TWILSONS
NEOBISTRO

# DEVENEZ FRANCHISÉ

**REJOIGNEZ-NOUS !**

"**Rejoignez Twilsons,** une aventure humaine et entrepreneuriale unique qui nous permettra ensemble de prôner les valeurs d'une restauration rapide et qualitative."

# LE CONCEPT

Twilsons, c'est avant tout l'histoire de deux frères férus de bistronomie dont le maître mot est l'exigence. Ce sont 20 ans de métier et de passion culinaire qui sont à l'origine de ce concept novateur qui revisite les classiques du bistrot tout en les complétant avec des saveurs d'ailleurs. Notre volonté est d'épater nos visiteurs en leur faisant découvrir ou redécouvrir une diversité gustative aux parfums asiatiques, new yorkais et dubaïotes. Notre palette de recettes, dont le dénominateur commun est le Burger, est riche et envoûtante : crevettes, filet de boeuf, sauces singulières et stupéfiantes. Totalement déstructurés, nos desserts s'inscrivent dans la droite ligne de nos plats : simples et savoureux.

# NOS DATES CLÉS

**2001** **Inauguration** de la première brasserie dans l'Essonne par les frères TOUIL

**2005** **Lancement** de notre premier concept de burger house

**2012** **Création du Restaurant** semi-gastronomique L'Argile à Clichy-La-Garenne

**2015** **Encore un succès,** « The Place To Be » à Courbevoie

**2017** **Ouverture** au Centre Commercial Régional Parinor

**2019** **Emergence du** concept bistronome Twilsons

**2021** **Ouverture** à Gennevilliers

**2023** **Ouverture** Westfield Forum des Halles

**2024** **Continuons** l'aventure ensemble

# LA CUISINE

## NOS VIANDES

sont travaillées à partir de nos pièces de boucher modelées par nos équipes afin de garantir une fraicheur à notre clientèle : coeur de rumsteak, Black Angus, volaille française. Le tout pour faire en sorte d'aboutir à notre réussite et satisfaire nos clients.

Fort de plusieurs années d'expérience, nous avons su tirer le meilleur de la bistronomie en sélectionnant des fournisseurs aussi exigeants que nous le sommes avec nous-mêmes. Tant sur le plan culinaire que sur celui des process, notre travail rigoureux nous a permis de faire naitre des recettes permettant d'assembler des produits frais et de qualité. La mise en place studieuse, minutieuse et minutée de nos plats par nos équipes est un gage de succès. Non seulement l'assemblage a été étudié en parcellisant les tâches de manière optimale mais aussi le choix de nos équipements permet un meilleur rendement. Que ce soit le pain (façonné par un boulanger), les crudités livrées chaque jour, les viandes et frites fraiches, ou le riz parfumé rigoureusement sélectionné...tout a été étudié afin de rendre nos recettes savoureuses et uniques.

# LES + DE TWILSONS

LES POINTS FORTS DE L'ENSEIGNE

Une émotion gustative et de **l'innovation culinaire**

Une architecture **moderniste et futuriste**

**+ UNE IMAGE** de marque sur les réseaux sociaux

Des aliments frais de qualité, sélectionnés directement auprès de nos producteurs français notamment de **la patate normande** et de **la viande Charolaise.**

# DEVENIR FRANCHISÉ TWILSONS

## LES CONDITIONS D'ENTRÉE

### DROITS D'ENTRÉE
25.000€ HT +
15.000€ HT de formation

### APPORT PERSONNEL
De 20 à 25%
de l'investissement total

### MARKETING + FRANCHISE
2% CA HT 5% CA HT

## LE CAHIER DES CHARGES

### SURFACE MINIMUM DU LOCAL
à partir de 150m² de plain-pied

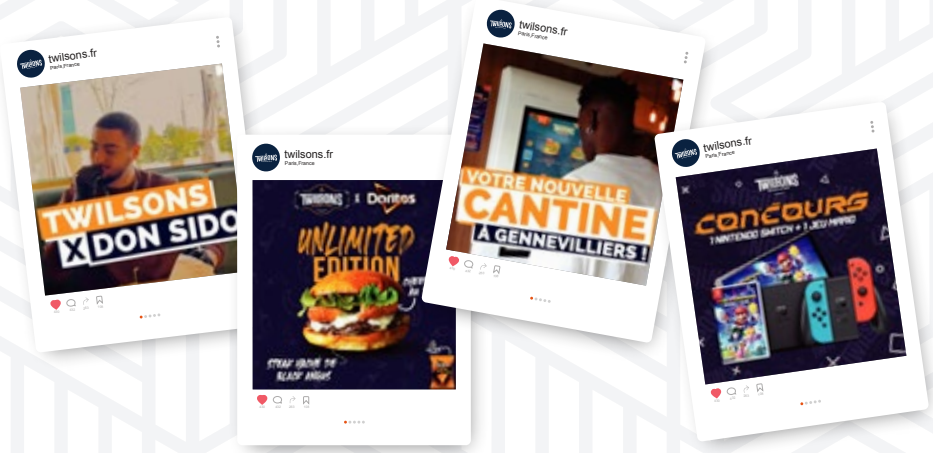
### LIEU D'IMPLANTATION
Centre ville et centre commercial

### ZONE DE CHALANDISE
à Partir de
50 000 habitants

# NOS OBJECTIFS

À MOYEN TERME :

- Ouvrir le concept unique de **Twilsons à la franchise**
- Ouvrir **4 nouveaux points** de vente en propre
- Continuer de **développer une image de marque** forte




# POUR CANDIDATER

Scannez le QR code
ou écrivez nous à l'adresse :
**franchise@twilsons.fr**

## CONTACT


**ANWAR TOUIL**
Cofondateur
anwar@twilsons.fr
+33 6 13 01 34 32

**YASSIR TOUIL**
Cofondateur
yassir@twilsons.fr
+33 6 02 10 91 29

**LARBI KOURDI**
Responsable de développement
larbi@twilsons.fr
+33 6 27 13 06 12


www.instagram.com/twilsons.fr

www.tiktok.com/@twilsons.fr

WWW.TWILSONS.FR