

Nominé N°1



PALMES DE LA RESTAURATION By Leaders Club France 2009

CROQ' DES LOMBARDS

42, rue des Lombards – 75001 Paris
Tél : + 33 (0) 1.42.33.22.88
www.ducdeslombards.com



Ouverture : 26 février 2008

Le concept :

Nouvelle forme de « finger food » de Chef, déclinable aussi bien dans une salle de spectacle (ici, le Duc des Lombards) que dans une salle d'attente ou autres. Alain ALEXANIAN joue avec les cinq sens, les plats sont composés de produits frais, de saison, souvent issus de l'agriculture biologique ou sélectionnés auprès de petits producteurs. Les produits plus lointains proviennent pour la plupart du commerce équitable. Ses spécialités sont servies dans des plats en fibres naturelles. Le soir, avec le souci du respect des spectateurs et des musiciens.

Le créateur :

Alain ALEXANIAN

- **Tickets moyens :** 25 €
- **Couverts/jour :** 80 par soir
- **CA Mensuel/HT :** 100 000 €
- **Nombre de places :** 90 places (X 2 services)
- **Jours d'ouverture :** 7/7
- **Investissement total HT :** 5400€ (3 machines) Croq

- **CA prévisionnel année 2009 HT :** 1,2 M€

• **Ratios de gestion :**

Coût Matière : 25 %
Frais de personnel : 30 %



Contact presse : + 33 (0) 1 55 78 20 20 - info@leadersclub.fr – www.leadersclub.fr