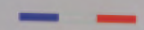




ÇA CHAUFF' MARCEL

PIZZERIA



**Rien n'est si
contagieux
que l'Exemple**



Ca Chauff' Marcel

ÇA VA CHAUFFER !

Une expression Française reprise par les fondateurs de la marque Thibaut (à Gauche) et Nathanaël (à Droite) en 2019 lorsqu'il à créé le 1^{er} point de vente à Puyréaux en Charente (16).

En 2023 les 2 amis qui se connaissent depuis une vingtaine d'année, décident d'acquérir le fond de commerce de Puyréaux pour le dynamiser.

Fort d'une belle aventure entrepreneuriale ils décident en accord avec leurs équipes de fonder une marque, d'ouvrir un second point de vente et pourquoi pas l'idée folle de **FRANCHISER** le concept.

Aujourd'hui l'ambition est d'accompagner les franchisés et d'être présent sur les territoires au plus près de nos fidèles clients afin d'être parmi les enseignes de pizza incontournable pour les Français.

L'argent ne fait pas le Bonheur, la Pizza **OUI** !



ÇA VA CHAUFFER !

ÇA CHAUFF à la PIZZ

Quelques Chiffres ...

La **France**

officiellement le plus grand consommateur de pizzas au monde, à égalité avec les **Etats-Unis**



1 M

1 Milliard de
pizza vendu en
France chaque
année.

11 Kg

de pizza par
Français
chaque année.

4,3 M

4,3 milliards
d'euros de
chiffres d'affaire
annuel en pizza.



ÇA CHAUFF' MARCEL

PIZZERIA



Origines savoureuses

Histoire à Marcel

De nos débuts passionnés à notre évolution actuelle

2005

Rencontre

Création Puyréaux

2019

Reconnaissance Locale

2022

Création Rouillac

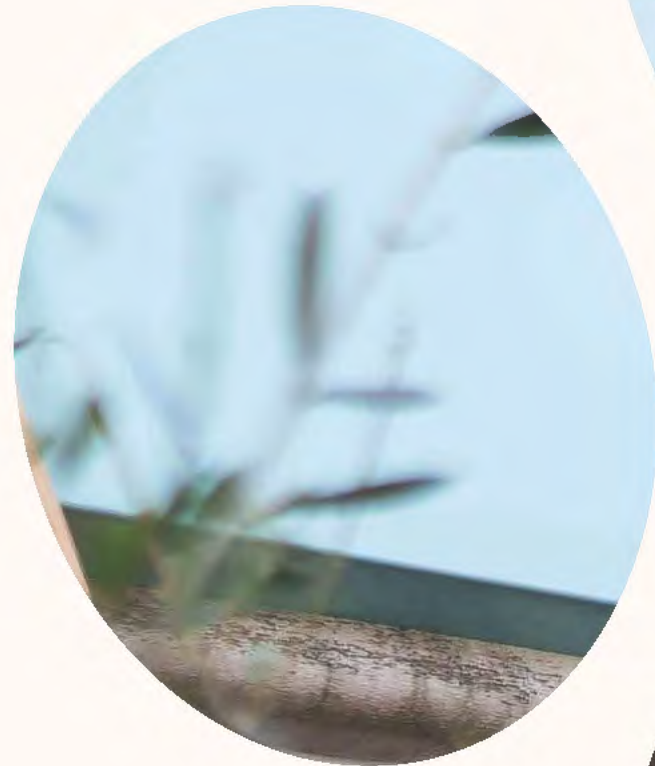
2024

Concept Franchise

2024

Concept Contenaire

2025





Authenticité

La Douceur de l'Italie avec l'essence même de la cuisine traditionnelle à la Française.

Qualité des Ingrédients

Utilisation de produits frais et de qualité supérieure. Nos œufs 100% plein air proviennent du "Domaine de Malakoff" en Charente (16).

Plaisir Partagé

Création d'une atmosphère conviviale où le plaisir de la gastronomie est partagé.

Innovations Culinaires

Créativité dans la présentation et la préparation des plats avec un "Burger du Mois" différent chaque mois.

Origines savoureuses
Nos valeurs

Unis par la Passion

Notre équipe



Responsable Succursale ROUILLAC

Clément Jutard

Maître incontesté de la pâte à Pizza et amoureux du contact clientèle, Clément apporte son savoir-faire et sa créativité au sein de notre établissement.



Responsable Succursale PUYREAUX

Sephora Pognon

L'âme de notre service, Sephora assure une ambiance accueillante et un service impeccable grâce à la cohésion d'équipe qu'elle instaure.



Formateur Franchisé

Thibaut Berthouin

" Co-Fondateur de la Marque "Ca Chauff Marcel" j'ai à cœur de transmettre mon savoir et faire perdurer la marque au delà de nos frontières charentaise."

Voyage gustatif

Carte des Plats

Pizza

Une recette unique de pâte fine et légère facile à digérer, avec des œufs 100% plein air provenant du "Domaine de Malakoff" voilà l'essence même de la fabrication de nos pizzas.



Burger

Des recettes savoureuses et à l'écoute des clients, nous élaborons mensuellement le "burger du Mois" imaginé par nos équipes et disponible dans tous nos points de ventes.



Salade

Rien de plus frais qu'une bonne salade, car même dans une belle pizzeria nous pouvons proposer de bonnes salade rafraichissante en saison estivale.

Accords parfaits Vins Local et pas que ...

La Bière Chauff' Marcel !

Chauff' Marcel Brasse sa propre bière en collaboration avec la brasserie Big'Hop en Charente ! Une bière traditionnelle, légère et de qualité brassée à Châteaubernard avec les malts locaux de la Malterie de l'Ouest,



L'Orée du Bosquet

Les Frères Landier, fils de Rémi Landier, ont redonné dès 1982 au terroir charentais la possibilité de s'exprimer à travers des vins de pays remarquable. Un vin sec et très fruité idéal pour toutes nos pizzas entre amis ou en famille !



Lambrusco

Le Lambrusco est un vin pétillant italien produit en rouge et en rosé provenant surtout des régions Emilie Romagne et Lombardie.

Les bulles du Lambrusco sont très peu persistantes; ce vin possède a un nez très aromatique de fruits rouges ou noirs.



Une Marque Fédératrice

Une Passion

Le voyage en Lunette



A chaque Inauguration nous offrons le pack "Lunette Premium" à l'effigie de la marque, en bois recyclé. Aux clients de les faire voyager, nous identifier et nous le repartageons sur la page Officielle de l'enseigne.

L'équipe



Souriant, bien veillant et à l'écoute du client c'est la seule motivations de nos équipes. Nous sommes sous contrat avec le client et seul sa satisfaction nous donne le sourire.



Point de Vente de Rouillac



Au coeur du village de Rouillac sur l'axe Limoges Royan, le 2nd point de vente arbore une ambiance conviviale et accueillante, l'enseigne se démarque par son contact client.



4 Formats, 4 Concepts

Marcel dans tous ses états !

Le Marcel Express

70
m²

Le Marcel Food

300
m²

15
m²

150
m²



Multi Franchisé,
Commencer par l'un
ou par l'autre, ou bien
continuer par l'un ou
par l'autre, On à
forcément un concept
qui vous correspond !

Le Marcel Contenaire

Le Marcel Brasserie

Le Marcel Conteneur

15
m²

“ Tout d’un Grand ! ”

La Marque “ CA CHAUFF’ MARCEL ” à pour vocation de se développer au plus près de ses fidèles clients et ainsi contribuer au dynamisme des collectivités territoriales.

Une marque à la fois implanté dans son secteur d'activité avec un concept à la fois Fiable, Viable et Rentable.

Engagé depuis plus de 5 ans la marque à su faire preuve de dynamisme avec pour seule ambition la SATISFACTION client au cœur des préoccupations.

➔ Un concept clé en main, idéal pour une première affaire ou une activité complémentaire !



Le **15 m²** Marcel Contenaire

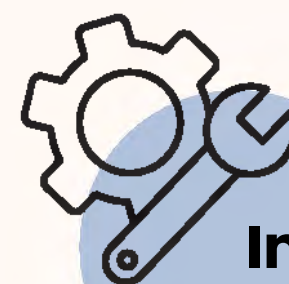
“ **Tout d'un Grand** ”



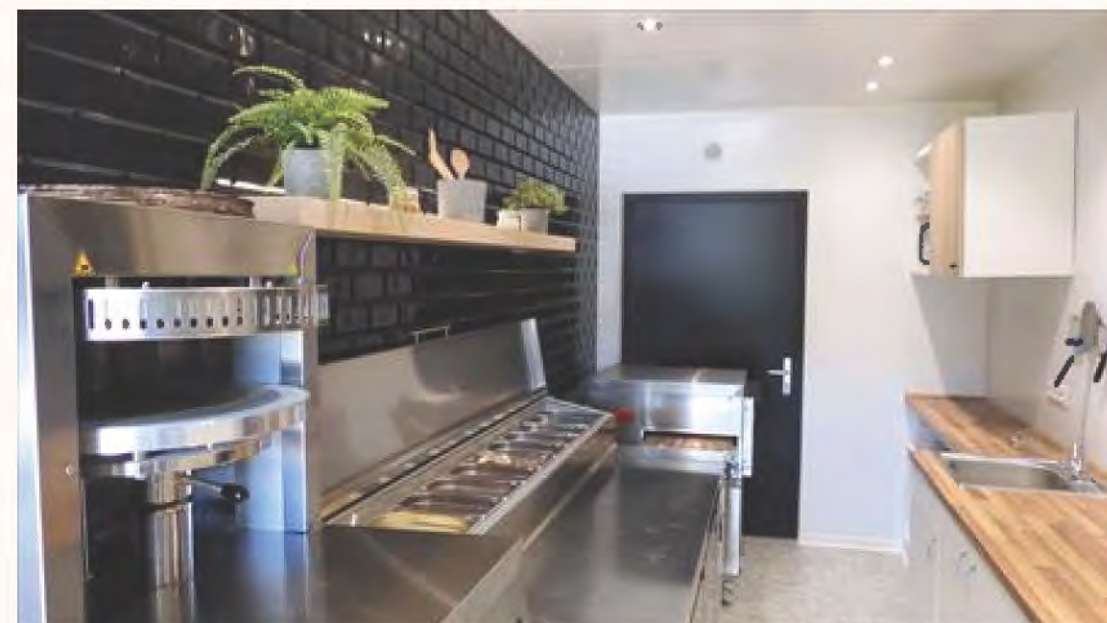
Un Concept clef en Main sur-mesure grâce à notre nouvelle gamme de Contenaire



15m2 pensé, agencé, et aménagé rivalise avec les + grands de nos territoires



Installation rapide pour une utilisation permanente ou saisonnière, personnalisable.



Les conteneurs “Ca Chauff’ Marcel” sont de véritables cuisines professionnelles fabriquées sur-mesure dans le Périgord.

Idéal pour démarrer ou développer votre activité. Facile à installer, rapide à rentabiliser, il s'adapte à tous les emplacements stratégiques : axes passants, parkings, stations-service, collectivités ou terrains privés.

70
m²
Le Marcel Express

“ Le Goût, La Vitesse, L’Impact “

Une solution idéale pour répondre à la demande croissante de restauration rapide de qualité ! Le Marcel Express allie service ultra-rapide et simplicité de gestion, parfait pour les zones de fort passage.



Avec sa cuisine ouverte et son espace d’attente optimisé, ce format permet de servir des pizzas en 3 à 5 minutes tout en intégrant les dernières tendances digitales : Click & Collect et commande en ligne.

70
m²
Le Marcel Express

**“ Le Goût,
La Vitesse,
L’Impact “**



Avec sa cuisine ouverte et son espace d'attente optimisé, ce format permet de servir des pizzas en 3 à 5 minutes tout en intégrant les dernières tendances digitales : Click & Collect et commande en ligne.

➔ Un concept rentable et efficace, parfait pour un primo-accédant ambitieux ou un Multi Franchisé !

150
m²
Le Marcel Brasserie

“ Convivialité & Gourmandise au Rendez-Vous “

Un espace chaleureux et accueillant qui offre une expérience unique autour de la pizza, du burger et des incontournables de la marque.



Le Marcel Brasserie propose 35 à 55 places assises, une cuisine ouverte avec un four visible et un service hybride : self-service ou service à table. Situé en centre-ville, zone commerciale ou pôle d'attraction, il séduit une clientèle variée en quête de qualité, rapidité et convivialité.

➔ *Un projet idéal pour un entrepreneur organisé, avec un excellent retour sur investissement !*

150
m²

Le Marcel Brasserie

“ Convivialité & Gourmandise
au Rendez-Vous ”

Décoration et
Ambiance



Plongez dans
l'ambiance
chaleureuse de
notre
établissement à
la fois végétale
et conviviale.

L'art de la décoration et la création
d'une atmosphère unique type
industrielle et authentique.

300
m²
Le Marcel Food

“ L’Innovation au Service du Goût ”

Le concept le plus ambitieux et moderne de la marque !

Le Marcel Food révolutionne le fast-food pizzeria avec des bornes de commande digitales, une application mobile et une cuisine haut débit.

Avec une salle de 65 à 130 places assises, ce format mixe rapidité, technologie et qualité pour une expérience client inégalée.



➔ *Une opportunité exceptionnelle pour les entrepreneurs et multi-franchisés en quête d’un projet innovant et rentable !*



300
m²
Le Marcel Food

“ L’Innovation au Service du Goût ”

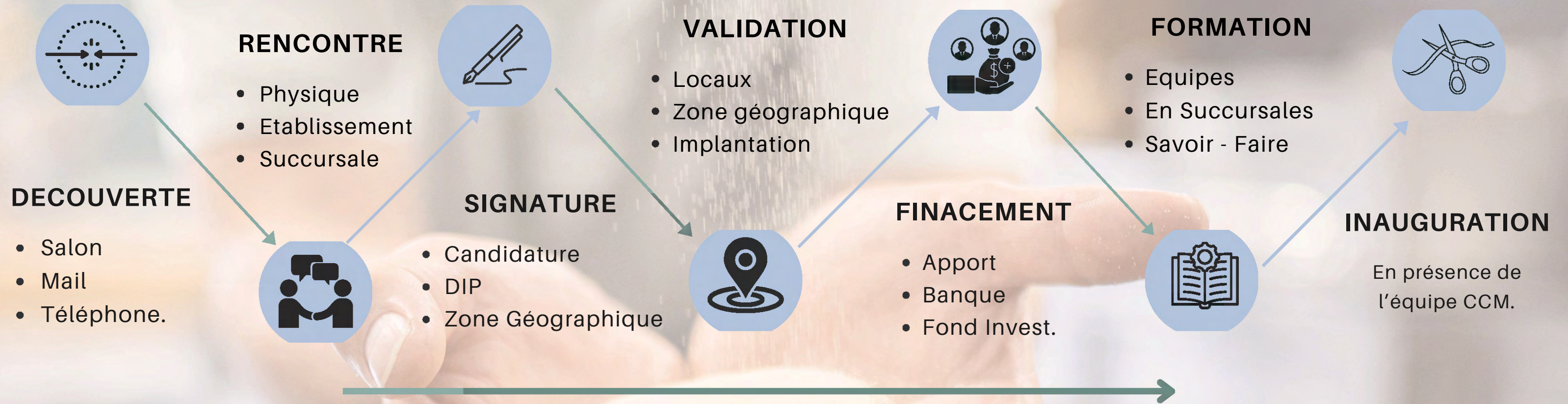


🚀 Prêt à rejoindre l’aventure
et à ouvrir ton propre "Ça
Chauffe Marcel" ? 🔥



On Chauff' Ensemble ?

Les étapes pour devenir franchisé



“Parce que La Formation doit rester un Plaisir”

Chez “Ca Chauff’ Marcel”, notre équipe vous accompagne pour vous permettre de franchir toutes les étapes de votre développement.

Nul besoin de venir du milieu de la restauration rapide pour devenir le futur “Marcel”; En étude, en reconversion ou entrepreneur nous vous accueillerons bras ouverts et seront heureux de vous former dans une de nos succursales.

1- Formation pendant 4 semaines en succursales pour le “Savoir Faire”.

2- Formation Gestion, Comptabilité, Social management, au siège social.

3- Préparation à l'ouverture avec l'aide des responsables réseaux.

--> Accompagnement tout au long de l'année pour développer et faire de votre CCM un VRAI succès !



Nous Rejoindre C'est:

Concept Epruvé

Fort de son implantation depuis une demi douzaine d'années la marque CCM à su fidéliser une clientèle et être connu et reconnu dans son secteur géographique.

Une Rentabilité

Une collaboration forte avec ses partenaires de confiance, CCM à su négocier ses prix afin d'en faire bénéficier ses franchisés. Allié à cela une marge Brut de près de 75% nous avons là un concept Rentable

Accompagnement

De la formation certes, mais aussi des réunions d'équipes, Un séjours entre collaborateurs; c'est ça l'ADN de CCM, transmettre du savoir, du bonheur et de la Gourmandise.

Un Réseaux en Développement

A l'écoute du réseau, et ouvert aux propositions d'améliorations, le jeune réseau naissant CCM prend part au dicton "Ensemble construisons l'avenir".



Venez nous Rencontrer Ca vous Chauff' ?

Rejoignez un jeune Réseau
dynamique en pleine
expansion

Siège social: 1 Rue Grande
16230 Mansle Les Fontaines

06 73 01 40 83

www.cachauffmarcel.com

contact@cachauffmarcel.com



Vos Questions ?



ÇA CHAUFF' MARCEL

PIZZERIA



Vos Notes :



ÇA CHAUFF' MARCEL
PIZZERIA





ÇA CHAUFF' MARCEL

PIZZERIA

