



Maison de qualité depuis 1972

L'expérience d'un grand groupe,
À LA FRANÇAISE

contacto

Michel Forgues Lacroix

Operation & Administrative Manager RELAIS GROUPE

42 avenue Montaigne 75008 PARIS - FRANCE

Tel & WhatsApp: +34 635 27 26 16

www.relaisdeparis.com

relaisgroupe@idoud.com





Maison de qualité depuis 1979



LE CONCEPT

RELAIS DE PARIS est un concept de restauration proposant un menu simple, deux salades facilitant le service, et un choix, d'entrecôte de boeuf, poitrine de Poulet ou Poisson émincé nappé de la « Sauce Originale Relais de Paris » et accompagnés de frites maison, Gratin Dauphinois ou Sauté de légumes.

La réussite du concept est liée au goût inimitable de la **SAUCE ORIGINALE RELAIS DE PARIS™** avec des pommes de terre frites à volonté.

La recette de cette sauce est **iconique**. Son goût inimitable épicé et suave est un savant dosage des 18 épices et de 5 ingrédients.



Maison de qualité depuis 1972



FRENCH TOUCH

Nous essayons au travers de notre expérience de transmettre la « FRENCH TOUCH », ces précieux détails qui font la différence.

Un sourire, un accueil, une tenue, une touche de décoration à l'ancienne qui vient d'un temps, où l'on avait le temps de regarder d'abord une table, de déguster les mets et de profiter d'un moment de plaisir.

Nous avons sélectionné les recettes et objets dans un esprit de tradition.

« Un restaurateur est celui dont le commerce consiste à offrir au public un festin toujours prêt. »
De Anthelme Brillat-Savarin



LA GESTION

La gestion du concept **RELAIS DE PARIS®** est aisée et un outil informatique simple permet de contrôler l'exploitation et de maximiser le profit. Le but est de servir rapidement le client tout en maintenant la qualité d'un restaurant traditionnel dans un cadre agréable de brasserie parisienne avec un bon turnover.

La décoration spécifique des restaurants est une combinaison de sols en lambris, appliques dorées, rideaux rouges, des affiches encadrées du début du siècle et un mobilier de style bistrot 1900 qui donne une ambiance chaleureuse au restaurant.



Maison de qualité depuis 1972



LICENCE DE MARQUE

Notre profil de franchisé est un investisseur ou professionnel disposant d'un budget minimum d'environ 200 000 à 300 000 Euros pour la création d'une petite unité de restaurant, à 500 000 Euros pour une unité plus importante.

Le retour sur investissement se fera avec un emplacement leader en 24 mois, et avec un emplacement moyen sur 36 mois, nous comptons six mois de démarrage pour lancer le restaurant et conquérir notre clientèle de base.

Nous ne sommes pas un phénomène de mode, nos restaurants ne risquent pas les effets de la médiatisation qui peut amener un reflux massif de clients due à l'apparition d'une nouvelle tendance, nous sommes un restaurant populaire de tradition française.

Le choix de l'emplacement est déterminant, il doit être en centre ville, à proximité bureaux pour assurer une bonne rotation au déjeuner et aussi dans une zone de sortie et de loisirs pour le soir.

La surface minimum de salle doit être de 70 m², la cuisine de 10 m², et 5 m² de réserve.



LA MARQUE

La marque internationale **RELAIS DE PARIS®** et son logo mémorable et reconnaissable représente l'image de la France et ses couleurs rouge et doré sont caractéristiques de l'emblème des brasseries parisiennes du début du siècle.

Une simplicité de gestion, faible perte dans le stock. Nous gérons peu de stock. Le chef est formé en interne.

Très forte rentabilité de la formule 25 à 35 % selon les pays, dépendant des coûts de personnel, des charges, et du coût matière.

La rapidité du service, avec la salade servie dès la commande et le plat en suivant, on peut manger en 30 minutes ce qui favorise un excellent turn-over.

Goût excellent de la **SAUCE ORIGINALE RELAIS DE PARIS™** qui signe la formule, notre sauce est très difficilement copiable, elle est une légende culinaire.

Cahier des charges détaillé, décrivant chaque point, travaux, décoration, sélection produits, training, plan marketing et management.