



THAI

STREET

FOOD



1051
11.2
11.2

AYATIN

UN SHOW CULINAIRE ENFLAMME



LE CONCEPT PITAYA

Inspiré des restaurants de rue de Bangkok, tout se joue sous les yeux et le nez des clients. PITAYA propose un vrai show culinaire enflammé, une authentique invitation au voyage par les odeurs et les couleurs des produits frais cuisinés minute au wok pour émerveiller ses convives. Du mobilier aux contenants, tout est fait pour immerger le client à Bangkok, en toute convivialité.

Premier concept de street food thai en réseau de franchise, PITAYA s'impose désormais avec près de 120 restaurants en France et à l'international. La famille PITAYA ne cesse aujourd'hui de s'agrandir et de faire découvrir cette cuisine street food proposés sur place, à emporter et en livraison à domicile.



LES CLÉS DU SUCCÈS



QUALITÉ

Le concept PITAYA se revendique clairement de la mouvance du "Fast Good" et du "Fresh Food", à l'opposé de la restauration rapide "malbouffe". Nos recettes sont équilibrées et réalisées avec des produits frais et de bonne qualité inspirés de la cuisine thaïlandaise pour une cuisine savoureuse, variée et généreuse adaptées à tous les goûts et toutes les envies.

CONVIVIALITÉ

Une atmosphère urbaine rappelant Bangkok, un spectacle culinaire réalisé minute sous les yeux des clients, des équipes accueillantes et souriantes, la variété des odeurs et des saveurs... voici le secret de la convivialité de nos restaurants.

RAPIDITÉ

SIMPLICITÉ

PRIX ABORDABLES

Les codes de la restauration rapide n'ont plus besoin de faire leurs preuves et PITAYA a su les reprendre à son compte pour faire découvrir sa savoureuse et créative cuisine d'inspiration thaï, proposés sur place, à emporter et en livraison à domicile.



LES CHIFFRES CLÉS

120

restaurants en France & à l'international

1M€/an HT

de CA moyen

45%

ventes sur place en 2024

27%

ventes en livraison en 2024

28%

en ventes à emporter en 2024

LES 9 ÉTAPES CLÉS

**VOUS ÊTES UN ENTREPRENEUR ET UN MANAGER DANS L'ÂME,
VOUS ÊTES DOTÉ D'UN ESPRIT PIONNIER,
VOUS AVEZ UN ESPRIT D'ÉQUIPE ET VOUS AIMEZ JOUER COLLECTIF**

1. CANDIDATURE

Envoyez-nous votre candidature.

2. 1ER RDV

Rencontrons-nous pour construire votre projet.

3. IMMERSION

Pendant 2 jours, intégrez les équipes d'un de nos restaurants.

4. TEST

Valeur Humaine Ajoutée afin d'objectiver votre profil.

5. VALIDATION

Validez votre projet avec la Direction Générale.

6. L'EMPLACEMENT

Votre candidature a été validée !
Nous étudions avec vous un projet de création ou de reprise de restaurant.

7. FINANCEMENT

Nous vous accompagnons dans votre démarche de financement bancaire.

8. PRÉOUVERTURE ET FORMATION

Vous bénéficiez de 5 semaines de formation dans nos restaurants.

9. INAUGURATION

C'est le jour J, bravo ! Votre restaurant ouvre ses portes, l'histoire peut commencer !

CONDITIONS D'ACCÈS



**150 à
250K€***
d'apport personnel



35K€*
de droit d'entrée
+ 15K€*
de formation



6%*
de redevance du CA



2%*
de redevance
marketing



Investissement global
moyen
600K€*
hors droit au bail



Entre
**100 &
200 M2**
de surface commerciale

*Hors taxes

LA FORCE D'UN GROUPE

L'expertise du **GROUPE BERTRAND**

UNE ÉQUIPE DÉDIÉE pour vous assister dans la réussite de votre projet

Une offre produit packagée avec une **OFFRE PERMANENTE** revue régulièrement, rythmée par des **ANIMATIONS COMMERCIALES** tout au long de l'année

Des outils de pilotage **PERFORMANTS**

Un véritable **PROGRAMME DE FIDÉLITÉ**, un site e-commerce

Un **MARKETING NATIONAL** puissant et du **MARKETING LOCAL** pour vous accompagner.

FRANCHISEZ LE PAS !

Après 15 ans d'expérience dans le commerce de gros en lien avec la grande distribution, Julien Sotty a souhaité se reconvertir dans l'entrepreneuriat. Attiré par le secteur de la restauration en franchise, il a été séduit par PITAYA, un concept à la fois performant et éprouvé, acteur solide du marché. Après avoir trouvé son emplacement à Nevers et obtenu un financement, l'équipe du réseau a accompagné le franchisé dans l'aménagement de son restaurant, sa formation, ainsi que celle de ses équipes. L'enseigne connaît une évolution constante, notamment avec le lancement des bornes de commande et le nouveau programme de fidélité. En suivant ses recommandations, le franchisé a su enrichir l'expérience client et améliorer la rentabilité de son restaurant. Aujourd'hui, Julien connaît une forte progression de son chiffre d'affaires et s'investit pleinement dans le comité produit de l'enseigne.

JULIEN SOTTY

FRANCHISÉ
NEVERS



“

J'ai choisi PITAYA, lors d'une visite dans le restaurant de Bourges, car j'ai d'abord été séduit par l'originalité du lieu, notamment avec la cuisine ouverte, et surtout par le goût et la qualité des plats que nous avons consommés avec Hanane, mon épouse et associée.

”

REJOIGNEZ-NOUS !

franchisepitaya@franchise-bertrand.com

www.pitaya-thaistreetfood.com



@PITAYARESTO.FR



@PITAYA