

Vignoble : Giacomo Conterno

Millésime : 1996

Nom : Monfortino

Variété : Nebbiolo

Classification : Barolo (DOCG)



MENUTECH

SIMPLIFIEZ LE PROCESSUS DE CRÉATION DE VOTRE CARTE DES VINS

Menutech a été fondée en 2017 par des experts en FoodTech issus du monde de l'hôtellerie. Soutenu par l'Union européenne, notre mission est d'accompagner efficacement les professionnels de la restauration dans la planification d'une offre alimentaire et de boissons variée, saine et saisonnière pour leurs clients.

Mini site web, carte des vins numérique...



... la **même** carte des vins, formatée automatiquement dans un PDF imprimable

LIENS DE DÉMONSTRATION :

Carte des vins du mini-site



Carte des vins au format PDF



Carte des vins d'une seule page



PLUS D'INSPIRATION :

Visitez notre site

Image by rawpixel.com on Freepik

Avec **98,000 MENUS**

Créés à ce jour à l'aide de notre logiciel, nous avons prouvé notre efficacité dans la création et la conception de la carte des vins.



POURQUOI MENUTECH ?



Facile

Notre logiciel permet aux clients de gérer de manière autonome leurs listes de vins, avec des projets qu'ils mettent en place sans effort.



Intégrité des données

Les traductions automatisées et le stockage transparent des données (millésimes, prix, ...) garantissent que toutes les informations sont facilement disponibles pour une utilisation future.



Mises à jour en temps réel

Des mises à jour rapides pour des informations changeantes telles que les prix et les années permettent une adaptation en temps réel.



LE BON PLAN

CHOISISSEZ LE PLAN PARFAIT

PLAN **MINI**

~~€20~~ €15

Mensile, ~~mensile~~, annuelle

**Pour des cartes de vin
concises**

(Jusqu'à 50 vins)

PLAN **S**

~~€60~~ €51

Mensile, ~~mensile~~, annuelle

**Pour des listes de vins
détaillées**

(Jusqu'à 100 vins)

PLAN **M**

~~€120~~ €102

Mensile, ~~mensile~~, annuelle

**Pour des cartes de vin
exclusives**

NOUS ACCEPTONS ÉGALEMENT **USD**, **AUD** ET **GBP**. CONSULTEZ NOS PRIX ICI menutech.com/fr/prix



PLAN
 MINI

PLAN
 S

PLAN
 M

Frais contractuels mensuels

€20

€60

€120

Commission contractuelle annuelle

€15 (-25%)

€51 (-15%)

€102 (-15%)

Nouveaux menus par mois

1

31

62

Nouveaux modèles par mois

1

3

5

Modèles publics

✓

✓

✓

Modèles personnalisés

x

✓

✓

Mini-sites web

x

x

✓

Importation d'Excel

✓

✓

✓

Gestion centralisée des produits

no

✓

✓



SERVICES SUPPLÉMENTAIRES

AMÉLIOREZ VOTRE EXPÉRIENCE

menutech.com/en/menutech-service

Image by Hermes Rivera on Unsplash



Service d'importation de menus

Laissez-le faire le gros du travail pour préparer l'importation de vos données existantes. Nous transcrivons votre travail au format Excel pour une importation rapide.



Service de conception de menus

Notre équipe de conception expérimentée est là pour donner vie à vos idées, en créant un menu visuellement attrayant et cohérent qui résonne avec votre public.

Prix sur demande

Contactez notre équipe pour discuter de votre projet en détail et nous vous fournirons une proposition de prix personnalisée conçue pour répondre à vos besoins spécifiques.

Si vous préférez travailler de manière indépendante

Notre logiciel vous permet également d'importer rapidement et sans effort les données existantes de votre carte des vins, ce qui vous permet de gérer facilement votre bibliothèque de styles.



VOTRE SUCCÈS, NOTRE PRIORITÉ

COMMENCEZ AUJOURD'HUI!

Contactez votre représentant dédié à la réussite des clients pour une assistance personnalisée.

Nous sommes là pour nous assurer que votre parcours de création de carte des vins est fluide et réussi.



VOTRE PERSONNE DE CONTACT

LAURE JOUMIER

Email: laure.joumier@menutech.com

Appel d'introduction (15 minutes, Zoom) :

<https://fantastical.app/laurejoumier/intro>

Appel de démonstration (30 minutes, Zoom) :

<https://fantastical.app/laurejoumier/meeting>

Notre plateforme facile à utiliser facilite la gestion et l'amélioration des listes de vins en fonction des commentaires des clients, des changements saisonniers et des tendances émergentes.

Grâce à notre soutien, les professionnels de la restauration peuvent **se concentrer sur la croissance de leur activité, sachant que leurs listes de vins sont entre de bonnes mains.**

