



PIZZA  **ROYALE**
À votre goût, depuis toujours!

FRANCHISE

Pour information :

M. André Poirier, président

Tél. : 581 888-2739

Courriel : administration@pizzaroyale.com

Site web : pizzaroyale.com



Suivez-nous sur Facebook !
www.facebook.com/pizzaroyalefranchiseur





PIZZA ROYALE
À votre goût, depuis toujours!

Le monde de la franchise au Québec est toujours en pleine effervescence et représente une alternative séduisante de croissance pour la PME.

Il représente plus qu'un choix, mais plutôt un mode de vie pour ceux et celles désirant se lancer en affaires.

Se joindre au réseau PIZZA ROYALE, c'est bénéficier de l'image et de la notoriété d'une bannière connue et reconnue depuis plus de 40 ans.



COMPTOIR EXPRESS COMPTOIR ET LIVRAISON

Superficie :	1000 à 1500 pi ² /40 places
Nombre moyen d'employés :	8 - 10 employés
Inventaire :	5 000 \$
Coût de la franchise :	18 000 \$
Durée du contrat de franchise :	10 ans
Redevance :	5%
Publicité :	1.5% par mois (minimum 800\$/mois)
locale	environ 1% à 2 % par mois
Investissement :	150 000 \$ à 170 000 \$ peut être inférieur si dans un restaurant existant
Opportunités :	<ul style="list-style-type: none"> • Conversion de restaurants existants • Secteur à forte circulation • Ville moyenne ou secteur avec bon bassin de population

DÉVELOPPEMENT

- Concept Bistro
- Centre commercial



PIZZA ROYALE
À votre goût, depuis toujours!

Fiche technique

SALLE À MANGER

Superficie :	3500 pi ² /140 places à 4200 pi ² /165 places
Nombre moyen d'employés :	15 – 22
Inventaire :	11 000 \$
Coût de la franchise :	35 000 \$
Durée du contrat de franchise :	10 ans
Redevance :	6%
Publicité :	1.5 % par mois (minimum 1 500\$/mois)
nationale	
locale	environ 1% à 2 % par mois
Investissement :	325 000 \$ à 450 000 \$ peut être inférieur si dans un restaurant existant
Opportunités :	<ul style="list-style-type: none">• Conversion de restaurants existants• Secteur à forte circulation• Ville moyenne ou secteur avec bon bassin de population



Le concept

Le concept **PIZZA ROYALE** se distingue par une formule de buffet à volonté qui comprend plusieurs bars dont le bar à pizza, d'un menu à la carte complet, du service de livraison ainsi que des commandes web et pour emporter.

Afin d'assurer sa réussite, PIZZA ROYALE mise sur la formule suivante pour se différencier de la concurrence :

LES PIZZAS

En plus d'offrir une grande variété de pizzas cuites au four à bois ou sur pierre, **PIZZA ROYALE** prépare, selon le désir du client, une pizza à sa mesure. Les pizzas sont confectionnées à base de recettes exclusives dont son pepperoni fabriqué exclusivement pour la chaîne Pizza Royale et la pâte à pizza faite « maison ».

LES METS ITALIENS

Les pâtes italiennes sont servies avec une sauce à la viande, marinara, alfredo ou aux fruits de mer exclusive à **PIZZA ROYALE**.

LE BUFFET ITALIEN

Le midi et le soir, les clients profitent d'un bar à soupes, à salades et d'un buffet à volonté composé de mets italiens, comprenant des pâtes, des gratins, des pizzas et beaucoup plus encore...

Bar à salades

Une formule intéressante pour ceux qui désirent agrémenter leur repas avec une variété de salades et de légumes toujours frais et gardés sur glace.

Bar à pizzas

Le client pourra retrouver au bar à pizzas 4 variétés de pizzas comprenant la garnie, la pepperoni, la végétarienne, la fromage aux fines herbes et 2 autres pizzas au choix de l'opérateur ou de la chaîne.

Bar à pâtes

Les amateurs de pâtes pourront être heureux à souhait avec le bar à pâtes où le client peut préparer lui-même et à son goût un délicieux plat de pâtes avec un minimum de 3 variétés de sauces.



PIZZA ROYALE
À votre goût, depuis toujours!

LE MENU DU JOUR

Chaque restaurant a la possibilité d'offrir des mets canadiens pour accommoder tous ses clients.

LE SERVICE AU COMPTOIR

À n'importe quelle heure de la journée, durant les heures d'ouverture des restaurants, **PIZZA ROYALE** offre un service au comptoir avec 10% d'escompte.

LA LIVRAISON

Un service de livraison est offert à tous ceux qui ne peuvent se déplacer. Chaque franchisé bénéficie d'un territoire convenablement délimité pour donner un service rapide à sa clientèle.

LES RÉSERVATIONS

PIZZA ROYALE permet à sa clientèle de réserver des tables pour tout genre de réception. Une bonne façon de recevoir parents et amis. Notre concept de buffet nous permet également d'accueillir facilement des autobus ou autres groupes.

LES PRIX

PIZZA ROYALE offre des produits exclusifs et un service de qualité et cela à des prix plus que compétitifs. Chaque membre du réseau s'approvisionnent auprès de fournisseurs autorisés, choisis pour la qualité de leurs produits et services, dont les conditions d'achat ont été négociées.

UN RESTAURANT LICENCIÉ

Les clients peuvent agrémenter leurs repas par un choix varié d'apéritifs, de bières, de digestifs et de vins.



Les services offerts au franchisé

AVANT L'OUVERTURE

1. Formation initiale

Tout nouveau franchisé, avant l'ouverture de son établissement, bénéficiera d'un programme de formation, sous forme d'un stage d'une durée déterminée dans un restaurant **PIZZA ROYALE** déjà en opération.

Ce programme lui permettra d'être en mesure :

- de connaître la composition des différents mets;
- de diriger son restaurant selon les règles de l'art;
- d'administrer sa franchise avec profit.

2. Aide à la négociation du bail commercial

3. Assistance aux plans et devis d'aménagement intérieur

4. Négociation des prix et du crédit auprès des fournisseurs

5. Aide à l'achat des équipements et supervision de l'installation

6. Aide au recrutement du personnel

7. Programme de lancement publicitaire et promotionnel en coopération avec le franchisé

8. Assistance durant les premières semaines d'opération

LES FUTURS PARTENAIRES

Le franchisé **PIZZA ROYALE** devra posséder certaines qualités qui lui permettront de bien fonctionner avec le franchiseur et maximiser ses chances de réussite, tout en gardant une certaine uniformité dans le réseau.

NOUS ATTENDONS DE NOS FUTURS PARTENAIRES :

- Une volonté de réussir et un esprit d'entreprise.
- Une bonne motivation au travail et un fort dynamisme.
- Un bon esprit d'équipe et un sens du leadership.
- Une facilité naturelle à travailler avec le public.
- Un réel désir de fonctionner dans le système actuel, de participer à l'évolution et au développement du réseau en suivant les directives du franchiseur.