

LA CÔTE & L'ARÊTE

RESTAURANT

Franchise n°1
en restauration
traditionnelle,
100% produits frais
et fait maison.



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

DEPUIS 16 ANS !

Les Révélations de la franchise



La Révélation
2017

fédération française de la franchise



Fédération
Française
Franchise



2024
SATISFACTION VÉRIFIÉE
L'INDICATEUR DE LA FRANCHISE

À PROPOS de nous

Depuis 2009, on a une mission (et on ne rigole pas avec ça) : **régaler nos clients avec une cuisine maison, authentique, à base de produits frais.**

Notre concept ? Une vraie brasserie qui met à l'honneur **la viande et le poisson de qualité**, loin des concepts aseptisés où tout se ressemble. Ici, on fait du bon, du vrai, du généreux.

Mais un bon plat, c'est comme une bonne blague : ça marche encore mieux dans une ambiance conviviale. Alors, on a imaginé des restos où on vient autant pour se régaler que pour passer un bon moment, dans un **cadre chaleureux et vivant.**

Comme on n'aime pas garder les bonnes choses pour nous, on a décidé de **partager l'aventure.** En 2019, on se lance dans la franchise avec une idée simple : grandir, oui, mais sans jamais perdre notre **exigence** ni notre âme.

Depuis plus de 15 ans, on ne tient pas en place. La déco, la vaisselle, la carte... tout évolue en permanence. Il faut dire que **la restauration**, c'est bien plus qu'un métier : **c'est une passion**, une aventure, parfois un marathon (avec des sprints en plein service). Mais voir nos clients repartir avec le **sourire** et être témoins des **success stories** de nos franchisés, c'est la meilleure des récompenses. Et franchement, on ne voudrait être nulle part ailleurs !



LES fondateurs

« Quand deux frères unissent leurs forces, c'est une alchimie particulière qui se crée. À la fois complémentaires et parfois en opposition, nos discussions sont sans fin, nos idées ne cessent d'évoluer, et ensemble, on avance toujours plus loin.

On nous décrit souvent comme têtus, exigeants, et parfois pressés. Mais on est aussi optimistes, passionnés, pragmatiques, tenaces, réfléchis, et – il paraît – assez drôles. Ce qui nous anime, c'est **la satisfaction client et l'ambition** : celle de construire, de créer, et de partager une **aventure humaine** hors du commun.

Si cette vision vous parle, si vous aussi avez envie d'adhérer à une **grande famille** et si l'envie d'aller de l'avant vous fait vibrer, alors nous avons sûrement des points communs »



Ivan & Benoit
Chambon

NOTRE CONCEPT

Cuisine ouverte

Parce qu'on n'a rien à cacher, du **fait maison**, avec **100% produits frais** !



Vivier de homards

Présent dans tous nos restaurants. C'est notre petite **star** !



Cave de maturation

On mature nos côtes depuis 15 ans !
Notre force c'est la **qualité de nos viandes**...



Bar à cocktails central

Apéritifs, cocktails, bières, digestifs...
il y en a pour **tout le monde**.



CUISINE 100% maison et produits frais

**Chez nous tout, tout,
tout est fait maison !!!!!!!**



Quand on s'est lancés dans la restauration, on était sûrs d'une chose : on voulait faire de la **VRAIE bonne cuisine**. Et pour ça, pas de secret...

Il faut miser sur des **produits frais, de qualité et des recettes authentiques**.

Chez nous, pas de congelé, à part les glaces ! En cuisine, ça émince, ça découpe, ça mijote tous les matins ! Parfois, ça crie aussi un peu.

On met tout notre cœur dans notre carte. Des recettes qui nous font saliver, celles héritées de nos grand-mères qui nous réconfortent et nous renvoient en enfance.



CENTRALE D'ACHAT DE VIANDES

**Pour garantir
la qualité.**

CONCEPT CUISINE MAISON

**facilement
reproductible !**

UNE CARTE

**avec plus de
150 fiches
techniques !**



LA VIANDE notre expertise !

**Restaurateur depuis 15 ans,
grossiste depuis 10 ans.**

Aujourd'hui la Pyrénéenne des Viandes, une entreprise solide et familiale depuis plus de 30 ans aux portes de l'Ariège, a intégré le groupe pour devenir notre **centrale d'achat**.

Chaque morceau est rigoureusement sélectionné pour garantir des **vianades d'exception**, dont notre célèbre **côte de bœuf maturée**, véritable gage de **qualité**. Un atout précieux pour nos franchisés, qui peuvent s'appuyer sur ce produit phare pour séduire et régaler leurs clients.



Henri notre dealer de viandes !

" DES RESTOS DIFFÉRENTS, UNE SIGNATURE COMMUNE : NOTRE LOGO ! "



POURQUOI CHOISIR LA CÔTE & L'ARÊTE ?

Un concept qui met tout le monde d'accord !

Restaurants franchisés
Note Google 4,5/5



UN CONCEPT ÉPROUVÉ ET RENTABLE

Lancez-vous dans l'aventure de l'entrepreneuriat en toute sérénité.

PAS DE LA RESTAURATION ?

Pas de souci, on vous forme pour tout savoir sur ce métier-passion.

DES ÉCONOMIES D'ÉCHELLE

Tarifs nationaux négociés, centrale d'achat et de référencement nationale.

LE SOUCI DU DÉTAIL

Décoration et ambiance, vaisselle et présentation des plats, qualité du service.

UN PROJET CLÉ EN MAIN

Plan de communication et de marketing, charte graphique, référencement de produits et équipements, procédures opérationnelles, rétroplanning et gestion de projet.

UNE CARTE BÂTIE SUR 15 ANS D'EXPÉRIENCE

1 recette = 1 fiche technique, une carte renouvelée tous les 6 mois selon les saisons.

Toujours pas convaincu ? 
Regardez donc les chiffres !



CHIFFRES CLÉS

2,2 M^{HT} € CHIFFRE D'AFFAIRES (MOYEN) DES FRANCHISÉS

JUSQU'À **13%** DE RENTABILITÉ

3 M^{HT} € MEILLEUR CHIFFRE D'AFFAIRES DES FRANCHISÉS

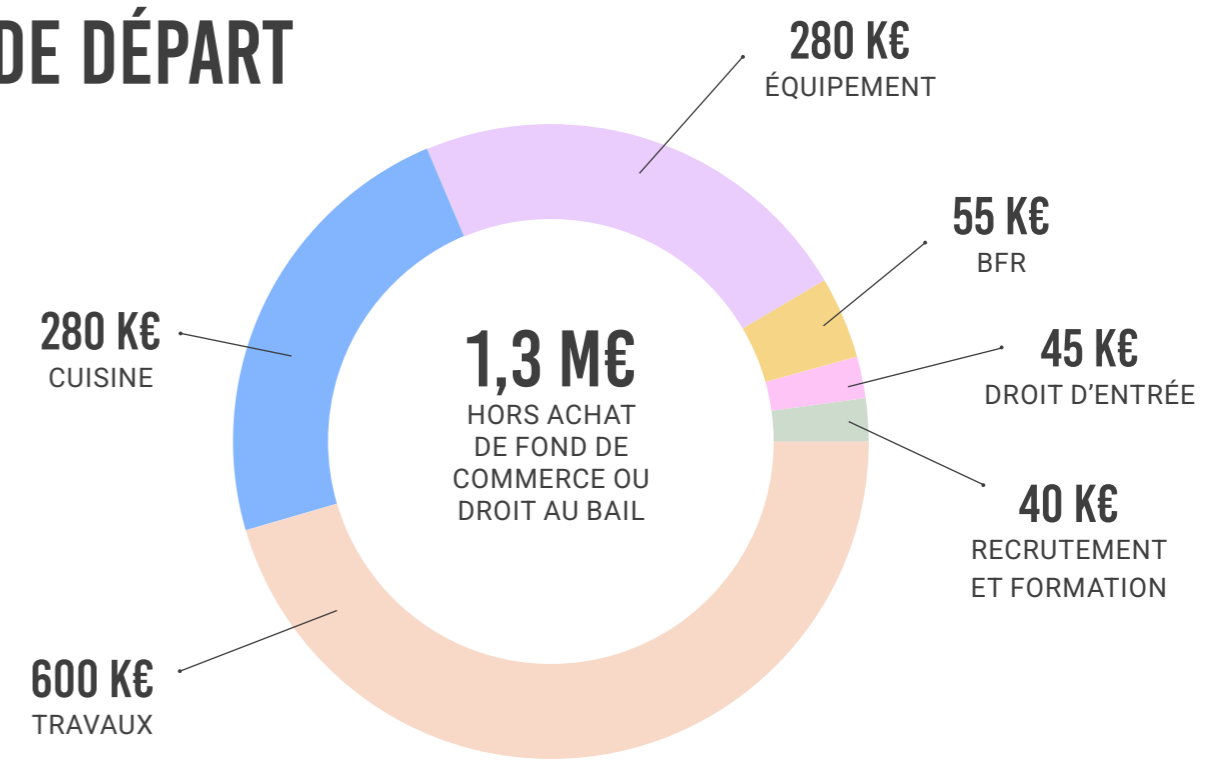
10% PROGRESSION DU CHIFFRE D'AFFAIRES DES FRANCHISÉS EN 2024

TICKET MOYEN TTC 2024

| Jour | Midi | Soir |
|------|------|------|
| 32 € | 28 € | 35 € |

40 M^{HT} € CHIFFRE D'AFFAIRES DE L'ENSEIGNE

INVESTISSEMENT DE DÉPART



ROI JUSQU'À : **13%**
(de rentabilité)

REDEVANCE MARQUE : **5%**

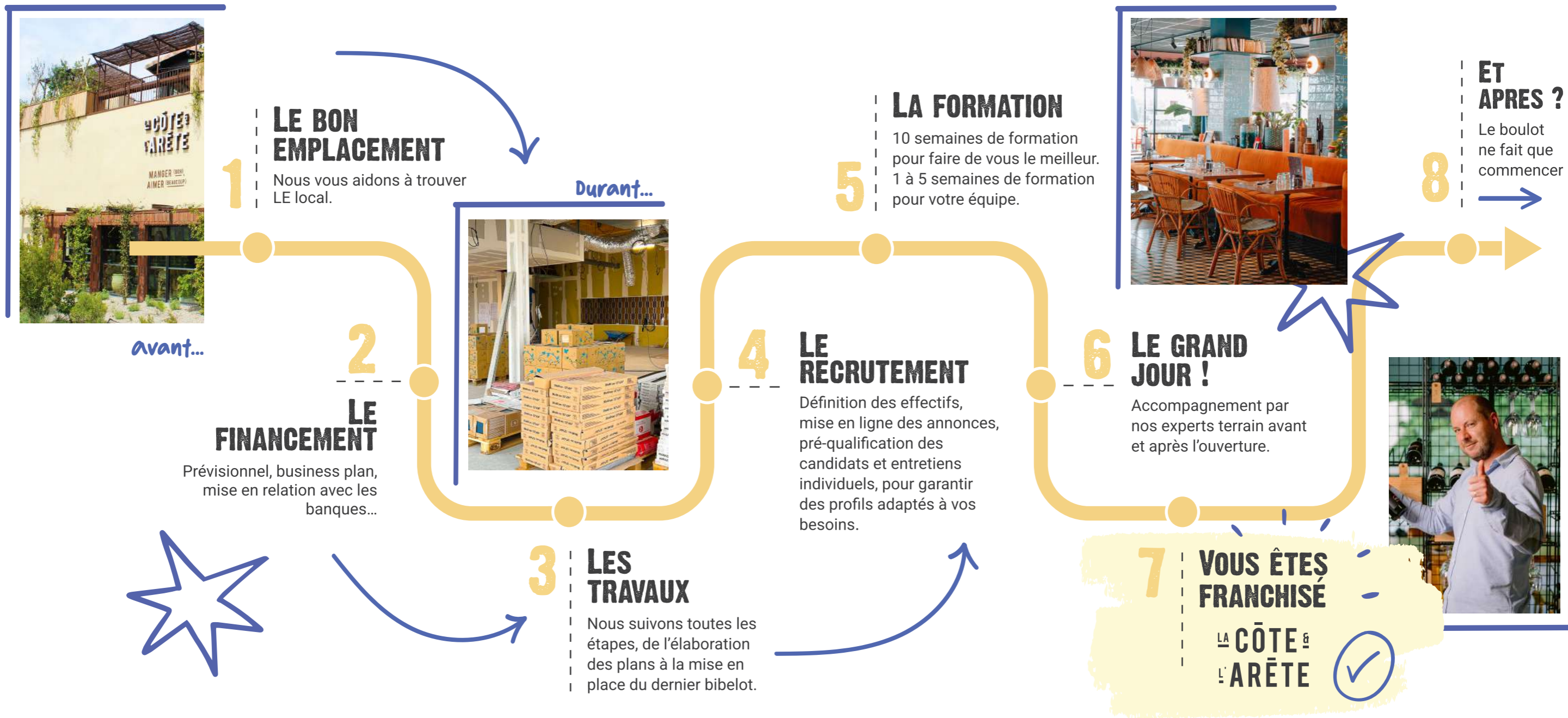
APPORT PERSONNEL À PARTIR DE **150 K€**

CAHIER DES CHARGES D'IMPLANTATION

Nos restaurants répondent tous aux mêmes critères. On dira pas que c'est la clef de la réussite mais presque :

- LOCAL DE 400 M²
- TERRASSE DE 200 M²
- CENTRE-VILLE OU PÉRIPHÉRIE
- AGGLO DE PLUS DE 100 000 HABITANTS
- BÂTIMENT SOLO OU ANGLE DE BÂTIMENT
- UN PARKING PRIVÉ DE 60 PLACES OU EN FOISONNEMENT OU PARKING PUBLIC
- 12M LINÉAIRE DE VITRINE MINIMUM

LES ÉTAPES DE VOTRE PARCOURS



POUR FAIRE DE VOTRE PROJET une réussite au quotidien

DES VISIOS TOUTS LES MOIS

avec l'ensemble du réseau.

ANIMATION DU RÉSEAU

avec un passage par restaurant
tous les deux mois.

UN LIEN CONTINU

avec nos experts au siège sur
RH, achats, communication,
gestion...

UNE CONVENTION ANNUELLE

parler projets, évolutions,
opportunités dans un cadre
chaleureux, pour casser un peu
la routine et se retrouver !

UNE FORMATION

continue de vos équipes.



DES OUTILS MÉTIERS

développés spécifiquement pour
l'enseigne (gestion de la marge,
hygiène, réservation...)

UNE BASE DE DONNÉES

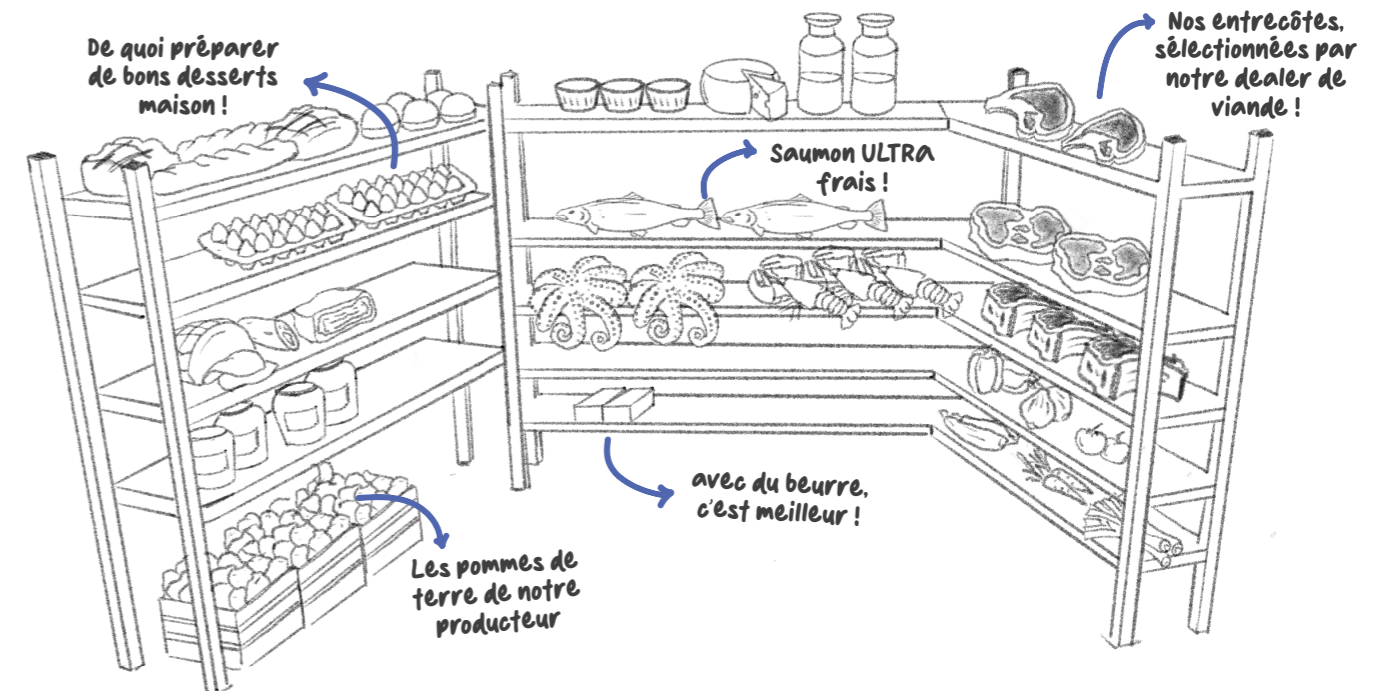
+ de 150 fiches recettes pour une
qualité des plats maîtrisée. Des
procédures opérationnelles pour
des équipes performantes et une
satisfaction optimale.

UN INTRANET

pour une **communication unique et
actualisée** en un click pour tous les
franchisés.

DES PROCESS BIEN PRÉCIS

la clé du succès : l'organisation, la rigueur,
le sens du détail comme la disposition de
nos chambres froides !



"CHEZ NOUS LE POTENTIEL D'ENTREPRENDRE EST ÉNORME"



Note Google 4,6/5
★★★★★

NOTRE FRANCHISÉ DE BREST

« C'est une enseigne moderne avec une formation de qualité. Dès la première année, le succès est au rendez-vous grâce à une cuisine 100% maison. Nous attirons une clientèle variée, des chefs d'entreprise aux chefs étoilés, ce qui renforce la confiance et la fidélité des clients. »



Note Google 4,4/5
★★★★★

NOTRE FRANCHISÉ DE PLAISANCE DU TOUCH - AUCAMVILLE

« La satisfaction des clients et la vision des franchiseurs me confortent chaque jour dans mon engagement pour cette enseigne. Je suis fier de régaler mes clients avec des plats frais et faits maison »



Note Google 4,8/5
★★★★★

NOTRE FRANCHISÉ D'ENGLOS

« Une nouvelle vie professionnelle et un défi passionnant. C'est une franchise à taille humaine dont je partage les valeurs. J'apprécie l'accompagnement de l'enseigne et la disponibilité des équipes. »



Note Google 4,4/5
★★★★★

NOTRE FRANCHISÉ DU MANS ET DE TOURS

« J'ai ouvert mon premier restaurant en 2020, en pleine crise du COVID, un défi relevé grâce à un concept solide. Fort de cette réussite, j'ouvre mon second établissement au Mans avec la même passion et l'envie de régaler nos clients. »

87% DE NOS FRANCHISÉS OUVRONT UN DEUXIÈME RESTAURANT, QU'ATTENDEZ-VOUS DONC POUR NOUS REJOINDRE ?

AUX 4 COINS DE LA FRANCE... ET PLUS SI AFFINITÉS

NOS PROJETS D'OUVERTURE

- AMIENS
- BUSSY-SAINT-GEORGES
- MÉRIGNAC
- ORLÉANS
- SAINT-AMAND
- RENNES



NOS IMPLANTATIONS

- | | | | |
|-------------------|---------------------|--------------------|----------|
| ALBI | BREST | LABÈGE | TOURS |
| AUCAMVILLE | CHAMBÉRY | LE MANS | TOULOUSE |
| BEAUVAIS | CLAYE-SOUILLY | L'UNION | TOULON |
| BLAGNAC | CLERMONT-FERRAND | MONTAUBAN | SERRIS |
| BORDEAUX | ENGLOS | PAU | |
| VILLENAVE D'ORNON | ISSY-LES-MOULINEAUX | PLAISANCE-DU-TOUCH | |



FRANCHISE.LACOTEETLARETE.FR

Envie de nous rejoindre ? Écrivez nous à : franchise@lacoteetlarete.fr