : il peut varier en fonction du nombre de références mais il doit tenir compte d'une manipulation facile par les clients. Un encart facilement modifiable pourra mettre en valeur ponctuellement un café.
- ✓ **ESTHÉTISME** : la qualité du graphisme et l'esthétisme donnera un sentiment de qualité aux clients.



### 3. PRÉSENTATION DES RÉFÉRENCES

La présentation peut prendre plusieurs formes mais il est préférable de classer les offres. Par exemple, classer par :

- ✓ **CONTINENT** : les (nos) cafés d'Afrique, les (nos) cafés d'Amérique, etc.
- ✓ **ESPÈCES** : les (nos) cafés arabica bourbon, les (nos) cafés arabica maragogype, les (nos) mélanges, etc.
- ✓ **TYPICITÉ GUSTATIVE** : les (nos) cafés corsés, les (nos) cafés fruités, etc.

Chaque référence pourra faire l'objet d'un descriptif géographique, gustatif, et / ou de mentions spécifiques servant à le mettre en valeur : bio, issu du commerce équitable....



## 4. NOMBRE DE RÉFÉRENCES

Il n'existe pas de règle mais il est conseillé de proposer un :

- ✓ **NOMBRE COHÉRENT** de références pour que le client ait la possibilité de choisir, mais pas trop pour permettre une bonne gestion des stocks et optimiser la qualité du café;
- ✓ **DÉCAFÉINÉ** de qualité c'est-à-dire décaféiné à l'eau ;
- ✓ **CAFÉ DU MOIS** qui encourage à la découverte et permet de satisfaire les clients par la variété.



## 5. ASPECTS LÉGISLATIFS

Comme toute carte, elle doit faire apparaître certaines mentions :

- ✓ **DÉNOMINATION EXACTE** : le produit servi doit être celui décrit (pas un mélange de 50 % robusta et 50 % arabica à la place d'un 100% arabica annoncé sur la carte) ;
- ✓ **PRIX DES CAFÉS** : prix unitaire qui doit être exprimé TTC ;
- ✓ **MENTION** : « prix nets service compris » ou « prix nets X% service compris » doit apparaître.



MERCI DE VOTRE LECTURE