



Que proposons nous?

Une formation de l'équipe BOH et FOH.

Une équipe expérimentée dans tout ce qui est lié à l'opérationnel sera là pour vous aider à vous lancer. Une formation complète pour les cuisiniers, baristas et serveurs afin d'être prêts pour le démarrage de votre projet.

On vous accompagnera également sur le choix de vos fournisseurs ainsi que la mise en place d'un système de commande.



Accompagnement sur les questions RH.

Vous pourrez bénéficier de l'expérience de l'équipe pour mieux vous orienter sur les questions de recrutement et la gestion du personnel au quotidien.



Un suivi personnalisé sur la durée de la collaboration.

Un membre de notre équipe se déplacera régulièrement afin de vous conseiller sur le fonctionnement du quotidien. Il y aura également les interventions d'un prestataire extérieur afin de vous permettre de maîtriser les différentes normes et règles d'hygiène et de vous soulager de cette partie. On sera bien sûr à votre écoute au quotidien pour répondre à toutes vos questions. membre de notre équipe se déplacera régulièrement afin de vous conseiller sur le fonctionnement du quotidien. Il y aura également des interventions d'un prestataire extérieur afin de vous permettre de maîtriser les différents normes et règles d'hygiène

Accompagnement sur la recherche d'un lieu ainsi que son aménagement.

Un architecte qualifié vous aidera aménager votre établissement, à exécuter la charte graphique ainsi qu'à choisir votre mobilier sélectionné parmi le choix







Pour qui?

Le Café Méricourt n'est pas qu'un simple coffee shop ou qu'un simple restaurant. C'est un lieu de vie où nous mettons en avant à la fois la qualité de notre cuisine, de nos boissons et notre maîtrise de l'hospitalité. C'est un lieu où les clients ainsi que les employées vont se sentir chez eux et où vont systématiquement avoir envie de revenir dès qu'ils quittent l'établissement. Nous proposons une carte diversifiée, originale et attrayante pour une clientèle à la fois locale, nationale et internationale.

Le Gérant doit donc être dans l'optique de maintenir cette qualité, d'aimer le milieu de la restauration et surtout d'être un hôte et leader exemplaire. Quand nous avons de tels retours positifs sur notre lieu cela procure une certaine fierté et reconnaissance qui nourrit. Cela donne envie d'investir son temps et son énergie : son lieu deviendra comme une deuxième maison... car sa clientèle le considérera ainsi aussi.

Il est appréciable de bénéficier d'une qualité de vie rare dans un milieu qui est souvent chronophage et drainant. Les horaires d'ouverture laissent la possibilité "d'avoir une vie en dehors du travail" et surtout de pouvoir tenir sur la durée.

Nous cherchons donc des partenaires qui souhaitent participer à cette grande aventure et faire partie de la famille des CAFÉS. Des personnes qui partagent les mêmes valeurs et la même passion pour la restauration que nous.



Conditions

- Une redevance de 6% du CA HT puis 1% de redevance publicitaire. Cela participera au suivi personnalisé (cf “Que proposons nous”) ainsi que la gestion des réseaux sociaux.
- Une entrée de 10 000€. Un architecte et un graphiste vous accompagneront afin de créer votre lieu, une équipe qualifiée s’occupera de vous au niveau de la formation FOH et BOH et notre équipe de communication annoncera votre arrivée sur les différentes plateformes (cf “Que proposons nous”)
- Un contrat de franchise de 7 ans.
- Un périmètre de non-concurrence de 1,5 km. Le Café a une vraie signature et personnalité. Afin de préserver une certaine exclusivité pour tous les franchisés, nous imposons un périmètre de non-concurrence de 1,5km
- Une obligation d’utiliser certaines marques et produits. Pour les produits qui ne sont pas disponibles dans votre région, nous vous accompagnerons afin de trouver un équivalent convenable.
- Une collaboration avec une société de conseil pour tout ce qui est contrôle hygiène, qualité, etc.
- Respect stricte du menu et cahier des charges (ie “Bible”)
- Investissement personnel de 20 000 à 50 000€.
- Investissement globale (hors achat fond de commerce etc.) de 60 000 à 150 000€





Café
MERICOURT

Bible

Version 2.3 January 2024



Menu

GRANOLA SUCRÉ

Avoine et riz soufflé toastés au Tahini et miel, noisettes torréfiées, fromage blanc, poudre de coco et fruits de saison

Toasted oats, puffed rice with Tahini and honey, toasted nuts, yogurt, coconut powder et seasonal fruit

9€50



TARTINE AVOCAT

Avocat, gingembre, agave, pickles d'oignons, mix d'herbes et dukkah

Avocado, ginger, agave, pickled onion, mix of herbs and dukkah

9€50

avec oeuf au plat /fried egg + 3€

V opt. sans gluten + 2€50

PANCAKES AUX FRUITS:

Pancakes à la fleur d'oranger, chantilly de ricotta au citron et miel, crème d'érable, fruits de saison et pistaches

Orange water pancakes, honey and lemon whipped ricotta cream, maple cream, seasonal fruit and pistachios

11€ petit/small

14€ grand/large



CHAKCHOUKA

Oeufs pochés avec tomates, poivrons, oignons, harissa et épices

Baked eggs in tomatoes, red peppers, onions, spices and harissa

12€50 petite

15€50 grand

supp. feta + 3€



GRANOLA SALÉ

Avoine, noisettes, cacahuètes, noix de cajou, amandes, mélange de graines, piment d'Espelette, origan, labné, pickles de légumes et kale mariné

Toasted oats, hazelnuts, peanuts, cashew nuts, almonds, mix of seeds, espelette pepper, origano, labné, vegetable pickles and marinated kale

11€



GREEN EGGS & FETA

Oeufs poché avec épinards, poireaux, oignons, pignons, épices et feta.

Baked eggs in spinach, leeks, onions, pine nuts, spices and feta

- 13€ petit et 16€ grand





BREAKFAST BUN*

Bacon OU avocat, oeuf au plat, confiture de piment et cheddar dans un pain brioché maison

Bacon OR avocado, fried egg, chili jam and cheddar in a homemade brioche bun and mixed leaves

12€50



Ou peut-être bacon ET avocat?

Or maybe bacon AND avocado? 15€

* Dans la limite des stocks disponibles
Within the limits of available stocks

SANDWICH FOCACCIA

Épaule d'agneau confite avec ses petits légumes, dans une focaccia maison et une sauce chimichurri

Braised lamb shoulder with vegetables in a homemade focaccia bread and with a chimichurri sauce

(Origine France) - 14€50
opt. sans gluten + 2€50



CONGEEBOWL

Riz blanc dans un bouillon thaï, cebettes, champignons, citron vert, coriandre, pickles de daikon (radis blanc), oeuf tamago et piment

White rice in a thai broth, spring onion, mushroom, lime, coriander, pickles, tamago egg and chili

14€50





Enseigne obligatoire.

Chaque établissement aura son propre enseigne avec le nom de son lieu. Seul le logo “CAFÉ” sera imposé aux franchisés et le nom complémentaire qu’il choisit sera validé par le franchiseur et restera attaché au lieu. Ex : Café Paul Bert, Café Verdun...

Ici l’exemple de Café Méricourt



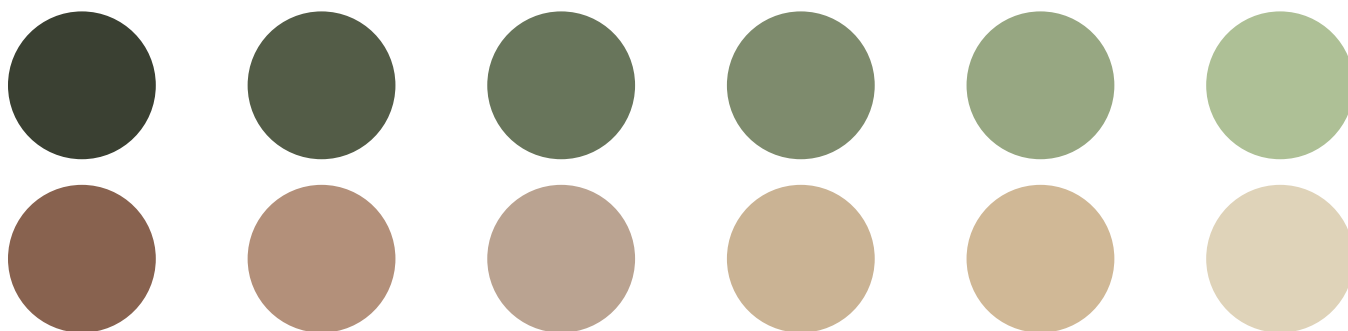
Font obligatoire et personnalisable

Une lettre personnalisée par notre graphiste sera également fournie. Elle sera destinée au marketing et branding (ie packaging...).



Palettes de couleurs

Il y a la possibilité de choisir parmi une sélection de 6 couleurs intérieures et 6 couleurs extérieures, afin de personnaliser son lieu. Le choix se fera en collaboration avec le franchiseur et en fonction du lieu, de ses attributs ainsi que les envies du franchisé.

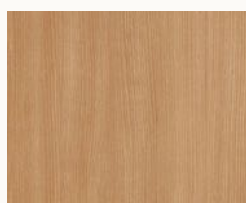


Mobilier et décoration

Le franchisé aura la possibilité de choisir parmi une sélection de mobiliers proposés par le franchiseur; lampes, sièges, essences de bois, sol, plantes...

Il pourra même proposer un style proche du cahier de charge s'il le souhaite.

Le choix sera à valider par le franchiseur.





café
MERICOURT