



PIZZA IRÉNÉE

passionnés de bons produits

Projet présenté par
ASSEMAT Aurélien



PHOTO PERSONNELLE AVEC LES PIZZAS IRÉNÉE ?

À PROPOS

ME CONTACTER

Aurélien Assemat

32ans

aurelien.assemat@gmail.com

07 67 93 98 76

MON PARCOURS

Adolescent déjà, j'avais lors de l'entrée au lycée hésité entre une voie scientifique ou un cursus au lycée hôtelier.

J'ai toujours au fond de moi **voulu faire de la cuisine mon métier**, alors quand, après 10 années en tant qu'ingénieur en informatique, le retour aux sources s'est fait sentir, c'est vers **le métier de pizzaiolo** que je me suis tourné.

Suite à **un stage et une formation technique solide**, j'ai pu confirmer mon attrait pour ce métier et acquérir **un savoir-faire artisanal** pour le plat le plus mangé en France. De plus, la partie entrepreneuriale me motive, il s'agit de créer **un projet à mon image** me permettant de retrouver **mes valeurs** de partage, de bien faire, de respect des produits...

POURQUOI IRÉNÉE ?

Lorsqu'il a fallu choisir un nom pour mon entreprise, c'est sans hésiter que j'ai choisi celui de **mon grand-père**. Qui mieux qu'Iréné(e) pour représenter la métaphore d'un camion à pizza ?

Lui qui a fait sa carrière en tant que chauffeur routier, qui ne pouvait passer un repas sans **pain**, dont la phrase favorite était « Sers moi beaucoup de **sauce** ! », qui ne refusait jamais un plateau de **fromage** et était toujours le premier lorsqu'il fallait reprendre **une part** de n'importe quel gâteau !

LE CONCEPT



LES ENGAGEMENTS

J'ai la volonté de vous proposer des pizzas se rapprochant le plus possible **des pizzas napolitaines !**

Un bord gonflé et aéré, une mie croustillante et une cuisson rapide à la flamme pour **sublimer les saveurs des ingrédients !**

Ma **pâte est faite maison** avec un processus de longue fermentation permettant de sublimer ses arômes et de **la rendre plus digeste.**

Mon choix de carte réduite se base sur **la volonté de travailler avec des produits frais et de qualité** et si je le peux au maximum locaux.

Je souhaite également proposer dans **des contenants consignés une sauce à pizza épicée préparée par mes soins...**

PRODUITS LOCAUX

Ma passion pour la cuisine et mon attrait pour **la richesse du patrimoine culinaire** de la région Occitanie ont fait ressortir ma volonté de me rapprocher **de producteurs locaux** pour proposer des **produits frais** et surtout **de qualité**, critère essentiel à mon sens pour **fidéliser une clientèle.**



LA REMORQUE À PIZZA

J'ai fait le choix d'**une remorque** plutôt que d'un camion de par son aspect **pratique et esthétique.**

Moins volumineuse qu'un camion, une remorque **s'intégrera plus harmonieusement avec son environnement** et accèdera plus aisément à des espaces plus restreints.

Dans le cas d'un imprévu technique sur le véhicule tracteur, **un véhicule de remplacement** permet de poursuivre l'activité et de **toujours être présent sur mes emplacements** afin de mieux vous satisfaire !

POINT DE VUE TECHNIQUE

Dimensions :

- Longueur cellule : 3m
- Longueur avec flèche : 4.30m
- Largeur cellule : 2.03m
- Hauteur cellule : 2.20m
- PTAC : 1500KG

Équipements : four à gaz avec groupe électrogène ou branchement si disponible sur l'emplacement.



Modèle de remorque non contractuel

LA CARTE

PIZZA

BASE TOMATE 🍅

Margarita 🌿 _____ 12 €

Base tomate, mozzarella, basilic, parmesan, huile d'olive

Marinara 🌿 _____ 13 €

Base tomate, ail, pecorino, herbes, huile d'olive

Regina _____ 14 €

Base tomate, jambon, champignons, mozzarella, parmesan, olives

Diavola _____ 13 €

Base tomate, chorizo, mozzarella, parmesan

Sicilienne _____ 14 €

Base tomate, ail, parmesan, herbes, anchois

BASE BLANCHE 🍷

4 fromages 🌿 _____ 12 €

Base crème, fromage 1, fromage 2, fromage 3, fromage 4

Chèvre miel 🌿 _____ 12 €

Base crème, chèvre, miel

Campagnarde _____ 12 €

Base crème, lardons de poitrine fumée, oignons, mozzarella



LA CARTE DE FIDÉLITÉ

Un principe de **carte de fidélité** sera mis en place, avec **une pizza offerte** aux clients au bout de la 10e pizza achetée chez Pizza Irénée.

Permettant de **fidéliser les clients**, notamment sur les lieux récurrents comme la pause déjeuner par exemple.

LA PIZZA DU MOIS

Tous les mois, découvrez une **nouvelle pizza « de saison »** selon mon inspiration.

Par exemple, en été profitez de **la fraîcheur d'une pizza** au jambon de parme, à la roquette et à la burrata, ou bien d'une pizza d'influence Grecque à base de tapenade d'olive noire, de feta, d'oignons marinés et d'anchois. L'hiver, retrouvez **des influences montagnardes** à base de pommes de terre cuites avec de la poitrine et quelques tranches de fromage à raclette (ou reblochon)*.

**Exemples non contractuels, selon inspiration du moment*



LES EMPLACEMENTS

LES EMPLACEMENTS

Des emplacements facile d'accès, avec **possibilité de se garer** pour faciliter les clients. Pour le midi, les zones artisanales, commerciales ou de bureau ainsi que les lycées et universités sont idéaux de part la **forte concentration de clients potentiels pour la pause déjeuner**. Le soir, des emplacements proche de **quartiers familiaux**, les centres de villages, et les **axes de retour de travail** seront à privilégier.

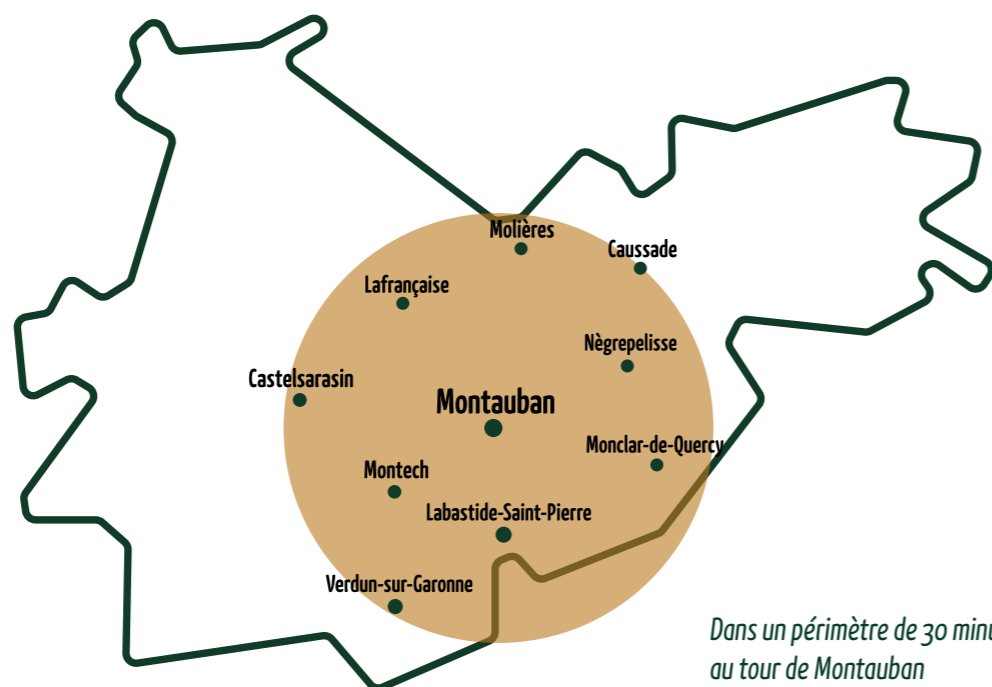
Dans un périmètre de 30 minutes au tour de Montauban

LE MIDI

- Zone artisanale
- Zone commerciale
- Zone scolaire (lycées, universités)
- Forte concentration de personne pour la pause déjeuner
- Proposition de pizza porte feuille facile pour manger à emporter

LE SOIR

- Zone résidentielle
- Centre de villages
- Axes principaux / retour du travail



Dans un périmètre de 30 minutes au tour de Montauban

**Vous souhaitez que Pizza Irénée s'installe dans votre commune ou proche de votre lieu de travail ?
N'hésitez pas à m'en faire part, je serais ravi de discuter avec vous des possibilités.**



LES ÉVÉNEMENTS

PRIVATISATION

Vous organisez un évènement ? Un mariage, un anniversaire, une soirée entre amis ou avec votre entreprise ? **Invitez Irénée chez vous** et profitez à domicile de pizzas faites **exclusivement pour vous !**

Anniversaire, Mariage, Vin d'honneur, Baby Shower, Brunch, Séminaires d'entreprise, fêtes entre amis, crémaillère...

MODALITÉS

Réservation minimum **2 semaines à l'avance**, sur notre site via le formulaire, par téléphone ou e-mail, le temps d'établir le projet ensemble et pour faire un devis. **Un acompte de 30% non remboursable**, sera demandé à la signature du devis.

Proposition de deux formules :

- 4 pizzas choisies sur la carte (prix fixe)
- Pizzas personnalisées (prix sur mesure)

CONDITIONS

Obligatoirement terrain privé (si pas possible, démarches par organisateur de l'évènement pour emplacement sur voie publique avec **attestation officielle obligatoire**).

Autorisation stationnement propriétaire (contractualisé) même sur terrain privé.

Visite préalable possible (facturée en fonction de la distance) pour valider accès et emplacement.

Plus d'informations & formulaire de contact sur notre site
pizza-irenee.fr





PIZZA IRÉNÉE

passionnés de bons produits

07.67.93.98.76

pizza-irenee.com

 **pizza-irenee**

ASSEMAT Aurélien

aurelien.assemat@gmail.com