



Green sur mesure

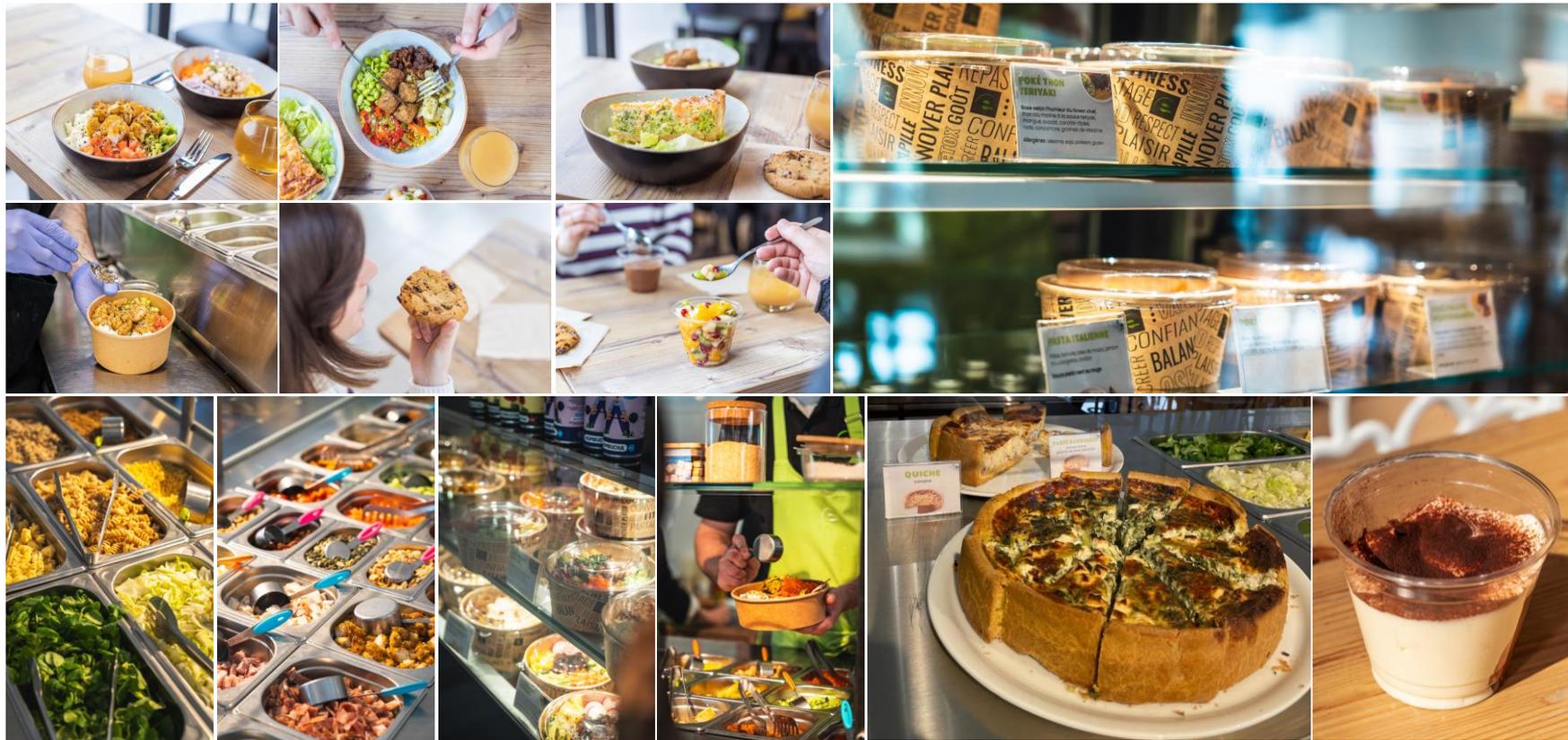
Healthy par nature



Le food court healthy, by Green sur mesure



LE SEUL FOODCOURT DE LA RESTAURATION RAPIDE HEALTHY



LA REPRÉSENTATION URBAINE DU “MANGER SAIN”



- 🍽️ **Restauration rapide 4 saisons saine** et **économique**, en partie sur mesure, à base de **produits frais**
- 🍽️ Implantable en **centre-ville**, en **zones mixtes** et dans les **zones de bureaux** avec possibilité de déployer les **frigos connectés** dans les entreprises proches de nos restaurants
- 🍽️ Un concept à déguster **sur place, à emporter, ou livré**
- 🍽️ **Des prix attractifs** pour une qualité irréprochable : 13,50€ le ticket moyen du déjeuner
- 🍽️ Un **concept fédérateur** qui attire autant les hommes que les femmes



UN CONCEPT MODULAIRE 4 SAISONS ET CONNECTÉ...



Les incontournables

Salades sur mesure et selon les recettes du Green Chef

Poké bowls du Green Chef

Pâtes chaudes sur mesure et selon les recettes du Green Chef

Tartes salées du Green Chef

Les modulaires *

Plats cuisinés du Green Chef

Pinsas du Green Chef

Soupes du Green Chef

Sandwichs sur mesure et selon les recettes du Green Chef

Offre coffee shop healthy



Compatibles frigo connecté



* En option selon projet et emplacement

... QUI S'ADAPTE À SON EMPLACEMENT



	ZONES DE BUREAUX	EMPLACEMENTS MIXTES
Profil type du franchisé	Entrepreneur individuel ou couple	Couple ou 2 associés
Jours d'exploitation	5 jours (lundi – vendredi)	5 ou 6 jours / 7 (possibilité d'étendre selon projet)
Amplitudes horaires	11h30 – 15h00	8h00 – 18h00 (possibilité d'étendre selon projet)
Superficie minimum	120m ²	100m ²
Emplacement	Zone de bureaux	Centre-ville, centre-commercial, emplacement mixte, travel retail
Budget d'investissement moyen	230K€ Inclus : travaux de coque & aménagement conceptuel pour 100m ² + droits d'entrée + formation Exclus : droit au bail ou rachat de fonds de commerce le cas échéant	
Apport personnel minimum	70K€	100K€
CA cible	450K€ HT (EBE* 8%)	800K€ - 1M€ HT (EBE* 15%)
Redevance	3,5% du CA jusqu'à 500K€ HT puis 5% du CA supérieur à 500K€ HT	

* EBE : Excédent Brut d'exploitation

LES FORMULES DE GREEN SUR MESURE

Tarifcation proposée



GREEN EN FORMULES

CHOISISSEZ

- GREEN SALAD**
Base + 4 Ingrédients* 9,9€
- GREEN CHEF**
Poké ou Pasta du Green Chef 11,9€
- GREEN SOFT**
Tarte salée 5,5€
- GREEN MAX**
Tarte salée + salade 2 Ingrédients* 12,3€

* ingrédient supplémentaire : 1,3€

+

COMPLÉTEZ

TARIFICATION EN FORMULES UNIQUEMENT

ET/OU

BOISSONS

- Eau plate ou gazeuse..... 1,8€
- Autres boissons sauf Premium..... 2,4€
- Boissons Premium 3,5€

DESSERTS

- Gamme fromages blancs et compotes..... 1,8€
- Autres desserts sauf Premium..... 2,4€
- Desserts Premium 3,2€

3 niveaux de gamme pour les boissons et les desserts pour **coller au budget des clients**

LES VENTES EXPRESS & L'OFFRE CONNECTÉE GREEN SUR MESURE

Les salades et les sandwiches



9,90€

GREEN SALADE

CHOISISSEZ PARMIS LES RECETTES DU GREEN CHEF



SALADE DE POULET MARINÉ

Cœur de Romaine et roquette, émincé de poulet rôti mariné, fromage de chèvre, tomates cerises, maïs, œufs durs, olives noires.
Sauce vinaigrette balsamique.

SALADE DE POULET CAESAR

Cœur de Romaine et fusilli, émincé de poulet rôti, œufs durs, tomates, Grana Padano.
Sauce Caesar.

SALADE DE POULET CRISPY

Mâche, poulet croustillant aux céréales, tomates, féta, oignons grillés, graines de sésame.
Sauce miel moutarde à l'ancienne.

SALADE DE JAMBON CRU AU BLEU

Mâche, jambon cru, tomates cerises, œufs durs, fromage bleu.
Sauce Caesar.

SALADE FALAFEL & MANGUE

Lentilles et quinoa, houmous, falafels, concombre, mangue, carottes râpées.
Sauce vinaigrette balsamique.

SALADE ITALIENNE

Fusilli, billes de mozzarella, bresaola, tomates séchées, une poignée de roquette fraîche.
Sauce Pesto.

SALADE SCANDINAVE

Cœur de Romaine, saumon fumé, concombre, tomates cerises, mélange de graines.
Sauce citron aneth.

SALADE SICILIANA

Mâche et roquette, burrata, jambon cru, tomates marinées basilic, croûtons, légumes grillés.
Sauce crème de balsamique et huile d'olive.

greensurmesure.fr

Temps de fabrication :

50 s /
salade

5,90€

GREEN SANDWICH

CHOISISSEZ PARMIS LES RECETTES DU GREEN CHEF



SANDWICH POULET CRISPY

Pain Mauricette, poulet croustillant aux céréales, tomate, féta, oignons grillés, cœur de Romaine.
Sauce Bulgare.

SANDWICH SAUMON FUMÉ ET CREAM CHEESE

Pain Mauricette, saumon fumé, concombre, menthe, cœur de Romaine.
Sauce cream cheese avec aneth et citron.

SANDWICH CLUB AU POULET

Pain Mauricette, émincé de poulet rôti, bacon grillé, Grana Padano, tomate.
Sauce Caesar.

SANDWICH SICILIANO

Pain Mauricette, boules de mozzarella, jambon cru, tomates marinées basilic, cœur de Romaine.
Sauce Pesto vert.

SANDWICH AU CHÈVRE ET MIEL MOUTARDE

Pain Mauricette, fromage de chèvre, noix, roquette.
Sauce miel moutarde à l'ancienne.

SANDWICH AU THON

Pain Mauricette, miettes de thon, œufs durs, tomate, cœur de Romaine.
Sauce mayonnaise.

SANDWICH ITALIANO

Pain Mauricette, jambon cru, Grana Padano, roquette.
Sauce Pesto vert.

SANDWICH MÉDITERRANÉEN

Pain Mauricette, tomates marinées, artichaut, légumes grillés, roquette, basilic frais.
Sauce marinade citron.

SANDWICH TRADITION JAMBON ET FROMAGE

Pain Mauricette, jambon cuit, emmental.
Sauce mayonnaise.

PAN BAGNAT FRAÎCHEUR

Thon, œuf, tomate, salade.
Sauce mayonnaise.

PAN BAGNAT POULET

Poulet, œuf, tomate, salade.
Sauce mayonnaise.

greensurmesure.fr

Temps de fabrication :

2 min /
sandwich

LES VENTES EXPRESS & L'OFFRE CONNECTÉE GREEN SUR MESURE

Les pokés et les pâtes chaudes



11,90€

GREEN POKÉ

CHOISISSEZ PARMIS LES RECETTES DU GREEN CHEF



Temps de fabrication :

1,5 min / poké

★ POKÉ POULET CÉRÉALES

Base riz, poulet croustillant aux céréales, tomate, fêta, edamame, oignons grillés, graines de sésame.
Sauce au choix marinade teriyaki salée ou marinade thai sucrée.

★ POKÉ SAUMON ou THON TERIYAKI

Base riz, saumon ou thon cru mariné à la sauce teriyaki, mangue, edamame, carottes râpées, radis, concombre, graines de sésame.
Sauce au choix marinade teriyaki salée ou marinade thai sucrée.

★ POKÉ FALAFEL MÉDITERRANÉEN

Base quinoa, falafels, mangue, fêta, tomates marinées basilic, houmous (ou pois chiche), graines de sésame, oignons grillés.
Sauce au choix marinade teriyaki salée ou marinade thai sucrée.

★ POKÉ FALAFEL VEGGIE

Base quinoa, falafels, ananas, radis, edamame, graines de sésame, concombre, coriandre.
Sauce au choix marinade teriyaki salée ou marinade thai sucrée.

★ POKÉ SICILIANO

Base quinoa/mâche, burrata, jambon cru, tomates marinées basilic, croûtons, légumes grillés, crème de balsamique.
Sauce huile d'olive balsamique.

★ POKÉ CREVETTE

Base riz, crevette mariné citron vert et épices thai, concombre, chou rouge, radis, edamame, ananas, coriandre, graines de sésame.
Sauce au choix marinade teriyaki salée ou marinade thai sucrée.

★ POKÉ POULET YAKITORI

Base riz, poulet mariné yakitori sésame, carottes râpées, concombre, radis, edamame, ananas, cacahuètes, coriandre.
Sauce au choix marinade teriyaki salée ou marinade thai sucrée.

greensurmesure.fr

11,90€

GREEN PASTA

CHOISISSEZ PARMIS LES RECETTES DU GREEN CHEF



Temps de fabrication :

1,5 min / pasta

★ PASTA CRETOISE

Pâtes, tomate, fêta, courgette, poivron, olive.
Sauce tomate selon l'humeur du chef.

★ PASTA ITALIENNE

Pâtes, tomate, billes de mozza, jambon cru, courgette, croûton.
Sauce pesto vert.

★ PASTA ALL ARRABIATA

Pâtes, poulet céréales, oignon, tomate, champignon, Grana Padano.
Sauce arrabiata.

★ PASTA CARBONARA

Pâtes, oignon, lardon, œuf, champignon, emmental râpé.
Sauce carbonara.

★ PASTA ORIENTALE

Pâtes, falafel, courgette, aubergine, edamame, graine de courge.
Sauce pesto vert.

★ PASTA ASIATIQUE

Pâtes, poulet, oignon, poivron, courgette, champignon.
Sauce soja sucré ou salé.

★ PASTA MEXICAINE

Pâtes, merguez, poivron, oignon, ratatouille, croûton.
Sauce tomate selon l'humeur du chef.

★ PASTA FRANÇAISE

Pâtes, boules de bœuf, oignon, poivron, courgette, Grana Padano.
Sauce tomate selon l'humeur du chef.

★ PASTA BRETONNE

Pâtes, poulet, champignon, brocolis, oignon frit, emmental râpé.
Sauce persillade champignon.

★ PASTA CANADIENNE

Pâtes, poulet céréales, courgette, aubergine, emmental/mimiolette, oignon frit.
Sauce pesto vert.

★ PASTA TAHITIENNE

Pâtes, crevettes, tomate, épinard, Grana Padano, cacahuètes.
Sauce pesto vert.

★ PASTA SAVOYARDE

Pâtes, reblochon, oignons, noix, croûtons.
Sauce fromagère.

★ PASTA DU PACIFIQUE

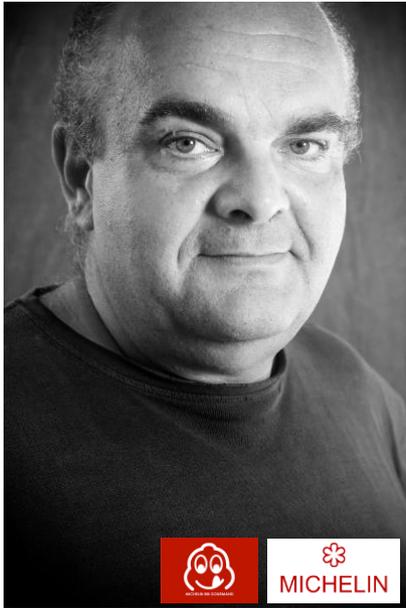
Pâte, saumon, poivron, oignon, courgette, olive.
Sauce tomate selon l'humeur du chef.



DES SAUCES SIGNÉES PAR UN CHEF



Fabrice Biasiolo



- 🌿 Ancien disciple de Michel Bras à Laguiole (ancien 3 étoiles au Guide Michelin), Fabrice Biasiolo a eu un Bib Gourmand pendant six ans, avant de conquérir l'étoile à son tour en 2008
- 🌿 Après avoir exploité plusieurs restaurants, dont le premier à l'âge de 24 ans, il fonde Touch de Chef en 2013, Société Artisanale Française, et règne ainsi sur un laboratoire de production de 500m² à l'Agropole d'Agen où, en partenariat avec Agrotec et le laboratoire QSA Conseil, il crée, développe et met en œuvre les recettes de sauces et assaisonnements de Green sur mesure qui sont ensuite acheminées directement dans nos points de vente
- 🌿 Touch de Chef appartient au groupe Crescendo Restauration depuis 2021



LES RECETTES CUISINÉES DE GREEN SUR MESURE



Tartes salées

Quiche Lorraine

Tarte courgette tomate chèvre

Tarte Saumon brocolis

Tarte poulet champignons

Tarte savoyarde

Tarte bacon butternut cheddar

Tarte chèvre épinards

Tarte thon légumes du soleil

Cœurs

Cœur de quiche petits lardons

Cœur de tarte courgette tomate chèvre

Cœur de saumon épinard

Clafoutis

Clafoutis courgette tomate chèvre

Clafoutis poulet tomate mozzarella



Plats cuisinés (option)



L'OPTION PINSA

Les petits + du produit :

 Nutriscore A

 Pâte fine et croustillante, ultra digeste, à base de farine de riz, de soja et de blé



NOUVEAU

GREEN PINSA

Composé de farine de riz, farine de soja et farine de blé

MI TRI-SCORE
A B C D E

CHOISISSEZ PARMIS NOTRE SÉLECTION DE RECETTES GOURMANDES

VERDURE BASILICO Sauce tomate, féta, légumes grillés, oignon rouge, olives, basilic	COPPA RUCOLA Sauce tomate, champignon, coppa, mozzarella, roquette
TONNO ORIGANO Sauce tomate, mozzarella, oignon rouge, poivron grillé, thon, ail, origan	PROSCIUTTO E PESTO Pesto, jambon cru, mozzarella, tomate cerise, crème de balsamique
POLLO DRAGONCELLO Sauce tomate, poulet rôti, champignon, Grana Padano, estragon	CHORIZO DELICATO Sauce tomate, mozzarella, chorizo, tomate cerise, oignon rouge, basilic
TARTUFATA Crème de truffe, champignons, mozzarella, Grana Padano, roquette	CAPRA DOLCEZZA Crème fraîche, chèvre, noix, miel, roquette

L'OFFRE DESTINÉE AUX EMPLACEMENTS MIXTES

Petit déjeuner



L'OFFRE DESTINÉE AUX EMPLACEMENTS MIXTES

Le Coffee Shop Healthy pour la pause du matin et de l'après-midi



CAFÉS BIO

CAFÉS BIO EN GRAIN

Nos Assemblages

TRANSFORMATION ARTISANALE À HAUTE TEMPÉRATURE

 LE CLASSIQUE 100% ARABICA	 L'ELEGANT 100% ARABICA	 LA SELECTION 100% ARABICA	 L'EXCEPTIONNEL 100% ARABICA
 L'HARMONIEUX 100% ARABICA 20% ROBUSTA	 L'INTENSE 70% ARABICA 30% ROBUSTA	 LE ROBUSTE 100% ARABICA 50% ROBUSTA	



THÉS ET INFUSIONS

ANTHIA BIO

L'OFFRE DESTINÉE AUX EMPLACEMENTS MIXTES

Le repas du soir à emporter



LES FRIGOS CONNECTÉS, UN LEVIER DE CROISSANCE CONSIDÉRABLE

Zones de bureaux uniquement



Chez nous



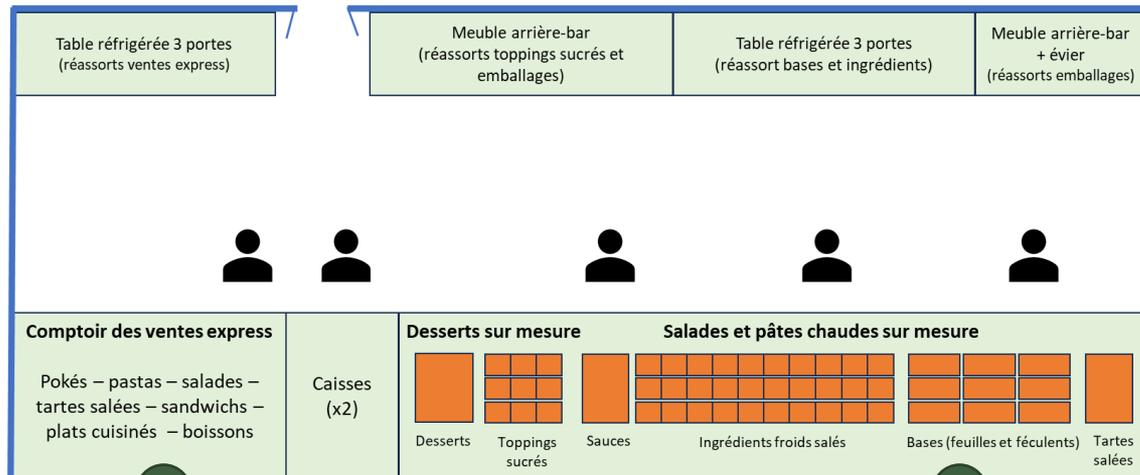
Le restaurant Green sur mesure : lieu de production pour alimenter les GreenFridge des entreprises alentours

Dans les entreprises alentours



Le GreenFridge avec habillage complet et micro-ondes intégré, implanté dans les entreprises qui en font la demande

QUATRE MODES DE VENTE POUR OPTIMISER LE CHIFFRE D'AFFAIRES



1

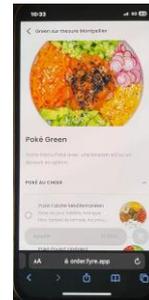
Ventes express

2

Ventes sur mesure

3

Ventes en ligne



4

Frigos connectés





Green sur mesure
Healthy par nature



**ENVIE D'EN SAVOIR PLUS ?
PRENONS RENDEZ-VOUS !**