

Dossier de présentation

Resco

Tapalocas
La Bodega des Tapas

Bar



Contact

VALTER Bastien
15 rue Galante
84 000 AVIGNON
franchise@tapalocas.com

www.tapalocas.com



Le comptoir à l'inspiration Gaudí



Un assortiment de tapas

Un assortiment de tapas



Anchois frais à l'huile d'olive



Charcuterie espagnole



Jambon cru sur tartine



Aubergines à la tomate



Crevettes à l'ail et persil



Croquettes de jambon



Seiches à l'ail



Riz à l'espagnol



Petite friture de poisson



Patatas Bravas



Voir la carte des tapas

et les autres...



Le concept



Un concept de restauration hors des schémas classiques

Tapalocas est un restaurant à thème d'inspiration espagnole.

Près d'une **soixantaine de tapas différent** sont proposée chaque jour, à un **prix unique** de 2,70€, servie dans des petites assiettes en terres cuites appelées « Casuelas ». C'est cette présentation qui porte l'appellation de « tapas ».

Prix bas, qualité des plats, ambiance festive, simplicité, relation sociale, ouverture non stop 7 jours sur 7 de 11H45 à 1H00 du matin, organisation et une gestion très maîtrisées, sont des points qui font de ce restaurant un véritable concept; qui a su séduire une clientèle jeune de 17 à 45 ans de toutes classes sociales mélangées.

L'originalité de la démarche fût de s'imposer des critères de **qualité de produit, de prix très bas, d'offre permanente, d'une plus grande convivialité au niveau du service.**

Plus qu'un restaurant...Une ambiance

L'ambiance est festive musique latine rythmée, lumières tamisées et colorées, décoration authentique, murs patinés, œuvres d'arts, vaisselle en terre cuite, longues tables en bois brut.

Ce retour à une certaine vérité plaît beaucoup à une clientèle jeune, mais aussi à une large clientèle de tous âges et de tous milieux.

C'est cette dimension relationnelle qui constitue l'intérêt du concept : plus qu'un restaurant à thème, c'est un nouveau lieu social. On peut s'y retrouver prendre un verre autour de quelques tapas, prendre le temps de discuter, et son prix bas permet de le fréquenter plusieurs fois par semaine.

TAPALOCAS a su recréer l'ambiance des bars à tapas espagnols sans revendiquer un folklore hispanique caricaturale.

Ouvert a toutes les bourses, attirant des clients susceptible de dépenser 10€ comme 50€ chacun.

LE POSITIONNEMENT DU CONCEPT

TAPALOCAS marque la combinaison de deux atouts essentiels : la convivialité et le prix.

En effet les études récentes sur les évolutions du comportement du consommateur montrent que ceux-ci privilégient davantage le moment, la relation, la convivialité au détriment d'un décorum fastueux ou inutile. C'est particulièrement vrai chez les jeunes qui aiment sortir souvent et qui recherchent le prix. Ce phénomène est encore accentué depuis la crise que nous traversons.

De plus le positionnement sur la source culturelle que constitue l'Espagne permet de donner un caractère festif de plus en plus prisé par les 18-35 ans.

TAPALOCAS, en associant de ce fait à un prix très bas, une formule à thème attendue à plusieurs titres (ambiance conviviale, culture hispanique et plus largement méditerranéenne, variété, qualité des produits) marque une réelle innovation en matière de restauration à thème.



La mezzanine



L'étage, avec de longues tables en bois



Vue de la salle du bas



Comptoir avec zone technique préparation tapas



Zone technique: 3 micro-ondes pro, 3 friteuses pro



LES VALEURS TAPALOCAS

Les Valeurs et concept

Les maîtres mots sont **convivialité, variété, qualité et prix.**

Convivialité

L'intérêt du restaurant TAPALOCAS est de pouvoir faire la fête tous les jours entre amis et de redécouvrir le vrai sens du repas, un moment privilégié pour se retrouver autour d'un verre et de quelques tapas, avec un service aux allures décontractés.

Variété

Tapalocas propose chaque jour à sa carte près de 60 tapas différents. Chacun peut découvrir de nouvelles saveurs, les faire partager avec les autres, échanger ses impressions. Cette variété s'exprime également par le grand choix de boissons proposé.

Qualité

La fidélité des consommateurs ne peut s'affirmer que si derrière cet objectif généreux, le choix, la préparation des produits et leur composition est d'une qualité irréprochable. C'est cette maîtrise de la qualité, du goût et de la variété qui constitue un chapitre fondamental du savoir faire de TAPALOCAS.

Prix

Pour faire la fête tous les jours, il faut pouvoir situer le prix global d'un repas (ticket moyen) au plus bas, c'est à dire à un prix inférieur à 15€ TTC tout compris. En positionnant le plat de tapas à 2.70€, sachant qu'il en faut environ trois plus la boisson pour constituer un réel repas, TAPALOCAS atteint cet objectif.

Environnement

TAPALOCAS est sensible aux questions environnementales, et recycle ses huiles de friture, dans une logique de développement durable.

La gamme est importante et comporte près d'une soixantaine de variétés différentes vendues à des prix attractifs (prix unique maximum conseillé 2.70€ TTC), ce qui permet entre autre de composer un repas original et diversifié, élément capital pour conquérir et fidéliser les consommateurs de plus en plus exigeants qui souhaitent des plats et des mets nutritionnels de qualité, originaux.

Le restaurant pilote a créé une ambiance conviviale dans un décor évoquant les authentiques bodegas de la Méditerranée, où le client est accueilli par une équipe de serveurs enthousiastes, compétents et performants qui se distinguent par l'esprit quelque peu anticonformiste de TAPALOCAS.



TAPALOCAS en détails...

• Contrat de franchise, concession, master... :

Type de contrat : **FRANCHISE**

Durée du contrat : **7 an(s)**

Obligation de certaines normes architecturales : **oui**

Obligation d'achat référencé : **oui**

Dont au franchiseur : **oui**

Dont au(x) fournisseur(s) référencé(s) : **oui**

Les chiffres ci-dessous sont valables au : 01/01/2009

Année de la 1ère ouverture en national en propre : **1987**

Nbre d'unités en propre en national : **1**

Nbre d'unités adhérentes en national : **1**

Nbre d'unités totales en national : **1**

Villes implantées : **AVIGNON (84)**

Villes souhaitées en priorité : **Lyon, Aix en Provence, Lille, Bordeaux, Strasbourg, Grenoble, Rennes, etc. Toutes villes de plus de 100 000 habitants**

Régions souhaitées : **Toutes**

Pays d'origine du réseau : **France**

• Services du réseau :

Remise de manuels de savoir-faire : **oui**

La centrale est elle caution des achats des adhérents : **non**

Est-elle fournisseur : **oui**

Est-elle centrale d'achat : **oui**

Est-elle centrale de référencement : **oui**

Aide pour l'étude de marché / statistiques nationales : **oui**

Aide pour l'étude de marché / statistiques locales : **oui**

Aide à la recherche d'un local : **oui**

Analyse d'emplacement : **oui**

Aide pour le dossier de financement : **oui**

Formation initiale de l'adhérent : **oui**

Durée de la formation initiale de l'adhérent : **15 jours**

Une formation du personnel est-elle prévue : **oui**

Organisation de la publicité nationale : **oui**

Aide à la publicité locale : **oui**

Formation permanente : **oui**

Autres aides en exploitation : **oui**

• Performances et investissements :

Chiffre d'affaire moyen par unité en national : **850 000,00 EUR**

Droit d'entrée : **30 000,00 EUR**

Redevance d'exploitation % : **3,50 %**

Apport personnel minimum souhaité : **125 000 EUR**

Investissement total moyen hors pas-de-porte : **300 000,00 EUR**

Superficie mini. m² : **150 m²**

Superficie max. m² : **300 m²**

Type d'emplacement : **1 bis, quartier de restaurant**

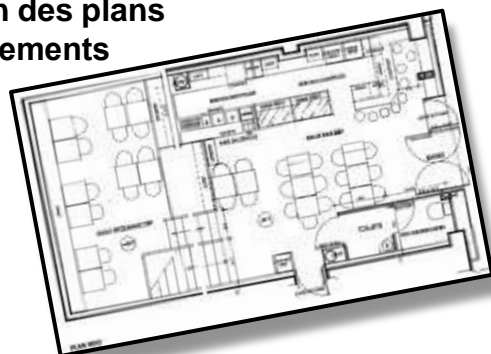
Zone de chalandise minimale **HABITANTS : 100 000,00 hab.**

Nombre moyen de salariés d'une unité : **10**

Assistance pour la recherche du local avec la remise d'un guide d'implantation



Aide pour la réalisation des plans d'aménagements



Décoration

Remise d'un guide détaillé
élaboration du projet par la décoratrice du réseau
Assistance téléphonique 7j/7
Assistance renforcée pendant le chantier
Fourniture d'éléments de décoration



Formation

- Remise des manuels de savoir faire
- Guide de la communication d'une unité franchisée
- Charte graphique et architecturale
- Plan types d'aménagement
- Guide de formation du cuisinier
- Guide de formation préparateur
- Guide de formation serveur en salle



Produits

- Centrale de référencement pour la plupart des produits, négociés au meilleurs tarif
- Assistance recherche fournisseur produits frais localement

Avantages des premiers franchisés Tapalocas, jeune franchise

- Redevance initiale réduite
- Redevance de franchise réduite
- Assistance plus forte en contact direct avec le franchiseur, et le créateur du concept
- Participation active aux réflexions et décisions du groupe
- Une place à part face aux franchisés qui suivront



TAPAS FROIDES

- Gaspacho (En saison)
- Poivrons rouges à l'huile d'olive
- Pois chiches au basilic
- Tellines à l'ail
- Coca aux poivrons
- Salade de calmars
- Anchois frais à l'huile d'olive
- Pain au thon
- Jambon cru sur tartine à la tomate
- Charcuterie espagnole
- Fromage espagnol
- Olives aux anchois



TAPAS CHAUDES

- Chipirones frits
- Calamars à la romaine
- Soupiens au paprika
- Seiches à l'ail
- Encornet farci
- Moules endiablées
- Crevettes à l'ail et persil
- Langoustines en sauce
- Beignets de morue
- Petite friture de poisson
- Caracoles sauce piquante (escargots)
- Tranches de poisson frit + Riz ou Pommes de terre
- Dinde sarrogasse + Riz ou Pommes de terre
- Pollo del sol + Pommes de terre
- Porc à la tomate + Riz ou Pommes de terre
- Morcilla (Boudin espagnol) + Pommes de terre
- Chorizo frit + Pommes de terre
- Boulettes de viande
- Brochettes de foie et de coeur
- Judias con carne
- Poivron farci
- Gratin de courgettes
- Aubergines sauce tomate
- Patatas bravas
- Champignons frais à l'ail
- Lentilles au chorizo
- Fèves à la catalane
- Ragoût d'artichauts
- Riz à l'espagnole
- Tortilla espagnole
- Beignets au fromage
- Tarte chorizo courgettes
- Tarte Forestière végétarienne
- Mini chorizo au vin blanc

Chaque TAPAS
à 2 € 70 TTC



TAPAS DESSERTS

- Chocolat espagnol
- Mantecados
- Faisselle au miel
- Turrón
- Gâteau basque
- Gâteau de châtaigne et chocolat
- Poires au Xerès
- Crème catalane
- Tarte au citron
- Croustade de pomme
- Glaces
- Churros
- Riz au lait

Supplément chantilly
0,5 €

ALCOOLS iva 19,60%

POUTRE Téquila "Froppée avec Schweppes" (7verres) 9,50 €

TEQUILA "PAF"	6 cl	2,70 €
TEQUILA ROYALE froppée	6 cl	3,60 €
TEQUILA Blanche	2 cl	2,70 €
TEQUILA Brune	2 cl	2,70 €
MALIBU	4 cl	2,70 €
GET 27	2 cl	2,70 €
CACHACA	2 cl	2,70 €
GIN	2 cl	2,70 €
VODKA	2 cl	2,70 €
COGNAC	2 cl	2,70 €
RHUM Blanc	2 cl	2,70 €
POIRE WILLIAM / MIRABELLE	2 cl	2,70 €
COINTREAU	2 cl	2,70 €
MARTINI Rouge / Blanc	4 cl	2,80 €
MANZANA VERDE	2 cl	2,70 €
PASTIS (Ricard, 51)	2 cl	2,20 €
LIQUEUR d'ABSINTHE	2 cl	3,30 €
PORTO	6 cl	4,20 €
ANIS ESPAGNOL Deux	2 cl	4 €
WHISKY J.B.	4 cl	4,30 €
CIDRE	20 cl	3,40 €
KIR	75 cl	9,90 €
Vin Blanc	12 cl	2,40 €
Royal (Cava)	12 cl	4,50 €
Vin Limé	20 cl	3 €
Callimucho	20 cl	3 €

CAFE - THE

Café gourmand de midi à 18h00 3€

CAFE	1 €
DOUBLE EXPRESS	1,90 €
CAFE CREME	1,90 €
CAPUCCINO	2,50 €
THE - TISANE	1,90 €
CHOCOLAT	2,50 €
CARAJILLO (café, cognac)	2,70 €
CAFE TAPALOCAS (café, téquila, chantilly)	4,40 €
IRISH COFFEE	4,40 €



SANS ALCOOLS iva 5,90%

PINA COLADA	20 cl	2,80 €
HORCHATA de Chufas	20 cl	3 €
RED BULL	25 cl	4,50 €
ORANGINA	25 cl	3 €
COCA COLA, LIGHT, ZERO	33 cl	2,80 €
SCHWEPPES	20 cl	2,70 €
ICE TEA	25 cl	2,90 €
PERRIER	33 cl	2,80 €
VALS, EVLAN	50 cl	3 €
VALS, EVLAN	1 L	4,80 €
LIMONADE	20 cl	2,50 €
DIABOLO	20 cl	2,70 €
SIROPS à L'EAU	20 cl	1,80 €
JUS DE FRUITS PAGO	20 cl	3 €

orange, pamplemousse, banane, ananas, tomate, abricot, fraise, pomme, Cocktail Tropical

SHOOTERS iva 19,60%

Alcool au choix Parfum au choix

Vodka	Kiss Cool
Rhum	Caramel à la folie
Téquila	Mangue
	Fraise Tagada
	Barbe à Papa
	Réglisse
	Bubble Gum
	Cactus
	Crumble aux Pommes

2€50
le Shooter

Plateau découverte 10
SHOOTERS 20€

CHÈQUES MAXIMUM 15€
CB MINIMUM 15€

WWW.TAPALOCAS.COM

COCKTAILS iva 19,60%

VODKA Orange ou Pomme (vodka, jus de fruit)	20 cl	5,20 €
PÊCHER MORTEL (vodka, jus pamplemousse, sirop de pêche)	20 cl	5,20 €
BLOODY MARY (vodka, jus tomate, sel de céleri, tabasco)	20 cl	5,20 €
MARTINI DRY (vodka, martini blanc)	6 cl	5,20 €
TEQUILA SUNRISE (téquila, jus d'orange, grenadine)	20 cl	5,20 €
COCKTAIL CACHACA (cachaca, jus d'orange, citron, sucre canne)	20 cl	5,20 €
GIN TONIC (gin, schweppes, citron)	20 cl	5,20 €
CUBA LIBRE (rhum, pepsi, citron)	20 cl	5,20 €
COCKTAIL PINA (rhum, jus d'ananas, lait de coco)	20 cl	5,20 €
RHUM PLANTEUR (rhum, jus d'orange, sucre canne, citron vert, grenadine)	20 cl	5,20 €
COCKTAIL CHE (rhum, jus de banane, citron, sucre canne)	20 cl	5,20 €
PETITE FLEUR (rhum, cointreau, jus d'ananas, fleur de rose, citron)	20 cl	5,20 €
DAÏQUIRI Fraise ou Ananas (rhum, citron, sucre, jus de fraise ou ananas)	20 cl	5,20 €
HORCHATAPAS (rhum, horchata)	20 cl	5,20 €
NUAGE D'ANGE (manzana verte, limonade)	20 cl	5,20 €
TI - PUNCH (rhum, citron, sucre de canne)	4 cl	3,50 €
MARGARITA (téquila, cointreau, citron)	6 cl	5,70 €
VODKA RED BULL	6 cl	6 €

COCKTAILS CAVA

Le CAVA est un vin blanc espagnol pétillant


CAVA FRAISE (Cava, sirop fraise, sucre canne, citron)	12 cl	5,20 €
CAVA AUX FRUITS (Cava, jus d'orange, sirop fraise)	12 cl	5,20 €
CAVA CALIPSO (Cava, jus d'ananas, rhum, sirop grenadine)	12 cl	5,60 €
CAVA MEX (Cava, jus d'orange, téquila, citron)	12 cl	5,60 €
CAVA VERDE (Cava, manzana verte)	12 cl	5,60 €



PRIX NETS


VIN ROUGE

no 19.60%

FRANCE 

Cuvée TAPALOCAS

"Côtes du Rhône"

"Issus de culture Biologique" 

Les Colombes exaltation

AOC Côtes du Rhône

Lirac Hauts d'Acantalys

Domaine des Anges

AOC Côtes du Ventoux

Laudun Domaine Pélaqué

AOC Côtes du Rhône Village *

Issus de l'agriculture raisonnée


verre 12 cl 2,80 €
btle 50 cl 12 €
btle 75 cl 16 €

btle 75 cl 14 €
btle 37,5 cl 9 €

btle 75 cl 17 €

btle 50 cl 12 €
btle 75 cl 16 €

btle 75 cl 23 €

ESPAGNE 

Rioja

btle 37,5 cl 12 €
btle 75 cl 18 €

Sangre de Toro

btle 37,5 cl 13 €
btle 75 cl 19 €

Navarra Seniorio de Sarría

Marqués de Caceres

Rioja

btle 75 cl 21 €
btle 75 cl 27 €

VIN EN PICHET

no 19.60%

Rouge (Côtes du ventoux)

verre 20 cl 3 €

pichet 50 cl 6 €

pichet 1 L 11 €

Rosé (Côtes du ventoux)

verre 20 cl 3 €

pichet 50 cl 6 €

pichet 1 L 11 €

Blanc (Vin de pays)

verre 20 cl 3 €

pichet 50 cl 6 €

pichet 1 L 11 €

VIN ROSE

no 19.60%

FRANCE 

Domaines des Anges


AOC Côtes du Ventoux

Château Gassier

Côtes de provence

Tavel

Prestige des Lauzenoises

ESPAGNE 


Navarra

Seniorio de Sarría

Rioja

VIN BLANC

no 19.60%

FRANCE 

Domaines des Anges

AOC Côtes du Ventoux

Viognier exaltation


AOC Côtes du Rhône

Laudun Domaine Pélaqué

Côtes du Rhône Village

Issus de l'agriculture raisonnée

CHAMPAGNE

ESPAGNE 

Marqués de Caceres

Rioja

CAVA ESPAGNOL

brut

btle 50 cl 12 €
btle 75 cl 15 €

btle 75 cl 20 €

btle 75 cl 21 €

btle 75 cl 17 €

btle 37,5 cl 12 €
btle 75 cl 19 €

btle 50 cl 12 €
btle 75 cl 16 €

btle 75 cl 20 €

btle 75 cl 23 €

btle 75 cl 35 €

btle 75 cl 21 €

btle 75 cl 29 €

coupe 12 cl 4,50 €



WWW.TAPALOCAS.COM

SANGRIA

no 19.60%

SANGRIA BLANCHE

verre 20 cl 2,60 €
pichet 50 cl 5,60 €
pichet 1 L 9,80 €

SANGRIA ROUGE

verre 20 cl 3,1 €
pichet 50 cl 5,70 €
pichet 1 L 10,20 €

VINS DOUX & FINOS ESPAGNOLS

MOSCATEL

verre 6 cl 3,60 €
btle 75 cl 29 €

MALAGA

verre 6 cl 3,80 €
btle 75 cl 31 €

MONTILLA

verre 6 cl 2,40 €
btle 75 cl 16 €

TIO PEPE

verre 6 cl 4,80 €
btle 75 cl 38 €

BIERES

no 19.60%

EICHBAUM

Pression 25 cl 2,50 €
Raisonnable 50 cl 4,80 €
Formidable 1 L 9 €
Plateau 5 Raisonnables 2,5 L 22 €

ESTRELLA

Pression 25 cl 2,80 €
Raisonnable 50 cl 5,30 €
Formidable 1 L 10,20 €
Plateau 5 Raisonnables 2,5 L 25 €

LEFFE

Pression 25 cl 3,70 €
Raisonnable 50 cl 7,20 €
Formidable 1 L 14 €
Plateau 5 Raisonnables 2,5 L 33 €

SAN MIGUEL

btle 33 cl 3,70 €
btle 25 cl 3,40 €

HEINEKEN

btle 33 cl 4,80 €

DESPERADOS

btle 33 cl 4,80 €

PIETRA (à la châtaigne)

btle 33 cl 4,80 €

PELFORTH (brune)

btle 33 cl 4,80 €

HOEGAARDEN (blanche)

btle 33 cl 4,80 €

PANACHE

verre 25 cl 2,70 €
Supplément 0,20 €
SIROP 0,80 €
PICON

Quelques photos

