

# TWILSONS

NEOBISTRO



DEVENEZ  
FRANCHISÉ

REJOIGNEZ-NOUS !



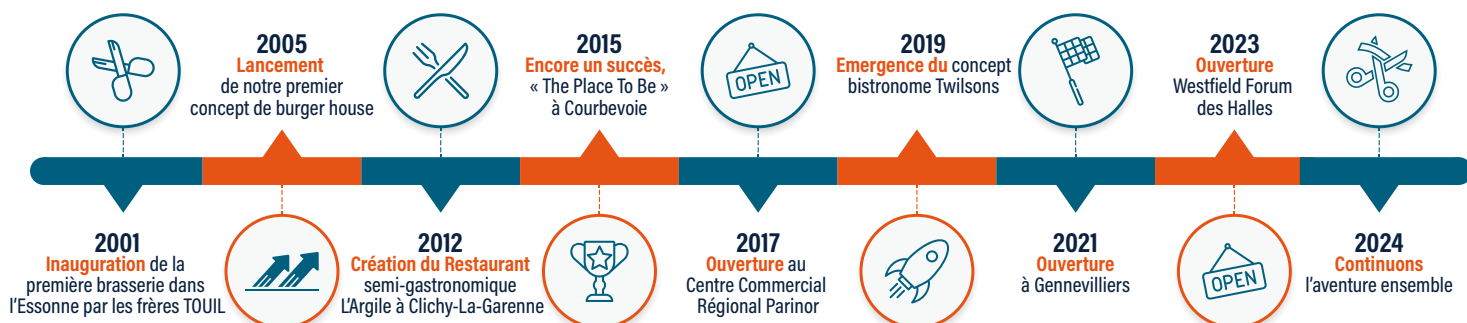
**"Rejoignez Twilsons,** une aventure humaine et entrepreneuriale unique qui nous permettra ensemble de prôner les valeurs d'une restauration rapide et qualitative."

# 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



# LA CUISINE

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 naître 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 fraîches, ou le riz parfumé rigoureusement sélectionné...tout a été étudié afin de rendre nos recettes savoureuses et uniques.

# NOS VIANNDES

sont travaillées à partir de nos pièces de boucher modelées par nos équipes afin de garantir une fraîcheur 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.

# LES + DE TWILSONS

LES POINTS FORTS DE L'ENSEIGNE



Une émotion gustative et de l'innovation culinaire



Une architecture moderniste et futuriste



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

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

# 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 150m<sup>2</sup> de plain-pied



### LIEU D'IMPLANTATION

Centre ville et centre  
commercial



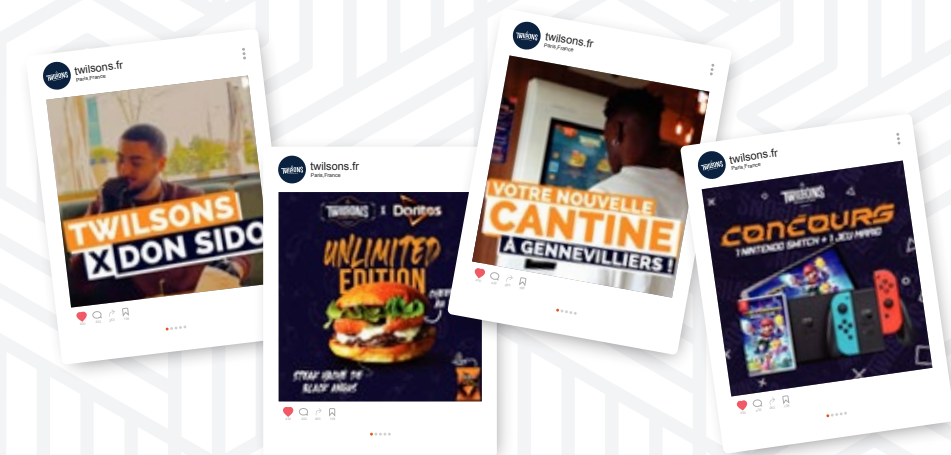
### ZONE DE CHALANDISE

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



[www.instagram.com/twilsons.fr](https://www.instagram.com/twilsons.fr)



[www.tiktok.com/@twilsons.fr](https://www.tiktok.com/@twilsons.fr)

WWW.TWILSONS.FR