



Grand

MARGARITA

RAISONS D'Y CROIRE

La Margarita demeure l'un des cocktails les plus populaires au monde. Dans le récent rapport annuel sur les marques de Drinks International, **la Margarita a été nommée le 4^e cocktail classique le plus vendu au monde**. On y voit donc une opportunité importante de valoriser la recette classique de la Margarita avec l'ajout du **GRAND MARNIER**.



Les buveurs de Margarita sont extrêmement importants pour la restauration ; ils dépensent plus par mois que le consommateur moyen (175,43 \$ / mois ; +15,30 pp par rapport à la moyenne).



1 consommateur sur 4 boit des cocktails en restaurant ; 51 % de ces consommateurs boivent des Margaritas



Les buveurs de Grand Marnier sont tout aussi précieux pour la restauration. 67 % des buveurs de Grand Marnier mangent au restaurant sur une base hebdomadaire.

COMMENT PRÉPARER UN GRAND MARGARITA

1 OZ DE GRAND MARNIER
1,5 OZ DE TEQUILA BLANCO
0,75 OZ DE JUS DE LIME FRAIS
0,5 OZ DE SIROP SIMPLE / D'AGAVE

Mélanger tous les ingrédients dans un shaker, ajouter de la glace, puis agiter le tout. Filtrer sur glace dans un verre à whisky dont le rebord est enduit de sel. Décorer d'une rondelle de lime.



RENTABILITÉ DE LE **Grand** MARGARITA

COÛT UNITAIRE

Grand Marnier Cordon Rouge 750 mL

Prix:

Coût par oz:

Coût par verre:

Tequila 750 mL

(Recommandé: Espolón Blanco)

Prix:

Coût par oz:

Coût par verre:

**JUS DE LIME FRAIS, SIROP
D'AGAVE / SIMPLE, GARNITURE**

Coût approximatif
par verre:

**PRIX UNITAIRE
TOTAL:**

RENTABILITÉ CLIENT

Prix au menu:

Profit:

Marge:

Prix promotionnel:

Profit:

Marge:



**Pour de plus amples renseignements,
veuillez communiquer avec votre
représentant local de Campari Canada.**