




C R I Q U 3 T S

LA BONNE CONSCIENCE  
DES RESTAURATEURS



[www.criqu3ts.com](http://www.criqu3ts.com)

✉ [contact@criqu3ts.com](mailto:contact@criqu3ts.com)  [@criqu3ts](https://www.instagram.com/criqu3ts)



# SOMMAIRE

---

Qui sommes-nous ? **5**

Programmes d'accompagnement **9**

Domaines d'expertises **17**

Nos Partenaires & Fournisseurs **21**

Ils nous ont fait confiance **24**





# QUI SOMMES-NOUS ?

---



# Passez au conseil **Criqu3ts**, la **bonne conscience** des **restaurateurs**.

Spécialisés dans le **conseil en CHR**, nous accompagnons les **entrepreneurs de la restauration** et élaborons ensemble un **service sur-mesure** pour la **construction** d'un projet, l'**ouverture** d'un établissement, ou l'**optimisation** d'un concept.

# L'ÉQUIPE

CRIQU3TS ? Qu'est que c'est ? Un insecte ? Un personnage de dessin animé qui conseille Pinocchio ? Pas seulement. C'est une envie, une idée qui a germé dans la tête deux amis ayant longtemps travaillé ensemble dans le vaste univers des métiers de bouche.



**Gabriel PENY**

Président & Associé fondateur

Responsable Gestion, Services  
& Stratégie d'entreprise



Spécialisé dans les openings, le management et la gestion d'établissements de restauration, Gabriel met son expérience à votre service afin de définir les contours et les axes de développement de votre projet.



**Killian SALOMON**

D.G & Associé fondateur

Responsable Communication,  
Web & Marketing



Graphiste et communicant de formation, passé par la restauration et la direction du pôle communication de plusieurs hôtels et restaurants, Killian vous propose son expertise pour mettre en avant votre image de marque et son développement dans le monde digital.

- **2012 - 2016**  
De Runner à Maître d'hôtel  
**L'INSTITUTION**
- **2016 - 2022**  
Directeur des Opérations  
**NEW BRASSERIE CONCEPT**
- **Depuis 2022**  
Associé-Fondateur  
**CRIQU3TS**

- **2014 - 2019**  
De Graphiste à D.A.  
**ÉDITIONS DE SAXE - CARNET D'ART**
- **2019 - 2022**  
Directeur Communication  
**HO36 DÉVELOPPEMENT**
- **Depuis 2022**  
Associé-Fondateur  
**CRIQU3TS**







# PROGRAMMES D'ACCOMPAGNEMENT

---



Un **accompagnement**  
**de A à Z** pour **lancer** votre  
projet de **restauration**.

# Je **CONSTRUIS** mon projet

Vous êtes entrepreneur du métier ou bien en reconversion professionnelle et envisagez d'**ouvrir votre premier établissement**.

## Ça y est je me lance !

Nous vous aidons à vous poser les **bonnes questions** afin de concrétiser votre projet en apportant nos **solutions** par des **actions concrètes** et un **service sur-mesure**.



### POUR QUI

Vous avez une idée, un concept et souhaitez le réaliser ?



### COMMENT

Accompagnement pluri-disciplinaire pour réussir pour ouverture.



#### Qu'est-ce qu'on va manger ?

- Concrétiser vos idées et envies.
- Élaborer une carte cohérente et attractive.
- Établir les process de production.



#### Qu'est-ce qu'on va boire ?

- Construire une offre boisson cohérente et originale.
- Mobiliser notre large réseau de fournisseurs pour une carte adaptée.
- Mettre à votre service notre connaissance dans le milieu du vin.



#### Quels seront mes fournisseurs ?

- Proposer un carnet d'adresse de professionnels.
- Répondre à tous vos besoins (techniques / services / alimentaires).



#### Quel sera mon positionnement ?

- Réfléchir à votre gamme et votre offre.
- S'intégrer dans un marché concurrentiel.
- Identifier et comprendre sa future clientèle.



#### Quelles seront mes contraintes ?

- Évaluer vos capacités et contraintes globales.
- Réaliser une étude de marché.
- Élaborer votre business plan et prévisionnel.



#### Comment bien me vendre ?

- Incarner votre projet.
- Construire une identité de marque qui vous ressemble.
- Positionner vos prix de vente.

Des **conseils stratégiques**  
et un accompagnement  
opérationnel pour **réussir**  
**votre ouverture.**





# J'OUVRE mon établissement

Vous avez votre local, votre idée, votre financement et êtes dans la **dernière ligne droite avant votre ouverture.**

## Y'a plus qu'à ?

Nous vous accompagnons durant tout le processus d'ouverture de votre établissement au travers d'un suivi complet et opérationnel afin de bien débuter votre activité et la rendre pérenne.



### MISE EN ROUTE

#### **Nos actions :**

- Agencement du lieu
- Création de l'offre
- Réseaux & Communication
- Choix stratégique

### PRÉ-OUVERTURE

#### **Nos actions :**

- Recrutement
- Décoration / Aménagement
- Teasing d'ouverture
- Mise en place

### JOUR J


#### **Nos actions :**

- Pré-ouverture
- Évènement de lancement
- Mise en fonctionnement
- Ajustement et réglages

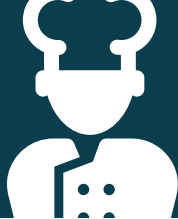
### DÉVELOPPEMENT

#### **Nos actions :**

- Suivi de performances
- Changement menus
- Audit « client mystère »
- Community Management

A golden fork and knife are placed on a dark, circular plate. The lighting is dramatic, highlighting the metallic sheen of the cutlery against the dark background.

Services **sur-mesure**,  
**missions opérationnelles**  
et créations **graphiques** pour  
l'**optimisation** d'un concept.



# J'OPTIMISE mon concept

Vous souhaitez **repositionner** ou **rebooster** votre établissement, nous vous accompagnons dans la méthode et la **stratégie à adopter**.

## Besoin d'un coup de main ?

Nous proposons des services ponctuels et sur-mesure de formations, audits thématiques, solutions de gestion et créations graphiques pour l'optimisation de votre établissement.



### POUR QUI

Vous gérez votre établissement et désirez insuffler un nouveau dynamisme ?



### COMMENT

Formations, missions ponctuelles, solutions de gestion et créations graphiques.

#### **CONSULTING RESTAURATION**

Création des offres Liquide & Solide. Expertises stratégiques thématiques.

#### **STRATÉGIE F&B, PROCESS**

Amélioration continue, Accompagnement, Formation.

#### **PROGRAMMATION ÉVÈNEMENTIELLE**

Organisation évènements culinaires, Animation, Promotion.

#### **AUDIT THÉMATIQUE**

Évaluation de fonctionnement ou de performances, État des lieux, Objectifs, Solutions.

#### **(RE)CONSTRUCTION DE L'OFFRE**

Analyse du marché, B2C, Menu engineering.

#### **COMMUNITY MANAGEMENT**

Réseaux sociaux, Création de contenu, Publicité.

#### **SITE INTERNET**

Création et maintenance, Nom de domaine, SEO.

#### **IMAGE DE MARQUE**

Logotype, Identité et Charte graphique, Fichiers d'impression.







# DOMAINES D'EXPERTISES

---

Une **expertise complète**  
de vos besoins articulée  
autour de **3 pôles essentiels**  
de la restauration .



**Food & Beverage**  
Opérationnel  
& Menu engineering



**Gestion**  
Direction, Stratégie  
& Administration



**Communication**  
Design graphic, Web  
& Image de marque



Développement  
des cartes liquide et solide



Menu engineering  
& Optimisation des ventes



Achat / Vente, Performances




Création de projet  
& Opening




Réorganiser, rebooster  
son établissement




Accompagnement admin



Création image de marque  
Réalisations graphiques



Création site internet  
Identité numérique  
Référencement S.E.O



Création de contenus.







# NOS PARTENAIRES & FOURNISSEURS

---



L'art de s'entourer :  
nos alliés de confiance  
à Lyon et ailleurs.

## Des **partenaires** de qualités au service de vos projets.

Si nous conseillons quotidiennement aux porteurs de projet de se faire accompagner, nous savons aussi nous entourer ! Au fil des années, nous avons réunis autour de nous de nombreux partenaires et ami.e.s qui produisent ou représentent tous de supers produits. Et c'est tout naturellement que nous les recommandons à nos clients les yeux fermés ! Ils sont et demeurent des partenaires fiables proposant des produits de qualité, bref : pointures dans leurs domaines respectifs !



# Collectif PASSEDÉ

Nous nous sommes récemment rassemblés au sein du " **Collectif Passe Dé** " pour faire équipe et créer un véritable **réseau de professionnels** dans le secteur des CHR. À l'image d'une passe décisive dans le football, l'objectif est de se transmettre des **contacts** précieux, des **opportunités** et des **conseils**, pour permettre à chacun de **concrétiser ses projets** et de faire fructifier ses collaborations. Ce " 7 majeur " de **partenaires** professionnels et exigeants est réuni et animé par des **valeurs communes** autour des produits et d'une approche contemporaine du secteur. N'hésitez pas à les contacter de la part de **CRIQU3TS** !



## Distillerie Lachananche

Maison familiale de la Vallée de l'Ubaye (04) produisant des liqueurs et spiritueux bio, à partir de plantes alpines cueillies à la main respectant tradition et environnement.



## DB Sélection

Damien, agent de "vins de cœur" et de vignerons pour les restaurateurs, cavistes et professionnels à Lyon.



## Les Terrines de Pierre

Producteurs de terrines artisanales à Lyon, Pierre et Audrey utilisent 100% de cochons fermiers d'Auvergne-Rhône-Alpes.



## Celsius Roasters

Nicolas et Lucas sont deux jeunes torrificateurs lyonnais de café de spécialité, ils ouvrent leur boutique-atelier Rue des Capucins.



## Mes Boissons

David est un partenaire historique, fournisseur spécialisé dans les softs éthiques (locaux, bio...). Une structure indépendante, des produits originaux et une logistique impeccable.



## Brasserie la Canute

Brasserie artisanale à Pierre-Bénite, ils produisent des bières aux spécificités propres et aux noms des quartiers emblématiques de Lyon.



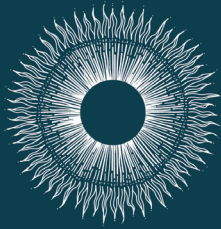
## Lovely Events

Passionnés par le voyage et l'événementiel, Julien et Camille ont créé Lovely Events afin de rendre mémorable chacune de vos célébrations.

ILS NOUS ONT FAIT  
CONFIANCE

---





ASTRAL

siprès  
RESTAURANT  
CONVIVAL & RAISONNÉ

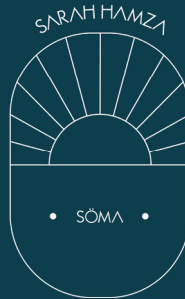


Le Limonadier

Butin

Bikube.

oobus



Le Clos Vivant  
BAR • RESTO • CAFE • TERRASSE • PÉANQUE

Croûton

CAVE NILVINO  
BAR À VIN ÉPICURIEN



Malva  
CUISINE FRANCO-UKRAINIENNE

Accentué

unboxed

Bacchanales  
RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Namash  
TANDOORI

lanka  
good indian food



# UN PROJET ? CONTACTEZ-NOUS !

---



[www.criqu3ts.com](http://www.criqu3ts.com)

 [contact@criqu3ts.com](mailto:contact@criqu3ts.com)  [@criqu3ts](https://www.instagram.com/criqu3ts)