

PAS BESOIN D'UN LONG VOL POUR MANGER CRÉOLE !

ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ POUR VOTRE RÉUSSITE !

AVANT PROJET

- RECHERCHE DE LOCAL CENTRE VILLE / CENTRE COMMERCIAL / FOOD COURT
- RECHERCHE DE FINANCEMENT AUPRÈS DE NOS BANQUES PARTENAIRES
- SUIVI TRAVAUX PAR UN CABINET D'ARCHITECTE ET AGENCEUR
- FORMATION AVANT OUVERTURE
- ASSISTANCE À L'OUVERTURE SUR SITE

APRÈS PROJET

- PRODUITS NÉGOCIÉS, LABORATOIRE DE PRODUCTION ET SYSTÈME DE COMMANDE SIMPLIFIÉ
- INNOVATION CONTINUE : NOUVELLES RECETTES, NOUVELLE EXPÉRIENCE CLIENT IMMERSIVE
- SUPPORT MARKETING ET PRÉSENCE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX
- INTERLOCUTEUR OPÉRATIONNEL UNIQUE ET VISITES D'ANIMATION

CONTACT

MORGANE DAVID
MORGANE@FOOD-MOOD.FR

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE



NOUT RACINES

PIONNIERS ET RÉFÉRENTS DE LA FOOD RÉUNIONNAISE EN FRANCE, NOUS TIRONS NOTRE SUCCÈS D'UNE HISTOIRE FAMILIALE PROFONDÉMENT ENRACINÉE DANS LA RAVINE DE CABRIS. AVEC 15 ANS D'EXPÉRIENCE DANS LA RESTAURATION, NOTRE PARCOURS EST MARQUÉ PAR UNE TRANSMISSION INTERGÉNÉRATIONNELLE AU CŒUR DES TRADITIONS PÉI.

YANNICK ET SA FEMME VANESSA ONT FONDÉ LE DODO BLANC, UN "COMPTOIR RÉUNIONNAIS" CONÇU POUR OFFRIR AU PUBLIC UN VÉRITABLE VOYAGE CULINAIRE IMMERSIF. LE FRÈRE DE YANNICK, FLORIAN, CHEF DE CUISINE, ET MARCEL, LE PATRIARCHE, PERPÉTUEMENT LES SECRETS DES RECETTES AUTHENTIQUES DE L'ÎLE INTENSE.

NOTRE CUISINE EST BIEN PLUS QU'UNE CUISINE ETHNIQUE, C'EST UNE CUISINE QUI, À L'IMAGE DE L'HISTOIRE DE LA RÉUNION, RASSEMBLE LES COMMUNAUTÉS.

MÉLANGEZ CULTURE FRANÇAISE, HABITUDES AFRICAINES, SAVOIR-FAIRE ASIATIQUE ET SAVEURS INDIENNES : VOICI UN MENU UNIQUE AU MONDE !

PLUS QUE DES RESTAURATEURS, NOUS SOMMES LES AMBASSADEURS DE L'EXOTISME FRANÇAIS !

NOS FORMATS DE RESTAURANTS

FLAGSHIP

>120/150M² MIN. 60 PLACES ASSISES EN INTÉRIEUR

- UNE OFFRE COMPLÈTE, VERSION RESTAURATION TRADITIONNELLE
- SITUÉ DANS DES EMPLACEMENTS IBIS OU 2 AVEC FORT FLUX
- SERVICE EN SALLE, VENTE À EMPORTER ET LIVRAISON

CASUAL

>60/80 M²: 30 PLACES ASSISES EN INTÉRIEUR

- UNE OFFRE COMPLÈTE VERSION FAST GOOD
- SITUÉ DANS DES EMPLACEMENTS IBIS OU 2 AVEC FORT FLUX
- THÉÂTRALISATION AU COMPTOIR
- SERVICE EN SALLE, À LA VENTE À EMPORTER ET À LA LIVRAISON

KIOSQUE

>15/25 M² PAS DE PLACES ATTITRÉES

- UNE OFFRE RÉDUITE
- VENTE À EMPORTER OU AU COMPTOIR
- THÉÂTRALISATION AU COMPTOIR
- DANS DES FOOD HALLS, FOOD MARKETS & FOOD TRUCKS



CHIFFRES CLÉS

4
SUCCURSALES

+10%
CROISSANCE / AN

27/30%
MASSE SALARIALE

72%
SUR PLACE



28%
À EMPORTER

6.3K
FACEBOOK

4.5
ÉTOILES GOOGLE

9K
INSTAGRAM

À SAVOIR !



NOS CIBLES

CA CIBLE
400K À PARTIR DE LA DEUXIÈME ANNÉE

EBE CIBLE
20% À PARTIR DE LA DEUXIÈME ANNÉE

APPORT PERSONNEL
50K DE L'INVESTISSEMENT TOTAL

INVESTISSEMENT À PARTIR DE
CAPEX 150K

DROIT D'ENTRÉE
30K FORMATION COMPRISE

REDEVANCE ENSEIGNE **5%** DU CA

REDEVANCE COMMUNICATION **2%** DU CA

CONTRAT DE FRANCHISE **7 ANS**

18 - 35
CIBLES JEUNES ET ACTIFS

- RECHERCHENT DES EXPÉRIENCES NOUVELLES ET AUTHENTIQUES.
- INTÉRESSÉS PAR DES OFFRES ATTRACTIVES ET DES LIEUX BRANCHÉS.
- ACTIFS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX MODERNES COMME TIKTOK ET INSTAGRAM.

+ 35
CIBLES PLUS ÉTABLIES

- RECHERCHENT DES MOMENTS DE DÉTENTE ET DE DÉCOUVERTE CULINAIRE.
- ATTENTIFS À LA QUALITÉ DES SERVICES ET AU CADRE CONVIVIAL.
- UTILISENT DES RÉSEAUX PLUS TRADITIONNELS COMME FACEBOOK ET LINKEDIN.