



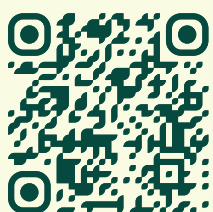
SI VOUS NE VOULEZ
PAS RESTER UN SIMPLE

SOMBRE HÉROS

DEVENEZ FRANCHISÉ
NACHOS

SCANNEZ CE QR CODE

POUR NOUS REJOINDRE !



OBJECTIF
100
RESTAURANTS
D'ICI 2030

4.5 /5
avec +75k
avis clients

AUX ORIGINES

⊕ DE 10 ANS DE SAVOIR-FAIRE



NACHOS est né d'un voyage. J'avais 21 ans quand j'ai décidé de partir vivre à l'étranger, au Royaume-Uni. C'est là que j'ai découvert une forme de cuisine qui m'a littéralement conquis : des saveurs nouvelles, des fruits et légumes frais associés à des viandes subtilement épicées ... Des plats variés et équilibrés bien loin des hamburgers frites et autres pizzas.

J'ai alors repris mes études avec un seul objectif en tête : rendre accessible à tous ce type de cuisine saine et savoureuse. L'enseigne NACHOS a vu le jour en 2013. En 10 ans, nous nous sommes fait une place sur le marché de la restauration rapide, en changeant les codes ! Parce qu'après tout, rien n'empêche de manger vite tout en mangeant bien, bon et sain.

Nous sommes fiers d'être aujourd'hui le leader de la mexican food en France et comptons bien conforter notre position.



BENOIT LEROY
FONDATEUR

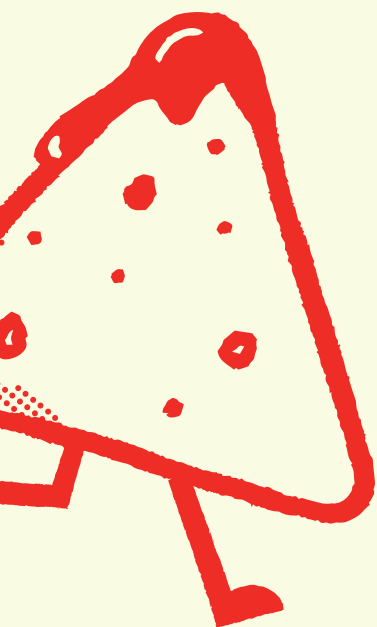


CE QUE L'ON FAIT

DÉMOCRATISER LA CUISINE MEXICAINE EN APPORTANT LE CONCEPT SUR LE TERRITOIRE POUR QU'IL SOIT ENCORE ⊕ ACCESSIBLE À TOUS !

CE DONT ON RÊVE ?

CONFORTER NOTRE POSITION DE LEADER EN DONNANT ENCORE PLUS DE VISIBILITÉ À NOTRE MARQUE. APPORTER UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE ET UNE EXPÉRIENCE CLIENT INOUBLIABLE



LA SIGNATURE NACHOS

1 NOTRE VISION

La restauration rapide ne doit pas être un choix par défaut. Pourquoi choisir entre rapidité, goût, accessibilité, qualité et expérience ? Dans la lignée de la culture mexicaine, nous pensons que le repas doit être un vrai moment de bonheur et d'émotions à vivre seul ou à partager.

2 NOS RAISONS D'Y CROIRE

Une cuisine inspirée de la gastronomie mexicaine (reconnue au patrimoine immatériel de l'humanité par l'UNESCO) et revisitée selon le savoir-faire français. Des recettes créatives et personnalisables pour toujours plus de découvertes gustatives. Des produits frais et des viandes françaises pour des plats sains et savoureux. Des équipes investies et à l'écoute qui vous accueillent dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

3 NOTRE MISSION

Que ce soit en restaurant, en livraison, en traiteur...

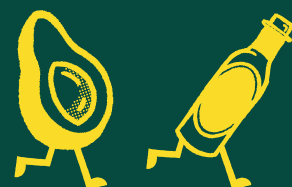
NACHOS propose une restauration d'inspiration mexicaine de qualité en service rapide qui fait du bien : du bien aux papilles, du bien au corps et du bien au moral !

NACHOS : LE MEXICAIN QUI FAIT DU BIEN

LES VALEURS

QUI NOUS ANIMENT

GOOD FOOD
GOOD PRODUCTS
GOOD PEOPLE
GOOD MOMENT
GOOD MOOD



HOLÀ TODOS C'EST NACHOS

On est amoureux des saveurs mexicaines et on a décidé d'en faire profiter todo el mundo !

Ici on aime la cuisine conviviale et créative, on prend le meilleur du Mexique et on le travaille avec notre savoir-faire Français.

Alors oui, on ne parle pas espagnol à la perfección, mais nos recettes parlent pour nous : on sélectionne des ingrédients de qualité, des viandes 100% françaises et on prépare notre guacamole à la mano tous les matins.

Chez Nachos, on a le goût de la libertad !
C'est pourquoi ici, chacun compose sa recette pour se faire mucho plaisir. On crée des mélanges de saveurs pour faire battre el corazón des plus gourmands.
Des recettes équilibrées et généreuses pour combler les sportifs et les luchadors. Des ingrédients aussi colorés qu'une piñata pour ravir los bambinos...

Que l'on soit solo ou avec des amigos, chez Nachos on ne dit jamais non à un mexicain !

Nachos.

**MEXICAN
GOOD FOOD**

CRÉEZ VOS FAJITAS, TACOS MEXICAINS, BOWL ET QUESADILLAS

ET FAITES VIBRER VOTRE CORAZÓN

FAJITA



PLAT SEUL
9€

+ BOISSON
12€

+ BOISSON
+ DESSERT
15€

— MEDIUM -1€ (POUR LES PETITES FAMILLES)

BOWL



PLAT SEUL
9€

+ BOISSON
12€

+ BOISSON
+ DESSERT
15€

TACOS MEXICAINS



PLAT SEUL
10€

+ BOISSON
12€

+ BOISSON
+ DESSERT
15€

QUESADILLAS



PLAT SEUL
10€

+ BOISSON
12€

+ BOISSON
+ DESSERT
15€



SIGNATURE

11€

SNACKS

LE CHEESY

Nachos + sauce cheesy maison

5.00€

LE CRISPY

Nachos + sauce cheesy maison + crispy bacon

6.00€

L'AUTHENTIQUE

Nachos + sauce cheesy maison + crispy bacon + sour cream + salsa pico de gallo + guacamole

9.00€



EMPA'NACHOS



UNITÉ

3€

11€

PAR 3

Grand

Peit

1.70€

NACHOS

Chips de maïs

2.50€

GUACAMOLE MAISON

Notre célèbre guacamole, en pot

2.50€

SAUCES

Salsa Verde, Salsa Roja, Pico de Gallo

1.50€

SAUCE CHEESY MAISON

2.50€

SAUCE CHEESY MAISON & CRISPY BACON

2.50€

MINI QUESA

Tortilla toastée, garnie de cheddar

2.50€

DESSERTS

COOKIES

2.50€

MUFFINS

3.50€

TIRAMISUS

3.80€

QUESADILLAS SUCRÉES

4.50€

MEDIUM

FRUITS FRAIS (DE SAISON)

3.50€

MINI



CHURROS

PAR 3

3€

PAR 5

6€



UN PROJET ACCESSIBLE

PERFORMANT ET RENTABLE

INVESTISSEMENT MOYEN : < 300K€

(HORS ACQUISITION DU LOCAL, POUR UN RESTAURANT DE 100M²)

APPORT PERSONNEL : À PARTIR DE 80K€

DROIT D'ENTRÉE : 25K€

FORMATION DE 5 SEMAINES : 10K€

CA MOYEN : 800K€

CHIFFRE D'AFFAIRES POTENTIEL
QUE PEUT GÉNÉRER UN RESTAURANT
NACHOS APRES 3 ANS D'ACTIVITÉ
(EN ÉTANT BIEN EXPLOITÉ)

REDEVANCE DONT PUBLICITÉ : 5% CA^{HT}

COMMUNICATION NATIONALE : 2%

FOOD COST : 30%

FOOD,
EMBALLAGE,
PRODUIT HYGIÈNE

MASSE SALARIALE : 25%

CONTRAT DE FRANCHISE DE 7 ANS

LES 3 BONNES RAISONS D'INVESTIR DANS LA MEXICAN GOOD FOOD

1 LA RESTAURATION MEXICAINE EST UN SECTEUR EN PLEIN ESSOR, ET LES CHIFFRES PARLENT D'EUX-MÊMES

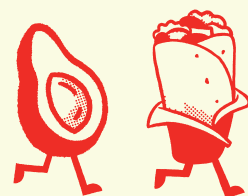
- La gastronomie mexicaine, reconnue au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, génère plus de 4,5 milliards d'euros de chiffre d'affaires annuel.
- Près de 100 000 restaurants mexicains à travers le monde
- Une forte croissance en France : +12% en 2023
- Un segment de marché en devenir qui représente moins de 5% offrant ainsi une opportunité de croissance exceptionnelle
- Une cuisine adaptée aux attentes actuelles : des ingrédients frais, des plats équilibrés et de la personnalisation, la cuisine mexicaine répond aux attentes des consommateurs modernes, en quête de repas sains, rapides et savoureux.

2 LA RESTAURATION RAPIDE ET SAIN, POUR RÉPONDRE À LA DEMANDE DES CONSOMMATEURS

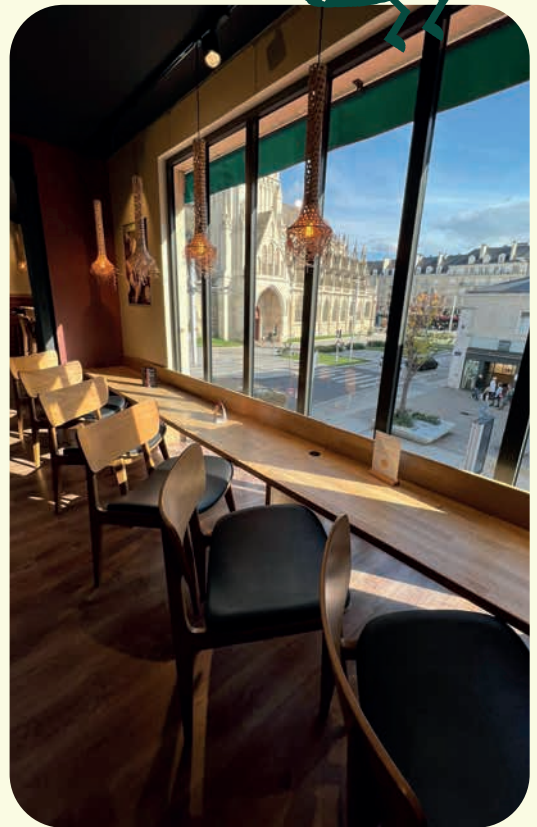
- 6 français sur 10 privilégient une alimentation équilibrée et saine, même lorsqu'ils mangent à l'extérieur
- Les consommateurs veulent des plats rapides, mais qui respectent leurs valeurs : ingrédients frais, peu transformés et une transparence sur l'origine des produits
- La restauration rapide "healthy" enregistre une croissance de 15% en France entre 2020 et 2023.

3 NACHOS EST LA RÉPONSE IDÉALE AUX ATTENTES DU MARCHÉ

- Un marché porteur encore sous exploité
- Une offre en phase avec les attentes des consommateurs
- NACHOS est le précurseur en France, depuis 2013, un concept novateur qui combine la richesse des saveurs mexicaines avec une qualité irréprochable
- Une expérience client unique avec 4,5/5 de moyennes sur l'ensemble des avis clients depuis la création de l'ensemble (+75k avis)



NOS RESTAURANTS



LA DÉCORATION DE NOS RESTAURANTS SE VEUT EN ADÉQUATION AVEC NOTRE OFFRE PRODUIT ET NOS VALEURS. CUISINE OUVERTE ET MATÉRIAUX NATURELS, LE CLIENT PEUT DÉGUSTER NOS PLATS DANS UN ENDROIT CHALEUREUX ET CONVIVIAL



NOS ENGAGEMENTS

CHEZ NACHOS, NOUS VOUS ACCOMPAGNONS À CHAQUE ÉTAPE CLÉ DE VOTRE PROJET !

AVANT L'OUVERTURE

- Présentation détaillée du concept
- Journée découverte et immersion en restaurant.
- NACHOS vous aide à trouver vos locaux
- Accompagnement pour le montage du business plan et obtention de financement.
- Suivi des travaux avec notre Responsable Maitrise D'oeuvre
- Formation de 5 semaines avec notre formateur dans l'un de nos restaurants pilotes.

PENDANT L'OUVERTURE

- L'un de nos animateurs réseau sera présent pour préparer ensemble votre ouverture.
- Notre service communication s'occupe de mettre en place un plan de communication pour une ouverture réussie.

APRÈS L'OUVERTURE

UN RÉSEAU QUI VOUS FACILITE LA VIE

- Une politique RH vertueuse afin de fidéliser les équipes : parcours de formation, E-learning sur mesure, évolution interne, bien-être au travail, avantages
- Des outils de pilotage efficaces pour vous faciliter le quotidien : gestion des stocks, de la masse salariale, de la marge, cadencier, client mystère...
- Une dynamique marketing : nouveautés produits, programme de fidélité, gestion des avis, référencement GOOGLE, communication locale notamment sur les réseaux sociaux...

UN RÉSEAU DE PROXIMITÉ

- Un suivi constant par notre animateur réseau
- Des réunions et commissions avec le siège
- Une convention franchisés annuelle



NOS PARTENAIRES :





NOS ÉQUIPES VOUS ACCOMPAGNENT AU QUOTIDIEN !

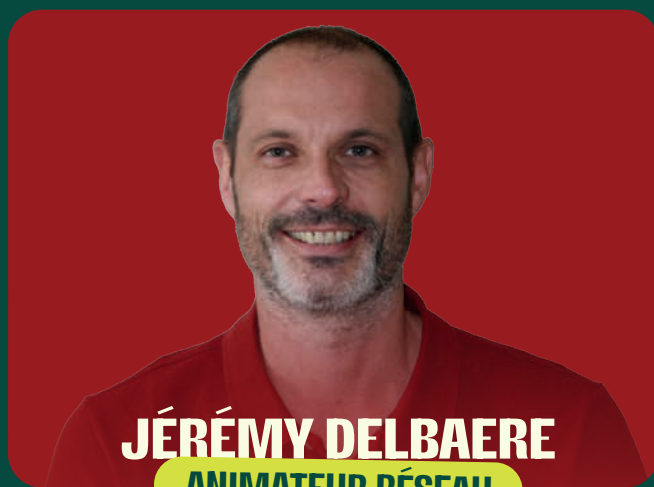
DIRECTION - FONCTION SUPPORT - FORMATION & ANIMATION RÉSEAU



STÉPHANE CHATEIGNER
DIRECTEUR DES OPÉRATIONS



J'accompagne chaque franchisé dès la validation de son projet par le développement. Avant l'ouverture, je suis son référent principal pour assurer sa formation, la mise en place des process et la transmission du savoir-faire de l'enseigne. Véritable chef d'orchestre opérationnel, je veille à ce que chaque équipe soit prête à offrir une expérience client conforme aux standards NACHOS. Une fois le restaurant ouvert, je m'assure du suivi de la performance, de l'optimisation des coûts et de l'amélioration continue. Mon objectif est d'accompagner chaque franchisé vers la réussite en lui apportant les outils et le soutien nécessaires.



JÉRÉMY DELBAERE
ANIMATEUR RÉSEAU



Mon rôle en tant qu'animateur, c'est d'accompagner les franchisés pour faire en sorte qu'ils vivent la meilleure expérience NACHOS possible, et bien entendu qu'ils aient un point de vente rentable. Nous allons les aider sur tous les aspects de gestion, marge, ratio RH, développement commercial... Notre accompagnement est basé sur 2 points forts : la proximité et la disponibilité, être à l'écoute de leurs besoins. Nous ne sommes pas que là pour des audits, nous sommes là pour les accompagner, les conseiller. La disponibilité, ils savent que nous sommes là pour leur apporter de l'aide et des réponses au quotidien.





LUCIE LEFRANÇOIS
RESPONSABLE COMMUNICATION

ET MARKETING



En tant que responsable marketing et communication chez NACHOS, mon rôle est d'accompagner chaque franchisé dans le développement et la réussite de son restaurant. Je mets en place des stratégies marketing locales et nationales pour maximiser la visibilité de l'enseigne et attirer du trafic en point de vente. À travers des campagnes digitales ciblées, du street marketing et des actions promotionnelles adaptées, j'aide les franchisés à booster leur chiffre d'affaires et à fidéliser leur clientèle. Je leur fournis également des outils performants pour optimiser leur communication locale, améliorer leur présence sur les plateformes de livraison et tirer parti du click & collect. Mon objectif est de leur offrir un cadre structuré et des leviers marketing efficaces pour qu'ils puissent se concentrer sur l'exploitation de leur restaurant tout en bénéficiant d'un accompagnement sur mesure pour leur succès.



Mon rôle est de recruter, d'accompagner et de suivre les candidats franchisés, depuis le premier contact jusqu'à l'ouverture de leur restaurant, en collaboration avec l'ensemble des équipes de Nachos.

Dans un premier temps, identifier les meilleurs profils correspondant à notre stratégie d'enseigne et de développement.

Dans un second temps, approfondir et analyser leur projet avec eux afin de vérifier si leur profil est en adéquation avec nos valeurs. Je leur présente alors le concept et la marque Nachos : les principales données business, à la fois en théorie et en immersion, afin d'évaluer la qualité de leur profil.

Si leur profil est validé, je les accompagne dans la recherche de leur local commercial, le montage de leur business plan et l'obtention du financement avec nos partenaires bancaires.

Enfin, je fais le lien avec les autres pôles de Nachos impliqués dans le processus de développement, jusqu'à la signature de leur contrat de franchise.



ARNAUD FILLION
DIRECTEUR DU DÉVELOPPEMENT



En tant que représentant d'ECMO, je suis en charge du suivi des travaux pour NACHOS, en veillant au respect des normes et des exigences techniques propres à l'enseigne. Je supervise la conception et l'exécution des projets, en m'assurant que les installations sont conformes et que les espaces sont optimisés pour garantir une exploitation efficace des restaurants.

Je vous accompagne également, futurs franchisés, tout au long de vos travaux, depuis l'étude de faisabilité jusqu'à l'ouverture de votre restaurant. Mon rôle est de vous conseiller sur les meilleures pratiques, de vous assister dans la gestion des prestataires et de m'assurer que chaque projet respecte l'identité et les standards de NACHOS.



DAMIEN DEPARIS
COORDINATEUR TRAVAUX

PAROLES DE FRANCHISÉS

PEUX-TU NOUS PRÉSENTER TON PARCOURS EN QUELQUES MOIS ?

Je m'appelle Mohamed, j'ai 32 ans et je suis franchisé NACHOS. Après avoir travaillé pour l'enseigne Burger King en tant que manager, j'ai décidé d'ouvrir mon propre restaurant et c'est en 2021 que j'ai découvert NACHOS au salon de la franchise à Paris.

POURQUOI AVOIR CHOISI NACHOS ?

Je viens de la restauration rapide et sur Cherbourg, j'ai remarqué qu'il manquait vraiment un concept qui se distingue de la restauration traditionnelle. Le marché local est saturé par les pizzas, burgers et globalement par la restauration rapide à base de surgelé. Je cherchais une enseigne qui soit différente, et qui ne travaille qu'avec des produits frais. C'est là que j'ai rencontré NACHOS. Ce qui m'a séduit c'est la fraîcheur des produits et la transparence.

QUE PENSES-TU DE L'ACCOMPAGNEMENT DE NOS ÉQUIPES ?

J'ai été très satisfait de l'accompagnement, que ce soit pendant l'étude de marché ou pour la recherche du local. Pour le financement j'ai également été accompagné, pour trouver des solutions alternatives à la banque - c'était très utile surtout si, comme moi, vous avez un apport personnel faible. Après l'ouverture ils sont toujours présents pour s'assurer que tout de passe bien.

QUEL CONSEIL DONNERAIS-TU À CEUX QUI VOUDRAIENT SE LANCER ?

Si j'ai un conseil à donner à quelqu'un qui veut se lancer c'est «fonce!». Il faut foncer, faire confiance au concept NACHOS. C'est vraiment un concept qui se distingue, et en pleins développement !

QU'AS-TU PENSÉ DE TON OUVERTURE ?

Je suis très satisfait, on ne s'attendait pas à accueillir autant de monde. La presse locale a joué le jeu, de même que NACHOS et son service communication ! Je remercie toute la team NACHOS pour leur accompagnement depuis le début de cette aventure !



MOHAMED ASHAD

FRANCHISÉ NACHOS

À CHERBOURG

PAROLES DE FRANCHISÉS

PEUX-TU NOUS PRÉSENTER TON PARCOURS EN QUELQUES MOTS ?

Je m'appelle Frédéric, et je suis le premier franchisé NACHOS. Après vingt-et-un ans chez Allianz en tant que directeur régional adjoint sur la région Sud-Ouest, l'idée de me lancer dans la restauration m'est venue au fil de mes conversations avec ma conjointe.

POURQUOI AVOIR CHOISI NACHOS ?

Après trois heures d'échange avec Benoit et un repas dans un restaurant pilote de Rouen, j'ai été convaincu : c'est de la vraie bonne cuisine mexicaine, fabriquée sur place à partir de produits frais soigneusement choisis.

QU'AS-TU PENSÉ DE TON OUVERTURE ?

Les six premiers mois je n'ai pas compté mes heures, le recrutement d'une équipe stable de douze collaborateurs en CDI m'a permis de trouver le bon équilibre. Nous avons noué des relations quasi familiales. Ma première satisfaction est d'être maître de mon destin.

TU AS OUVERT TON DEUXIÈME RESTAURANT À CANNES AU MOIS D'AOÛT 2022 ?

Oui, effectivement. Mon projet n'était pas seulement d'ouvrir un point de vente, mais de développer plusieurs restaurants sur ma zone. Nous avons un plan de développement établi avec l'enseigne pour atteindre, à terme, 5 unités.



**FRÉDÉRIC SEBASTIANI
& VIRGINIE CHEVALLIER**

PREMIERS FRANCHISÉS NACHOS

À TOULON & CANNES



TÉMOIGNAGE CANDIDATS



NOUS SOMMES HEUREUX ET FIERS DE L'ACCOMPAGNEMENT EXCEPTIONNEL DE LA FRANCHISE NACHOS, QUI NOUS A SOUTENUS À CHAQUE ÉTAPE : PRISE DE CONTACT, RECHERCHE DE LOCAL, MONTAGE DU DOSSIER, FINANCEMENT, ET GESTION DE TOUS LES DÉTAILS INDISPENSABLES.

SANS NACHOS, UNE TELLE OPPORTUNITÉ N'AURAIT JAMAIS ÉTÉ POSSIBLE POUR NOUS.



MATHIS & LAURIC
FUTURS FRANCHISÉS NACHOS
À PLAN DE CAMPAGNE



ET SI LE PROCHAIN NACHOS C'ÉTAIT LE VÔTRE ?



OBJECTIF

800K€
CA MOYEN
APRÈS 3 ANS

100
RESTAURANTS
DOM TOM & BENELUX

30
RESTAURANTS
EN FRANCE



**REJOIGNEZ
LE LEADER DE LA
MEXICAN GOOD FOOD**

EN SAVOIR +

ARNAUD.FILLION@NACHOS.FR

07 66 91 51 55

RENDEZ-VOUS SUR

NACHOS.FR/FRANCHISEZ-VOUS/

