

Ton menu *qui vend*

— 4 actions. Une heure. Ton ticket moyen monte sans un client de plus.

Ton client commande ce qu'il voit et ce qui lui donne envie. Sans photo et sans mise en avant, il prend le choix le plus simple, rarement le plus rentable pour toi.

Tu ne vends pas au hasard : tu peux orienter.

1

Identifie tes 3 plats les plus rentables

OÙ : UN CARNET, 15 MINUTES

Pour chacun de tes plats, note deux chiffres :

1. Le prix de vente
2. Ce que te coûtent les ingrédients

La différence, c'est ta marge. Classe tes plats du plus rentable au moins rentable.

Presque toujours, on découvre que le plat le plus vendu n'est pas le plus rentable. Ce sont ces trois-là que tu vas mettre en avant.

☐ Fait

2

Photographie-les

OÙ : PRÈS D'UNE FENÊTRE, EN LUMIÈRE DU JOUR, AVEC TON TÉLÉPHONE

- ☐ Fond neutre, table simple, pas de désordre autour
- ☐ Vue de trois quarts, pas à plat
- ☐ Assiette dressée comme pour un client important
- ☐ Plusieurs prises, tu choisiras après

Photographie uniquement les plats que tu veux vendre. L'œil se pose sur les photos, le reste est lu en diagonale.

☐ Fait

3

Réorganise ta carte

OÙ : TON MENU, PAPIER OU NUMÉRIQUE

- ☐ Tes 3 plats rentables placés en haut de leur catégorie
- ☐ Un encadré « Nos coups de cœur » avec ces mêmes plats
- ☐ Les prix alignés discrètement, pas en colonne
- ☐ Une description courte et appétissante, deux lignes maximum

L'ordre compte : on lit le premier et le dernier de chaque liste. Ne gaspille pas ces places.

☐ Fait

4

Annonce ta nouveauté

OÙ : TES RÉSEAUX, ET À L'ORAL EN SALLE

VERSION COURTE

Nouveauté chez nous : notre carte est maintenant consultable en un scan, avec les photos de tous nos plats.

VERSION RASSURANTE

Petite nouveauté qu'on vous a préparée. Notre carte est désormais consultable directement depuis votre téléphone, avec les photos de chaque plat, pour que vous puissiez choisir tranquillement. Et elle est toujours à jour, même quand on ajoute un plat du jour.

☐ Fait

Le réflexe à garder

Chaque mois, regarde ce qui s'est vendu. Si un plat rentable ne décolle pas, change sa photo ou sa description avant de le retirer.

☐ Fait

Envie d'un menu vraiment à ton image ?

Photos mises en valeur, plats rentables en avant, carte modifiable en deux secondes depuis ton téléphone, QR code prêt à poser sur tes tables. [Je te le crée.](#)