



NOTRE EXPERIENCE A VOTRE SERVICE

Nous accueillons nos clients avec le désir qu'ils se sentent là **comme chez eux**.

Une trentaine de couverts, pour une cuisine simple, tartines, salades. On vient à l'Atelier Couleurs et Saveurs pour manger bien sûr, mais aussi **pour faire une pause et se décontracter** ou pour un repas d'affaires.

Nous cultivons l'art de recevoir dans un lieu que nous voulons **chaleureux et accueillant**.

Tous deux professionnels de la restauration, issus de grands restaurants de référence, mais déçus du manque de chaleur de la plupart d'entre eux, nous avons réalisé **notre rêve**.

***Et aujourd'hui,
nous souhaitons vous le faire partager***

LES RESENTIS DE NOS CLIENTS ET LA REVUE DE PRESSE

Nos clients apprécient de se retrouver « comme chez eux », dans leur salle à manger.

- **retour clients** :
 - « un moment absolument exquis »
 - « moment de plaisir et de calme »
 - « une atmosphère délicate »

- **revue de presse**
 - MARIE CLAIRE (octobre 2006)
 - RESIDENCES DECORATION (décembre 2006)
 - ART ET DECORATION (janvier 2007)
 - NOTRE MAISON, NOTRE JARDIN (décembre 2007)
 - MARIE CLAIRE (juin 2008)

LE CONCEPT

L'ATELIER COULEURS ET SAVEURS est un **nouvel art de vivre**. Ce nouveau concept privilégie le cadre, l'ambiance et la convivialité.

Ce concept associe restaurant, salon de thé et boutique de décoration.

Chaque consommateur peut à tout moment de son repas se promener dans chaque salle pour découvrir et même se laisser aller à quelques achats de produits de décoration ou épicerie fine.

La cuisine est simple et inventive, accessible à toute personne possédant l'**envie de faire plaisir et de recevoir**.

Le cadre **atypique** du lieu a son importance.

Le fait de se situer dans un appartement offre une confidentialité et une convivialité que l'on ne trouve pas ailleurs.

Coté boutique, quelques marques référentes dans la décoration ou idées cadeau et épicerie fine de marque exclusive « l'Atelier Couleurs et Saveurs ».

LES ASPECTS FINANCIERS

LES POINTS FORTS :

- Investissement faible
- Location d'1 appartement sur un axe passant,
- Proche d'entreprises
- Parking proche
- Décor plaisant
- Panier moyen : 23.27 €
- Marge intéressante

LA SECURITE :

- Décoration : commande limitée
- Restauration : approvisionnements réguliers
- Sans surplus de stocks, prêt de surgélateur
- Brasserie et vins : commande régulière en petite quantité, prêt de lave vaisselle.
- Prêt de machine à café.

LES POINTS FORTS DE LA FRANCHISE :

- Une image de marque forte et attractive avec un logo et une marque déposée
- Un produit accessible et bon rapport qualité-prix
- Une idée nouvelle et très appréciée de la clientèle.
- Nous souhaitons que vous apportiez votre touche personnelle afin de vous faire plaisir et utilisiez les produits de votre région (Ceci au niveau de la carte du restaurant et sous réserve de notre acceptation.)
- Une assistance permanente aussi bien au niveau de la carte du restaurant que de la décoration et de la gestion de la franchise.
- Nous accompagnerons le franchisé pour le choix du local afin de trouver un lieu adéquat et qui correspond à l'image de l'Atelier Couleurs et Saveurs.
- Accompagnement en matière de publicité (pour bien cerner son support publicitaire).

En contrepartie, les franchisés devront remplir les exigences suivantes :

- respecter l'image de marque reflétée par la décoration de l'établissement,
- respecter la propreté et le rapport au client qui nous caractérise
- respecter l'ensemble des points énoncés dans le contrat de franchise

PROFIL DE CANDIDAT RECHERCHE

Nous recherchons des personnes qui :

- Souhaitent posséder leur **propre commerce**
- **Aiment recevoir et faire plaisir**
- Aient une **mentalité d'entrepreneur** et un esprit commercial
- Soient disposées à **gérer directement** leur propre commerce
- Soient **enthousiasmées** par un concept tel que l'Atelier Couleurs et Saveurs

VOTRE INVESTISSEMENT

(selon le lieu)

Estimation de votre investissement pour un restaurant de 32 places :

LA CUISINE : 2 500.00 € HT (matériel de ménagère)

- 2 micro-ondes
- 1 four
- 2 plaques vitro céramique
- 2 réfrigérateurs
- 2 congélateurs
- 2 tables inox
- Etagères, petit matériel de cuisine
- 1 lave vaisselle (en prêt)
- 2 toaster

LA VAISSELLE : 1 150.00 €

- 36 assiettes entrée
- 36 assiettes plates
- 36 assiettes dessert
- 100 verres
- 70 couteaux
- 70 fourchettes
- 40 cuillères à café
- 40 tasses
- Petits accessoires

NAPPAGE : 2 possibilités

- Nappage (nappe et serviettes tissu) : 1.000.00 €HT
- Torchons : 30.000 €HT

LE MOBILIER : 4.490.00 €

Approvisionnement effectué par l'Atelier Couleurs et Saveurs

- 32 chaises
- 16 tables

MATIERES PREMIERES : 7.400.00 € (estimation approximative)

- 1ère commande de vins et brasserie : 1.400.00 € (par paiement différé)
- 1ère commande alimentaire : 1.500.00 € (paiement immédiat)
- 1ère commande de décoration : 3.000.00 € de stock (paiement immédiat)
- 1ère commande de produits marque l'Atelier Couleurs et Saveurs : 1.500.00 € HT (paiement immédiat) liste en annexe

MATERIEL DE GESTION : 3.200.00 €

Ordinateur et logiciel de gestion spécial restauration

CONCEPTION DU SITE ET HEBERGEMENT : 1.200.00 €HT

(fournie par l'Atelier couleurs et saveurs, selon notre module)

TRAVAUX ET AGENCEMENT EN FONCTION DU LIEU : à chiffrer

COMMUNICATION :

- impression de vos cartes commerciales et papier à lettre : 2 000.00 €
- visuel extérieur hors pose : 520.00 €HT
enseigne polyzinc et adhésifs sous réserve d'acceptation de la mairie
(Le fichier pdf, ainsi que l'enseigne et les adhésifs sont fournis par l'Atelier Couleurs et Saveurs)

BESOIN DE FOND DE ROULEMENT : 5 000.00 €

LOCATION OU ACHAT DU LIEU : à chiffrer

TOTAL INVESTISSEMENT PREVISIONNEL

APPROXIMATIF: 28 460.00 €

Hors travaux et agencement

NOTRE ACCOMPAGNEMENT :

Durée de l'assistance de Pascale et Alain DORNER : 6 mois

Cette assistance comprend :

1. Utilisation de la marque Atelier Couleurs et Saveurs (INPI n°).
Adhésion à notre chartre graphique
2. Assistance pour le choix de l'emplacement
3. Conseil en décoration et visuel extérieur
4. Conseil en décoration et agencement des salles de restaurant
5. Conseil pour l'agencement de la cuisine
6. Mise à disposition de la liste des fournisseurs (éléments de déco, matières premières) et assistance aux premières commandes.
7. Assistance à la création de la 1^{ère} et 2^{ème} carte et menus, selon vos idées et produits de la région. Calcul de la marge.
8. Assistance à un éventuel recrutement
9. Mise en relation avec nos conseils sans obligation
Système logiciel de caisse, comptable, banquier, assureur
10. Assistance téléphonique (un rendez-vous d'une heure par semaine)
11. 4 visites sur votre site durant les 6 premiers mois de P. et A. DORNER

Coût de la prestation :

9.500.00 € HT pour un accompagnement de 6 mois, plus 4 frais de déplacement (frais calculé à la signature du contrat)

A partir du 7^{ème} mois, et afin de préserver la marque, une commission de 500.00€HT par mois sera demandée (voir contrat).

Une visite trimestrielle de P et A DORNER est incluse dans ce forfait, frais de déplacement non compris.

NORMES - LEGISLATION

1. **LICENCE RESTAURANT** (grande restauration au service des douanes ; licence salon de thé à la mairie) gratuit
2. **BAIL COMMERCIAL** (si location, nécessité d'un bail commercial par le propriétaire)
3. **NORME SANITAIRE** classement restauration rapide, code APE 553B normes allégées du fait de ce classement
4. **INSCRIPTION CCI ET/OU CHAMBRE DES METIERS** (Stage obligatoire pour inscription à la chambre des métiers).