

Nominé N°5



PALMES DE LA RESTAURATION By Leaders Club France 2011

ROULE GALETTE

9, rue aux Ours 75003 Paris

Tél : + 33 (0) 1.44.78.93.50

Et : 219 /223, rue des Pyrénées 75020 Paris

Et : 8, rue Elsa Morante 75013 Paris

www.roulegalette.com



Ouverture :

8 mars 2010, 9 avril 2010, 1 juillet 2010

Les créateurs :

Dominique Olivier, Dominique Baumier (créateurs), M. Jean-Patrick Loison (Opérateur)

Le concept :

Les Restaurants "Roule Galette" proposent innovation et modernité autour de délicieux mets revisités : La Galette de Sarrasin et la Crêpe de Froment. Le Concept repose sur 3 axes qui le démarquent de la concurrence : La mise au goût du jour et la création d'un nouveau produit de grande consommation adapté à la restauration de type Fast-food, qui crée de la nouveauté dans le paysage de la restauration rapide et qui suscite la curiosité. La simplicité du modèle d'organisation et de production grâce à l'automatisation d'une partie des procédures. L'ambiance, le service, la propreté, l'accueil, l'animation, le confort et la modernité des lieux. VAE, Terrasse, musique cosy.

Quelques Chiffres :

Ticket moyen : **9€ (midi) - 9€ (soir)**

Couverts/jour : **160**

Investissement Total/HT : **450 000€ (hors Pas de porte)**

Dont fonds de commerce : **0€**

Dont équipement, aménagement, déco : **450 000€**

CA Mensuel/HT : **36 500€**

Nombre de places : **82 + 20 en terrasse**

Surface totale : **150 m²**

Jours d'ouverture : **7j/7**

CA prévisionnel année 2011 HT : **350 000/500 000€**

Ratios de gestion :

Coût Matière : **25 %**

Frais de personnel : **28 %**