



Le mélange des saveurs

4 Ways : le mélange des saveurs

L'idée

- Préparer des plats traditionnels de différentes nationalités
Inde, Portugal, Mali, Tunisie, Cap Vert et France

Un restaurant différent des autres

- Des plats du jour de qualité et qui changent régulièrement
- Livraison dans le quartier: Midi et Soir
- Sur place ou à emporter
- Ouvert de 11:30 à 22:00 tous les jours sauf le dimanche



4 Ways : l'équipe

Une équipe internationale, motivée et jeune

- Une équipe responsable des courses et de la cuisine
 - Moustapha : Mali - courses
 - David : Portugal - cuisine + livraisons
 - Ali : Tunisie – cuisine + livraisons
 - Najib : Tunisie – pâtisseries

- Pour le service des clients, la caisse etc :
 - Ariete : Cap Vert
 - Chrislène : Haïti

- Pour la comptabilité : Ramneek : Inde



4 Ways : la localisation

Le quartier des Quatre routes à la Courneuve

- très bien desservi par les transports
 - terminus du métro ligne 7,
 - le tramway
 - plusieurs bus : 152, 173, 609 et 607
- quartier marchand et très passant :
 - * marché les mardis, vendredis et dimanches matin
 - * 2 bureaux de La Poste,
 - * 24 commerces de proximité (serruriers, pharmaciens, opticiens, fleuristes, vêtements, salons de coiffure)
 - * 1 lycées professionnels



4WAYS

4 WAYS : nos clients

Les clients :

- les gens de « passage » le midi :

- personnes qui font leurs courses et les employés des bureaux
- des repas rapides

- les familles le soir : les tables seraient alors rapprochées et dressées (nappes, couverts, service à table)

- une ambiance familiale pour tous
- livraisons le soir aussi

La publicité

- ◆ Prospectus distribués dans les boîtes aux lettres, dans la rue le midi
- Une carte de fidélité pour le midi (1 boisson offerte tous les 7 repas)



4 WAYS : nos plats

Les plats proposés

◆ Pâtes

- Riz national
- Poulet farci
- Macaronis gratinés
- Couscous
- Wings indiens

- Salade
- Cachupa
- Chorba
- Bacalao a gome sa
- Cosida portugaise

Le prix des menus

◆ Pour le midi « plat+dessert » : 9,50 euros

- Pour le soir
 - Menu à 12 euros
 - Boissons : 2 euros
 - Café : 1 euro



4 WAYS : nos points forts

Les concurrents :

- des brasseries traditionnelles (menus plus chers)
- un restaurant indien, un restaurant marocain
- des restaurants rapides (Kentucky Fried Chicken, Quick, des « kebabs »)

Les avantages de notre restaurant :

- des plats chauds, cuisinés avec des produits frais
- une cuisine traditionnelle pour attirer des clients d'origines variées
- un restaurant familial le soir
- des prix raisonnables
- une télévision pour les soirs de foot



4 WAYS : nos besoins financiers

◆ **Le local** : de 70,000 à 100,000 euros pour un fond de commerce de 70 m² à La Courneuve

◆ **Le matériel de cuisine** : **2 340 euros**

- ◆ Four électrique + plaque : 180 euros
- ◆ Four à micro-ondes : 450 euros
- ◆ Réfrigérateur : 500 euros
- ◆ Congélateur : 500 euros
- ◆ Plan de travail + placards : 560 euros
- Evier + robinet : 150 euros

◆ **L'équipement de la salle** : **3 700 euros**

- ◆ Tables et Chaises : 2 070 euros
- ◆ Couverts : 480 euros
- ◆ Assiettes : 350 euros
- ◆ Verres : 200 euros
- ◆ Nappes : 600 euros



4 WAYS : notre chiffre d'affaires

◆ **Le nombre de couverts maximum :**

- maximum : 180 le midi et le soir
- moyen : 120 couverts le midi et le soir

◆ **Le nombre de jours :**

- 6 jours par semaine (26 jours par mois)
- 1 mois de fermeture par an + 15 jours fériés

- 6 240 personnes par mois

- environ 65 000 personnes par an (moitié le midi, moitié le soir)

Menu à 9,50 euros le midi : 308 000 euros par an

Menu à 12 euros le soir : 392 000 euros par an

◆ **Le chiffre d'affaires total : 700 000 euros par an**

