

Estd.  2013

MISTER GARDEN

SALAD BAR



DOSSIER DE PRÉSENTATION

**« NOUS RÊVONS D'UN MONDE
OÙ MANGER AU TRAVAIL N'EST PAS UN CHALLENGE,
OÙ LA SIMPLICITÉ EST BONNE ET ACCESSIBLE À TOUS. »**

Estd.  2013

MISTER GARDEN
SALAD BAR

VIENS,
ON SÈME!





SOMMAIRE

- 1** PRODUIT
- 2** CONCEPT
- 3** VALEURS
- 4** HISTOIRE
- 5** CHIFFRES CLÉS
- 6** PLAN DE DEVELOPPEMENT
- 7** DÉCORATION
- 8** L'OUVERTURE EN 10 ÉTAPES

NOTRE PRODUIT ? LA SALADE SUR-MESURE !

CONVIENT À TOUS
LES RÉGIMES
ALIMENTAIRES

PRODUITS
FRAIS ET
MAISON

UN PRIX
ACCESSIBLE

DES INGRÉDIENTS
PRÉPARÉS
CHAQUE JOUR
DANS NOS
CUISINES

ÉCO
RESPONSABLE



NOTE
GOOGLE
MOYENNE
SUR PLUS DE 3500 NOTES

4,5

UN CONCEPT SIMPLE & EFFICACE

400 SALADES
EN MOYENNE
/ RESTAURANT

NE NÉCESSITE PAS
D'EXTRACTION

FACILEMENT
EXPLOITABLE

MENUS À
PRIX UNIQUES

CONCEPT DU MIDI
DU LUNDI AU VENDREDI

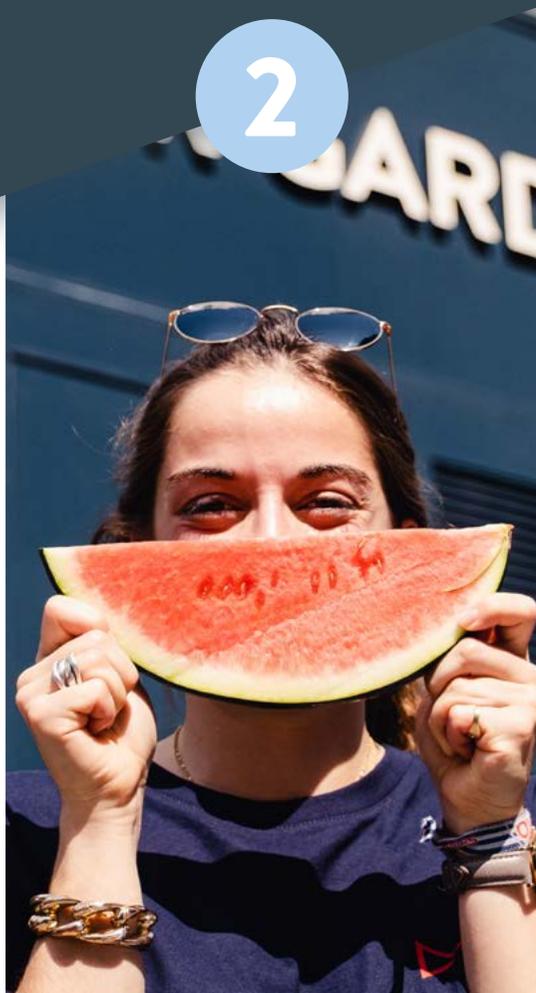
TEMPS MOYEN
DE SERVICE
1MIN30

NOS VALEURS

1



2



3



4



SIMPLICITÉ

GÉNÉROSITÉ

RÉACTIVITÉ

CONFIANCE

NOTRE HISTOIRE

TOUT COMMENCE IL Y A 10 ANS, PAR UNE RENCONTRE, CELLE D'HENRI ET CLÉMENT.

C'EST AU COURS DE LEURS ÉTUDES D'INGÉNIEURS EN AGROALIMENTAIRE QU'ILS SE RENCONTRENT ET SE LIENT D'AMITIÉ, PARTAGEANT UNE PASSION COMMUNE POUR LE MONDE DE LA RESTAURATION.

C'EST DONC TOUT NATURELLEMENT QU'ILS ONT ALORS COMMENCÉ À IMAGINER UN LIEU OÙ L'ON POURRAIT PROPOSER DES SALADES GÉNÉREUSES ET SUR-MESURE PRÉPARÉES AVEC DES ALIMENTS FRAIS ET FAIT MAISON AVEC POUR OBJECTIF D'OFFRIR DES DÉJEUNERS ABORDABLES QUI AMÉLIORENT LA QUALITÉ DE VIE DES GENS AU TRAVAIL.

UNE FOIS LEURS DIPLÔMES OBTENUS, HENRI ET CLÉMENT DÉCIDENT DE POURSUIVRE LEUR RÊVE ET OUVRENT LEUR PREMIER RESTAURANT.

MISTER GARDEN EST NÉ !



DATES CLÉS

2008

RENCONTRE DE CLÉMENT ET HENRI PENDANT LEURS ÉTUDES D'AGROALIMENTAIRE & REFLEXION SUR LE PROJET

2013

CRÉATION ET OUVERTURE DU PREMIER RESTAURANT **MISTER GARDEN RIVIÈRE (75008)**

2015 À 2023

MISTER GARDEN PERFECTIONNE SON MODÈLE ET OUVRE **14 RESTAURANTS** EN SUCCURSALE

2024

POUR SES 10 ANS, MISTER GARDEN INAUGURE UNE NOUVELLE ÈRE EN INITIANT SON DÉVELOPPEMENT EN **FRANCHISE** ET CONTINUE SON DÉVELOPPEMENT EN **SUCCURSALE**



NOS CHIFFRES CLÉS



SURFACE
DE **150 M²**
À **250 M²**



CA MOYEN
PAR RESTAURANT
1M€



EBE MOYEN
PAR RESTAURANT
20%

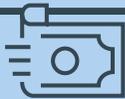
CA ET EBE BASÉS SUR LA MOYENNE DE NOS RESTAURANTS SUR L'ANNÉE 2023



APPORT PERS.
MINIMUM
80 k€



DROIT D'ENTRÉE + FORMATION
25 k€ + 10 k€



INVESTISSEMENT
MOYEN
320 k€



REDEVANCES (% DE CA)
EXPLOITATION + MKT NATIONAL
6% + 2%

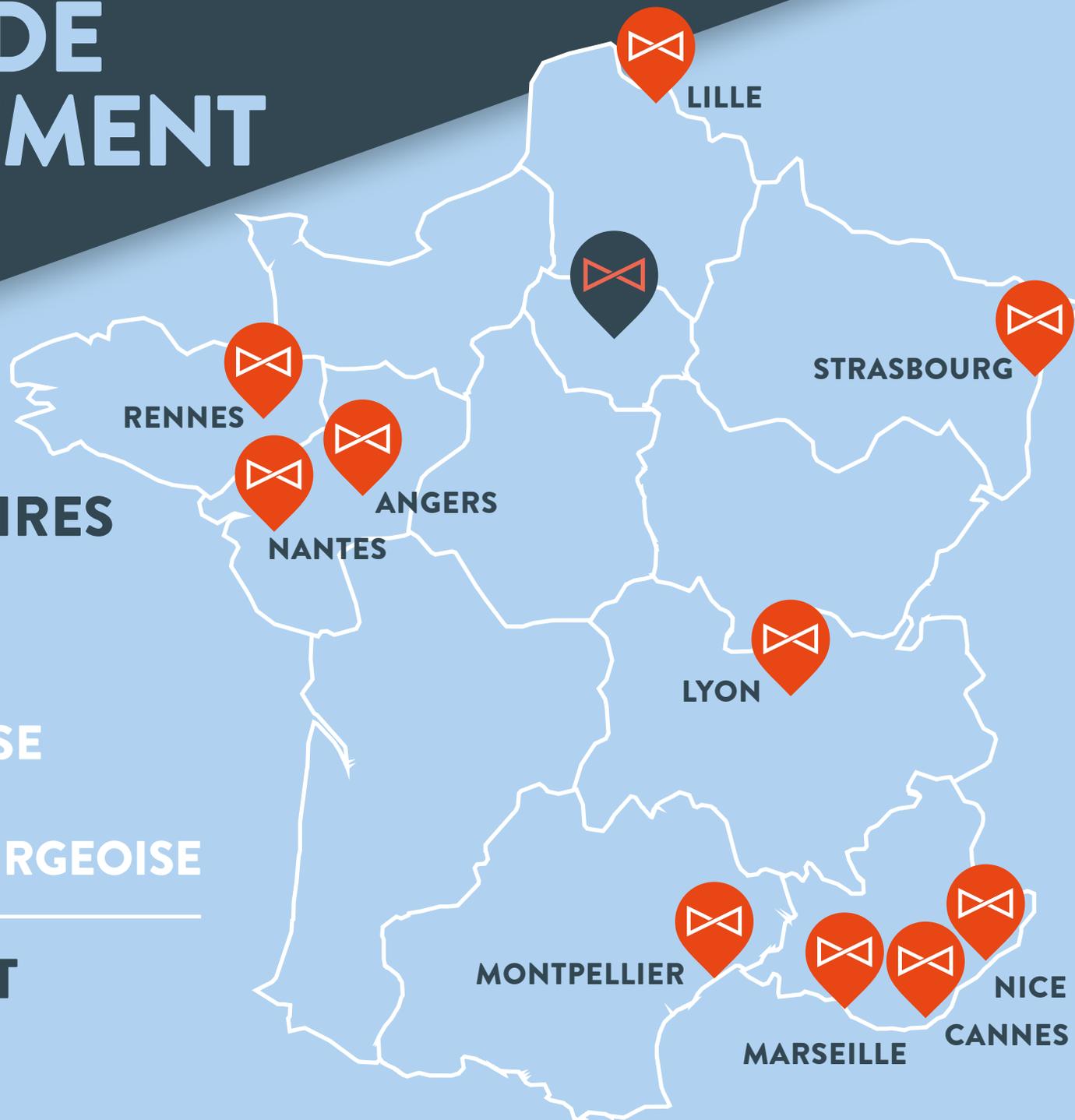
NOTRE PLAN DE DÉVELOPPEMENT

ZONES PRIORITAIRES EN FRANCHISE

- ARC MÉDITERRANÉEN
- ZONE OUEST
- METROPOLE LYONNAISE
- METROPOLE LILLOISE
- METROPOLE STRASBOURGEOISE

DEVELOPPEMENT EN SUCCURSALE

- ILE DE FRANCE



UNE IDENTITÉ ARCHITECTURALE MODERNE, COLORÉE ET VÉGÉTALISÉE



L'OUVERTURE D'UN RESTAURANT EN 10 ÉTAPES

1



RDV DE PRÉSENTATION DE L'ENSEIGNE ET DU CONCEPT

2



JOURNÉE D'IMMERSION DANS NOTRE RESTAURANT PILOTE

3



SIGNATURE DU DIP

4



SIGNATURE DU CONTRAT DE RÉSERVATION DE ZONE

5



ACCOMPAGNEMENT À LA RECHERCHE DU LOCAL ET DU FINANCEMENT

6



SIGNATURE DU CONTRAT DE FRANCHISE

7

DÉBUT DES TRAVAUX



8



FORMATION INITIALE AU SAVOIR-FAIRE MISTER GARDEN

9

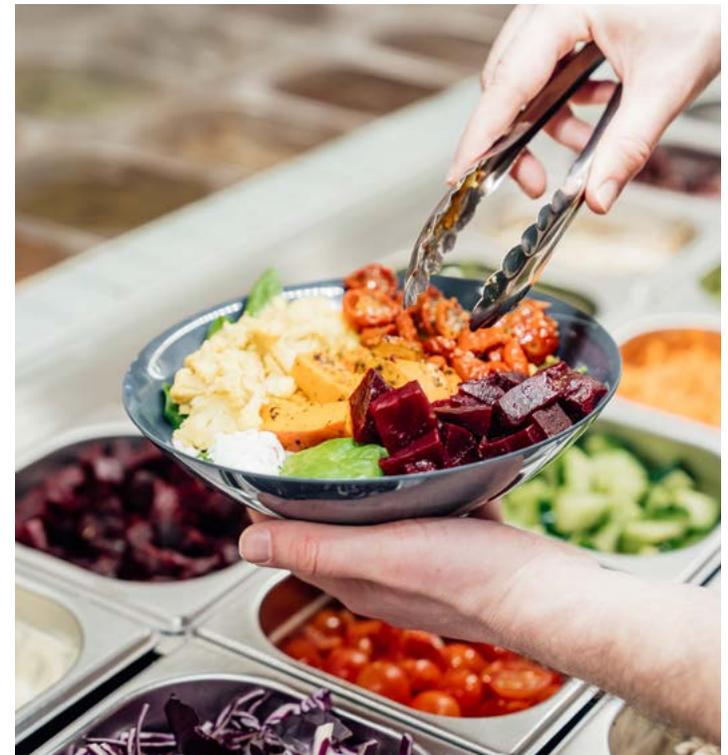


VISITE PRÉ-OUVERTURE ET MISE EN PLACE DU PLAN D'OUVERTURE

10



OUVERTURE DE VOTRE RESTAURANT MISTER GARDEN







REJOIGNEZ L'AVENTURE

WWW.MISTER-GARDEN.COM/FRANCHISE

HENRI PRUD'HOMME
FONDATEUR & EXPLOITANT

CLÉMENT GAUTHIER
FONDATEUR & EXPLOITANT

FRANCHISE@MISTER-GARDEN.COM

  [MISTERGARDENOFFICIEL](#)