



Ouvert d'un salon de thé/snack

Objectif : Créer un lieu convivial et moderne où les clients peuvent déguster des encas savoureux et faits maison. L'objectif est de proposer des options variées pour satisfaire tous les goûts et besoins alimentaires, tout en offrant un service rapide et de qualité.
Concept : Le snack proposera une sélection d'encas, incluant des sandwiches, des desserts fait maison, des boissons chaudes, des crêpes ainsi que des options végétariennes, halal et sans gluten. Les produits seront préparés à partir d'ingrédients frais et locaux.
Public cible : Le snack s'adresse à un large public, incluant les étudiants, les professionnels pressés, les familles et les personnes à la recherche d'un repas rapide mais équilibré.
Emplacement : situé dans la proximité d'établissements scolaires, et autre commerce pour capter une clientèle de passage. Parking disponible pour consommer sur place accessible via voie verte
Aménagement : Un espace moderne et chaleureux, avec une décoration épurée, une petite terrasse pour les jours ensoleillés et un coin réservé à la vente à emporter.
Stratégie marketing : Utilisation des réseaux sociaux pour attirer une clientèle jeune et active, avec des promotions et des offres spéciales (ex : menu du jour, réductions pour étudiants). Mise en avant des produits locaux et durable

PARTICIPEZ À LA CAGNOTTE :

<https://www.onparticipe.fr/c/FdmQuy0R>



Scannez-moi !



Cette cagnotte vous est proposée par :

Julien Campolo