

ENVIE D'ENTREPRENDRE ?

REJOIGNEZ LE RÉSEAU

**COMPOSE -
CANTINE SUR MESURE**



COMPOSE

CANTINE SUR MESURE

composeparis.fr

UNE HISTOIRE HUMAINE & PROFESSIONNELLE



**A L'ORIGINE DE CETTE AVENTURE,
CHRISTOPHE LAPORTE ET YANN
TANGUY...**

Amis et associés, ils partagent la même vision, les mêmes valeurs, la même énergie d'avancer ensemble. Complémentaires, complices, hédonistes, passionnés du commerce de bouche et des instants de convivialité, ils apportent un soin particulier à chaque nouvelle ouverture et cultivent l'harmonie dans le développement du réseau :

« **ON PREND LE TEMPS DE FAIRE LES CHOSES BIEN** »

LES MAÎTRES-MOTS :

ANALYSER

ÉTUDIER

RÉFLÉCHIR

PROPOSER DU BON

DU BEAU

TOUJOURS TENDRE VERS LE MIEUX

PRENDRE DU PLAISIR

Tous deux connaissent le métier de l'intérieur et gardent une curiosité sur le monde extérieur. A cela s'ajoutent une **expertise** et un recul liés à leurs **expériences** antérieures.

Leur **secret** : développer un réseau qui leur ressemble, à leur rythme et s'entourer de personnes qui s'inscrivent dans la même dynamique.

**CHOISIR COMPOSE -
CANTINE SUR MESURE
C'EST LA GARANTIE
DE DÉMARRER ET SE
DÉVELOPPER DANS DE
BONNES CONDITIONS**

QUI EST COMPOSE ?

COMPOSE - Cantine sur mesure, est le réseau de restauration rapide sur mesure, urbain, organisé en succursales et en licences de marque qui souhaite faire bouger les lignes de la profession en conciliant élégance, simplicité et plaisir.

Du petit-déjeuner au dîner, COMPOSE - Cantine sur mesure, offre un large choix gourmand qui évolue au gré des saisons et se décline en plats chauds, froids, salades, soupes, pinsettas, flans salés, sandwiches, desserts, smoothies, cita... Tous les produits sont sélectionnés et préparés sur place le jour même par nos cuisiniers.

CHEZ COMPOSE - CANTINE SUR MESURE, LE CHEF D'ORCHESTRE, C'EST LE CLIENT !

Selon ses envies, son inspiration, sa faim, la météo, il compose son repas à sa guise.

En toute confiance, il peut laisser libre cours à son imaginaire. L'offre proposée permet d'avoir un repas personnalisé, de se faire plaisir avec un budget maîtrisé.

ENVIE D'ENTREPRENDRE ? OUVRIRE VOTRE COMPOSE - CANTINE SUR MESURE !

Imaginez votre COMPOSE - Cantine sur mesure, dans votre ville de prédilection... C'est un espace harmonieux où les clients sont accueillis dans une ambiance conviviale et raffinée. Vous leur proposez des combinaisons de plats à l'infini, une qualité constante, la possibilité de s'adapter à toutes leurs envies et budget. Vous vous différenciez avec une véritable « cantine sur mesure » où l'on se sent comme à la maison.

CANTINE SUR MESURE



COMPOSE - CANTINE SUR MESURE C'EST

UN ART DE VIVRE

- Un savoir-être qui se reconnaît à son esprit commerçant, son sens du client et du service, avec une attention portée à chacun.
- Une atmosphère agréable où il fait bon vivre.

LA SATISFACTION CLIENT

Quelles que soient les nécessités sanitaires, nous apportons une solution

- Vente à emporter et Click & Collect
- Livraison sur le lieu de travail ou à la maison

Nos restaurants s'adaptent à leur zone de chalandise : selon les quartiers, ils peuvent être ouverts ou fermés le soir et le week-end.

REJOIGNEZ LE RÉSEAU COMPOSE - CANTINE SUR MESURE

UNE AVENTURE HUMAINE

COMPOSE - Cantine sur mesure, s'adresse à des personnalités dotées d'un véritable esprit **entrepreneurial**, mais aussi d'un esprit **commerçant**, qui ont le goût de l'effort et souhaitent développer leur restaurant en s'appuyant sur la dynamique du réseau, à la fois exigeant, solide et bienveillant.

UNE ENTREPRISE OÙ IL FAIT BON VIVRE

La **décoration élégante et soignée** des restaurants est en cohérence avec l'art de recevoir nos clients et apporte un cadre de vie où il fait bon travailler.

"Nous sommes attachés à un développement harmonieux, qualitatif pour développer un réseau où chaque adhérent réussit, s'épanouit dans son activité quotidienne et se réalise pleinement."

CHRISTOPHE ET YANN

Co-fondateurs COMPOSE - Cantine sur mesure

LA GARANTIE DE DÉMARRER ET DE SE DÉVELOPPER DANS DE BONNES CONDITIONS

Christophe, Yann et leur équipe vous apportent un **accompagnement personnalisé** dès le démarrage et dans la durée.

REJOINDRE UNE COMMUNAUTÉ OÙ SAVOIR-FAIRE ET SAVOIR ÊTRE SONT INDISSOCIABLES

Perspective, développement, innovation, partage d'expériences, nous sommes convaincus qu'ensemble on est plus **performants** et que la **convivialité** renforce l'efficacité. Au sein du réseau, nous organisons régulièrement des temps pour nous retrouver et avancer ensemble dans la bonne humeur et l'efficacité.

LES 3 ÉTAPES

POUR DÉMARRER

PUIS SE DÉVELOPPER DANS LES MEILLEURES CONDITIONS



1

DÉMARRAGE DE VOTRE PROJET

- Écoute de votre projet, entretiens téléphoniques et physiques
- Journée de découverte au sein d'un COMPOSE-Cantine sur mesure
- Validation du projet (profil et business plan)
- Réservation de zone et signature du DIP



2

CONCRÉTISATION

- Partages sur l'emplacement, le bail, l'étude locale de marché Accompagnement pour le financement
- Formation initiale de 3 semaines, théorique et pratique, au sein du restaurant pilote
- Démarches administratives : permis d'exploitation, licence d'agrément de la CRT, licence de débit de boissons, assurances...
- Design architectural, plan et agencement de votre restaurant



3

OUVERTURE ET DÉVELOPPEMENT

- Pack communication à l'ouverture
- Accompagnement in situ pendant les premiers jours d'ouverture
- Formation continue, outils de reporting et de mesure des performances
- Echanges avec la tête de réseau et suivi permanent
- Réunions régulières avec tous les membres du réseau

NOS CHIFFRES CLÉS

UN RÉSEAU QUI SE DÉVELOPPE

25 Restaurants

8 Succursales

30 Restaurants : c'est l'objectif à fin 2026 !

PREMIÈRES OUVERTURES

2011 ouverture du 1er restaurant COMPOSE - Cantine sur mesure

2019 ouverture du 1er restaurant COMPOSE - Cantine sur mesure en licence de marque

2025 25 restaurants actifs

CHIFFRE D'AFFAIRES

Après 2 ans, les restaurants réalisent au minimum

600 000 € HT

de chiffre d'affaires



du chiffre d'affaires est réalisé en vente à emporter/click & collect



du chiffre d'affaires est réalisé en livraison

EFFECTIF

Équipe de

7

équivalent temps plein en moyenne par restaurant



«Avec déjà 3 adresses en à peine 3 ans à Marseille, nous avons trouvé notre place d'entrepreneurs au soleil et bâtissons notre avenir dans le Sud !»

Thierry Odier et Laurent Blanchard

Co-gérants COMPOSE - Cantine sur-mesure de Marseille

IMPLANTATION

Centre-ville et zone de bureaux Ville de habitants et +

100 000

EXCÉDENT BRUT D'EXPLOITATION

Entre **12%** et **15%** après 2 ans

CE QUE NOUS APPRÉCIONS CHEZ

UN.E CANDIDAT.E AU RÉSEAU COMPOSE - CANTINE SUR MESURE

Esprit **entrepreneurial** et **commerçant**,
il.elle s'épanouit au contact de la clientèle

Bonne connaissance de
sa zone de **chalandise**

Sens du **commerce** et de **l'accueil**

Goût de **l'engagement**

Cadre en reconversion, franchisé.e,
indépendant.e... **avec** ou **sans** expérience de la
restauration, vous possédez une véritable envie
d'entreprendre et de **réussir**.

**"Entreprendre et être au
contact de la clientèle,
c'est ce que j'aime
dans ce nouveau métier.
La bienveillance des
fondateurs a été précieuse
dans la concrétisation de
mon projet"**

Karine Meyer

Gérante COMPOSE - Cantine sur-mesure
d'Issy-Les-Moulineaux

TYPE DE CONTRAT

- Licence de marque
- Durée de 7 ans, renouvelable
- Possibilité de souscrire à un contrat multilicence régional ou se développer au fur et à mesure

CONDITIONS D'ACCÈS

- Des personnes prêtes à exploiter leur restaurant de manière opérationnelle
- Droits d'entrée : 24K € HT
- Investissement global, hors pas de porte : 300 K€ dont apport personnel de 90 K€

REDEVANCES MENSUELLES

- Exploitation : 5% du CA HT
- Communication : 1% du CA HT



LES 10 ATOUTS QUI COMPOSERONT VOTRE RÉUSSITE

- 1** Un concept **SIMPLE, SOUPLE, AGILE** où il y aura toujours de la demande pour une restauration saine et équilibrée.
- 2** Un réseau **FRANÇAIS, INDÉPENDANT, RENTABLE ET SOLIDE**, qui se développe sereinement et avec détermination pour atteindre 30 restaurants à fin 2026.
- 3** Avec **15 ANS D'EXPÉRIENCE**, le réseau possède une véritable expertise, gage de pérennité et fiabilité.
- 4** Un **LEADERSHIP** basé sur l'ambition et la transmission des savoir-faire et savoir-être. Raison d'être, vision et ambitions sont claires et partagées.
- 5** L'**OPPORTUNITÉ** d'exploiter un concept rémunérateur, avec encore de nombreuses zones disponibles, afin de créer de la richesse, des emplois et se constituer un patrimoine.
- 6** Une histoire **HUMAINE**, un état d'esprit qui permet d'être indépendant.e tout en faisant partie d'une communauté.
- 7** Un accompagnement **SUR MESURE** dès le démarrage du projet, pendant l'ouverture puis tout au long de l'exploitation du restaurant.
- 8** Une **FORMATION DE 3 SEMAINES** au sein du restaurant pilote puis une formation continue.
- 9** Des restaurants réalisant au minimum **600 000 € DE CA HT**, avec un excédent brut d'exploitation entre **12 et 15%** après 2 ans.
- 10** Des actions de **COMMUNICATION** et de visibilité fortes au service de la marque et de la notoriété locale.

COMPOSE

CANTINE SUR MESURE

CONTACTEZ-NOUS !

**CHRISTOPHE LAPORTE
YANN TANGUY**

entreprendre@cantine-compose.fr

composeparis.fr