

— la —

# BROCHE

◆ NOTRE RECETTE DU KEBAB ◆

*Par le Chti*

**ÉLU MEILLEUR  
KEBAB MAISON DE  
LILLE**

*Par les Cachotteries*

**ÉLU MEILLEUR  
KEBAB DE FRANCE**

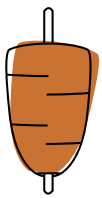
*Par le Petit Paumé*

**ÉLU MEILLEUR  
KEBAB DE LYON**



**ÉLU PÉPITE  
DU QUARTIER**





# INTRODUCTION

C'est l'histoire de deux frères originaires du Nord, Fabrice et David LOUF qui souhaitent **remettre au goût du jour un plat mangé par tous**. Mangeurs de kebab et inspirés par leur voyage à Berlin, ils proposent une **nouvelle version du kebab 100% maison**, gourmand et composé de produits de qualité. **L'aventure débute en 2016** avec l'ouverture du premier restaurant à Lyon. Amoureux de leur région natale, ils poursuivent le développement de l'entreprise sur Lille.



## NOTRE AMBITION

Depuis 8ans, on aspire à créer **une expérience unique** pour nos clients, en privilégiant des **ingrédients de première qualité** et **des recettes entièrement maison**. La Broche souhaite **s'implanter dans de nouvelles villes françaises** afin de **devenir le leader national des kebabs maison**.

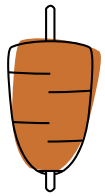
## NOTRE CLIENTÈLE

Nous voulons **rendre le kebab accessible à tous**, en allant au-delà de notre clientèle étudiante pour **toucher un public plus large**. Que ce soit **les jeunes cadres, les familles, ou toute personne soucieuse de la qualité de son alimentation**, notre savoir-faire maison est conçu pour séduire ceux qui souhaitent redécouvrir le plaisir d'un kebab savoureux et de qualité.

## NOTRE RÉCOMPENSE

La Broche a été élue **Meilleur Kebab de France**, à la suite d'un classement national par le média Les Cachotteries. La Broche a aussi été élue **Meilleur Kebab dans chaque ville d'implantation**, notamment à Lyon par le guide gastronomique Le Petit Paumé et à Lille par Le Chti.





# NOS OUVERTURES ET DISTINCTIONS

## 1<sup>ER</sup> RESTAURANT

Rue Romarin - 1<sup>er</sup>  
arrondissement de Lyon

2019

## 3<sup>ÈME</sup> RESTAURANT

Au Foodcourt Grand Scène  
à Lille

## 4<sup>ÈME</sup> RESTAURANT

Rue de Gand à Lille

2023

## ÉLU MEILLEUR KEBAB MAISON

À Lille par le Chti pour la  
2<sup>ème</sup> année consécutive

## ÉLU MEILLEUR KEBAB DE FRANCE

À la suite d'un classement  
national par le média Les  
Cachotteries

## 2<sup>ÈME</sup> RESTAURANT

Rue de Marseille - 7<sup>ème</sup>  
arrondissement de Lyon

2016

2021

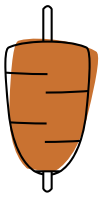
## ÉLU MEILLEUR KEBAB

A Lyon par le Petit Paumé

## ÉLU MEILLEUR KEBAB MAISON

A Lille par le Chti

2024



# NOS PRODUITS

**Depuis 8 ans**, La Broche propose **des recettes créées exclusivement pour nos restaurants et préparées chaque jour par nos équipes**. L'ensemble de nos produits sont sélectionnés avec soin afin de garantir et de maintenir **une qualité inégalée** dans chacun de nos restaurants.

Chaque jour, nos équipes retravaillent nos produits frais. **Notre viande fraîche, notre poulet halal** est mariné dans des épices durant 24h puis confit 3h sur broche offrant un goût unique. **Nos légumes frais et marinés** sont livrés tous les jours, puis sublimés par une marinade maison. Ils composent chacun de nos plats maison. **Nos frites maison** sont cuites en double cuisson à la belge pour plus de croustillant. Nous avons créé un **panel de 10 sauces maison** aux noms symboliques de Lille et de Lyon, qui évoluent chaque mois pour offrir des saveurs originales. **Notre pain** est livré chaque jour par notre artisan boulanger local avec lequel **nous avons créé notre propre recette**.

Un kebab maison déclinable en galette ou en assiette et disponible en **version végé, qui représente 25 % de nos ventes**. **Notre carte a séduit et continue de séduire nos clients et prospects**.



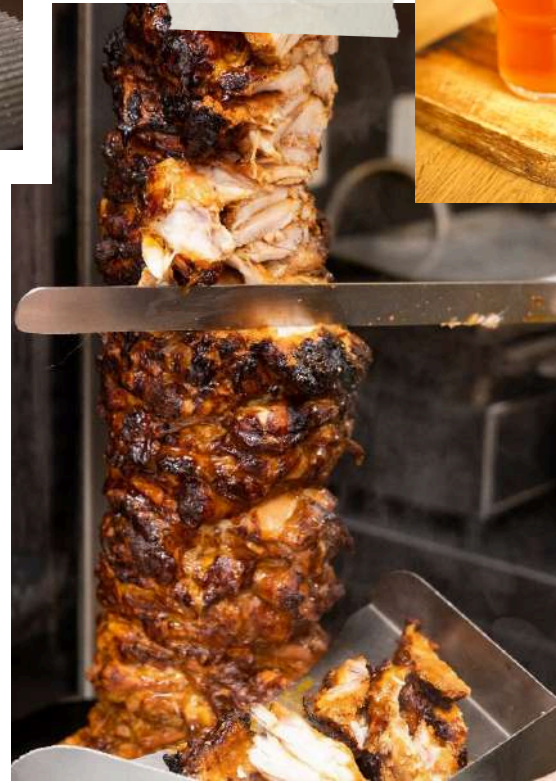
**NOTRE THÉ GLACÉ**



**NOTRE BEST SELLER**



**B  
R  
O  
C  
H  
E  
H  
A  
L  
A  
L  
M  
A  
I  
S  
O  
N**



**NOTRE RECETTE DU KEBAB**



**NOTRE POUTINE**



**NOS FRITES MAISON**



**NOTRE ASSIETTE**

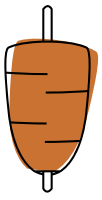


**NOS SAUCES MAISON**

**NOTRE VERSION VÉGÉ**



*#Fait Maison*



# QUALITÉ ET HYGIÈNE

Chez La Broche, **la qualité et l'hygiène sont au cœur de nos priorités.** Le concept de La Broche repose sur un modèle de **production simplifié et optimisé.** Nos équipes, même sans expérience préalable, peuvent **rapidement maîtriser et assurer** à la fois **la production, l'hygiène et le service** grâce à une **formation efficace.**

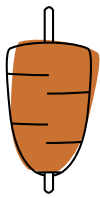
Une **journée type** dans nos établissements reflète cette organisation : le matin, une seule personne s'occupe de la production et pendant le service, deux personnes suffisent pour maintenir un rythme fluide, **sans besoin de mobiliser une équipe nombreuse.** Lors des festivals, nous atteignons des vitesses de service soutenu, avec **un kebab toutes les 4 secondes**, tout en maintenant notre standard de qualité.

Nous appliquons des **processus stricts** et suivons des **recettes standardisées** afin de garantir une homogénéité dans chaque point de vente. Tous nos restaurants sont soumis à des **audits réguliers** pour vérifier que la production et la qualité sont maintenues.

Chez La Broche, nous considérons **l'hygiène comme un point crucial** de notre démarche. Pour garantir le respect des normes en vigueur, tout notre personnel reçoit des **formations spécifiques** sur les bonnes pratiques d'hygiène. De plus, nous utilisons des logiciels spécialisés **pour suivre et contrôler** les différents aspects liés à l'hygiène dans chacun de nos restaurants

Notre sérieux a déjà été confirmé par des contrôles d'hygiène indépendants. À chaque fois, les rapports ont été positifs, avec des **résultats très satisfaisants.**





# SATISFACTION CLIENT



"La Broche a été une découverte culinaire exceptionnelle au coeur de Lyon. Et je n'ai absolument pas été déçue ! Leur kebab est une véritable révélation : viande succulente, parfaitement épicée et grillée à la perfection, accompagnée de légumes frais et d'un pain incroyablement moelleux. Je recommande fortement."

**COLINE**



"Quand j'ai découvert 'La Broche', j'ai été littéralement séduit. Sa viande grillée sur une broche préparée à la main, ses légumes frais et ses sauces maison se marient à merveille, le tout sublimé par un pain maison qui change du kebab traditionnel. Chaque fois que je m'approche de ce petit coin de paradis culinaire, je sais que je vais me régaler."

**MATHIEU**



"Délicieux kebabs et une ambiance chaleureuse ! C'était ma première visite chez La Broche et j'ai été impressionnée par l'accueil amical du personnel. Les kebabs étaient frais et savoureux, ce qui a rendu chaque bouchée délicieuse. Recommandé pour tous ceux qui recherchent une cuisine simple et savoureuse et un service exceptionnel !"

**SANDRINE**

Présente à Lille et Lyon avec **quatre points de vente**, La Broche se positionne comme **un acteur incontournable** de la restauration rapide de qualité. Nos établissements ont su gagner la confiance de notre clientèle, affichant des **notes Google comprises entre 4.2 et 4.6** grâce à des avis positifs sur l'ensemble de nos services. Cette **satisfaction client** est un **atout majeur** pour notre réseau, soulignant la solidité de notre concept.

En intégrant La Broche, vous rejoignez **une enseigne dynamique** en pleine croissance, avec **un modèle éprouvé** et **un soutien complet** pour chaque franchisé.



**GRAND SCÈNE**

**4.6/5**



**LYON 1**

**4.3/5**



**LYON 7**

**4.2/5**

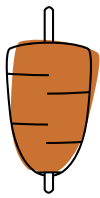


**RUE DE GAND**

**4.5/5**



**PLUS DE 8K FOLLOWERS**



# ON PARLE DE NOUS

Depuis 2016, notre restaurant s'est imposé comme une référence incontournable, reconnu par la presse et les médias locaux.

Ces articles nous attribuent fréquemment le titre de "meilleur kebab de France", "meilleur kebab de Lyon" ou "meilleur kebab de Lille", mettant en lumière notre maîtrise culinaire et la reconnaissance unanime de la qualité de notre offre par les médias.

Cette visibilité médiatique a permis à notre établissement de renforcer sa notoriété et de consolider une base de clients fidèles, tout en attirant de nouveaux gourmets curieux de découvrir notre savoir-faire.



La Broche : le meilleur kebab de France est Lillois !

Restaurants / Par Antoine / 10 décembre 2024



## Lille actu

Ce kebab de Lille vient d'être élu "meilleur kebab maison" !

Une jolie distinction pour les restaurateurs de ce kebab de Lille ! Sa particularité ? De la viande fraîche et de bons produits, le tout 100% fait maison ! On vous en dit plus.



## VIVRE LYON

ACTUALITÉS

Accueil > Food > La Broche, le meilleur kebab de Lyon ?

## La Broche, le meilleur kebab de Lyon

par La Rédaction



## LE PETIT Paumé



Les meilleurs kebabs de Lyon

## Les meilleurs kebabs de Lyon en 2024

### La Broche – Les bros du grill

La Broche, c'est un kebab 100% maison monté sur cette fameuse broche verticale plusieurs fois par jour, composé de haut de cuisse de poulet français certifié halal, mariné maison 24h et grillé 3h.

C'est aussi un pain ultra original légèrement broché de la maison Pozzoli aux graines de sésame qu'il reçoit tous les matins !

Enfin, ce sont des légumes marinés maison servis chauds (aubergine, carotte, poivron) ou froids (tomate, concombre, oignons rouges, choux rouge).



# le Bonbon

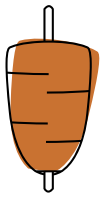
L'Hôtellerie  
Restauration

snacking®

# VOZER.Lille

LE PROGRES

LYON FEMMES



# DEVENIR FRANCHISÉ

## NOTRE ACCOMPAGEMENT

### AVANT

- › Aide à la recherche d'emplacement
- › Mise en relation avec nos partenaires
- › Aide à la recherche le financement
- › Assistance au plan d'aménagement
- › Formation initiale théorique et pratique

### PENDANT

- › Assistance à l'ouverture sur site
- › Mise en place des outils de gestion
- › Conseil à la communication locale

### APRÈS

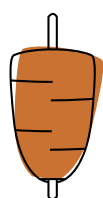
- › Visites régulières
- › Assistance aux problématiques liées à l'exploitation
- › Animation, communication, offre commerciale et offre produit

— la —  
BROCHE

◆ NOTRE RECETTE DU KEBAB ◆

## QUELQUES CHIFFRES

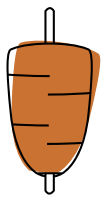
OUVERTURE DU 1ER RESTAURANT	2016
DROIT D'ENTRÉE	30 000€
REDEVANCE	7%
DURÉE DU CONTRAT	7 ans
APPORT PERSONNEL	80 000€
SURFACE	De 20m <sup>2</sup> à 150m <sup>2</sup>



## COMMUNICATION

Nous vous mettons à disposition **une charte graphique** avec **un logo distinctif, des couleurs spécifiques et une typographie adaptée** pour assurer une communication cohérente et professionnelle. Aussi, nous mettons à votre service **un site internet**, conçu pour offrir **une expérience utilisateur fluide et attrayante**. Ce site inclut des fonctionnalités essentielles comme une section de contact et un espace pour présenter les produits.

Nous pouvons vous mettre à disposition **une stratégie de communication clé en main**, sous forme d'abonnement, pour **gérer l'intégralité de votre communication**. Cela comprend la création de contenus visuels (photos et vidéos), la rédaction de posts, ainsi que la gestion quotidienne de vos réseaux sociaux (Instagram, TikTok, etc.). Dans ce **package**, nous nous occupons également des relations presse et de la mise en place de partenariats physiques et digitaux.



# CLÉS DU SUCCÈS



## UN PRODUIT DE QUALITÉ

Un **produit différent des kebabs présents sur le marché**. Broche maison, recette de pain unique, sauces maison, légumes travaillés. **Une recette finale 100% maison.**



## UNE GESTION SIMPLIFIÉE

Grâce à **des processus éprouvés et optimisés depuis 8 ans**, la **gestion des points de vente est simplifiée**, nécessitant **peu de personnel** tout en garantissant **une performance optimale** ainsi qu'une **qualité constante**.



## UNE RAPIDITÉ DE SERVICE

En période de rush **350 clients/h.**



## UNE IMPLANTATION FACILITÉE

L'implantation simplifiée, **de 20m<sup>2</sup> à 150 m<sup>2</sup>**, permettant un fonctionnement efficace sans nécessiter un espace vaste, ce qui rend **le coût d'implantation très accessible** selon la surface retenue.



## UNE OFFRE POPULAIRE TOUTE L'ANNÉE

Une gamme de produits **qui plaît à toute heure et toute l'année**, qui ne connaît pas de saisonnalité.



## DISCTINCTIONS D'EXCELLENCE



# LA BROCHE

**14 rue Romarin  
69001 Lyon**

**74 rue de Marseille  
69007 Lyon**

**17 rue de Gand  
59800 Lille**

**31 rue de Béthune  
59800 Lille**



**fabrice.louf@outlook.fr  
06 79 44 07 82**



**labroche\_lyon  
la\_broche\_lille**

**[www.labroche-notrerecettedukebab.com](http://www.labroche-notrerecettedukebab.com)**