



# KURRY UP

I N D I A N   S T R E E T   F O O D

**FEEL  
GOOD  
VIBES**  
*Franchise*



# L'HISTOIRE

## **PLUS QU'UN CONCEPT, UNE PASSION FAMILIALE**

Créé par une famille pakistanaise vivant entre Islamabad, Londres et Paris, Kurry Up est loin d'être un concept, c'est avant tout une histoire de famille et de transmission qui est né au travers du premier restaurant traditionnel indou-pakistanaise de Paris ( Mahatma ). Une envie de partage d'une cuisine riche en goût et saveurs née de la rue et modernisée avec amour par chacune des générations qui l'a façonné, mais aussi entouré de grands chefs pour peaufiner les plats.

Aujourd'hui, les fondateurs de Kurry Up ont décidé de lancer la franchise en 2023 après avoir éprouvé eux-mêmes leur concept pendant plus de 8 années. Pour se faire, ils ont su s'entourer de 3 dirigeants professionnels de la franchise qui viennent de rejoindre l'enseigne Kurry Up, à la direction générale, direction opérationnelle, direction développement, tous convaincus par le potentiel de cette enseigne et de la street food indienne, ils ont travaillé chacun dans des enseignes nationales dans la franchise en restauration rapide à forte notoriété en participant fortement à leur développement.

**KURRY UP**  
INDIAN STREET FOOD







# LE CONCEPT

« La street food indienne typique enfin en mode Fast Casual » Nous l'avons rendu duplicable et fonctionnelle, proposant les meilleures spécialités indo-pakistanaïses adaptées au goût français.

A consommer sur place, à emporter ou en livraison via les meilleures plateformes, les plats sont savoureux, réalisés avec des ingrédients frais et de qualité, et simples à préparer tout en garantissant une véritable qualité Home Made.



## Véritable **Home Made** :

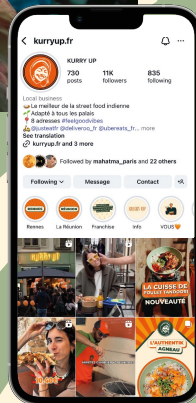
Une recette tenue secrète des Naans faits maison que nous partagerons avec vous et une véritable formation pour la cuisson des Naans qui n'aura plus de secret pour vous et accessible facilement dans l'exécution pour l'ensemble de vos employés polyvalents.

L'ensemble de la carte Kurry Up permet à nos clients de les faire voyager immédiatement et gustativement en Inde. Cette carte a été conçue pour répondre à une large clientèle, elle est composée de plats Healthy, végétariens ou pour répondre à une grosse faim.

Les fondateurs ont mis un point d'honneur étant de véritables chefs d'entreprise à construire un modèle de franchise rentable, en restant très attentifs sur les coûts d'investissement, le food cost et le labor cost. Ils veulent une vraie relation WIN WIN, d'ailleurs le contrat de franchise se définit comme équitable.

**KURRY UP**  
INDIAN STREET FOOD

# IDENTITE & COM.



KURRY UP  
INDIAN STREET FOOD





# CONDITIONS D'ACCÈS

---

Apport Personnel :  
**à partir de 80.000€**

---

Droit d'entrée :  
**25.000€ HT**

---

Investissement  
( Agencement/Matériel et Travaux )  
**à partir de 2.200€ HT/m<sup>2</sup>**

---

Redevance de fonctionnement :  
**3.5 % du CA € HT**

---

Redevance communication et marketing :  
**1 %**

---

CA potentiel :  
**800.000€ HT**

---



# EMPLACEMENT

## CAHIER DES CHARGES

---

Surface du local à partir de :  
**Façade minimum de 5 ml**

---

Extraction :  
**diamètre 100/200 mm et sans extraction possible.**

---

Electricité :  
**tarif bleu**

---

Situation emplacement :  
**Villes à partir de 50.000 habitants**

---

Environnement :  
**commerçant et restauration rapide.**

---

Emplacements avec deux configurations possibles :  
- Centre ville ( Zone résidentiel + tertiaire ) : travaillant midi et soir  
- Centre ville ( principalement zone tertiaire ) : travaillant uniquement le midi, ce positionnement dépendra du montant du loyer

---

Options emplacement :  
**Idéalement en angle avec terrasse et exposition ensoleillée. Possibilité d'avoir une petite surface ( 60 à 80 m<sup>2</sup> ) pour un deuxième Kurry Up si installation du 1er Kurry Up dans la même ville ou à proximité.**

---

**KURRY UP**  
INDIAN STREET FOOD



# LA CARTE

Tous nos plats sont faciles à emporter et adaptés à la livraison.

Nos Starters ( quelques exemples ) :

- Samossa
- Samossa Chaat
- Soupe de lentilles ( Veggie )
- Raïta

Nos plats ( quelques exemples ) :

- Butter Chicken
- Chicken Tikka Massala
- Biryani Poulet, Veggie

Une déclinaison de plats en version sandwich avec nos Naans faits maison.

Nos desserts ( quelques exemples ) :

- Naan Nutella ( vous allez Kiffer !! )
- Déclinaison de Lassi fait maison



### LES BOWLS

Servi avec du riz Basmati 12,40€

- Poulet ou Samossa ou Pakora ou Crevettes (+1€) ou Mixte : poulet + crevettes (+1€) ou Sheek Kebab (+1€)
- 1 Sauce (Butter ou Massala ou Korma)
- 3 Légumes (dont 1 en sauce) au choix
- 3 Toppings au choix

FORMULES BOWL	BOWL + BOISSON 13,90€	BOWL + NAAN + BOISSON 14,90€
---------------	-----------------------	------------------------------

### NOS BIRYANIS

Plat à base de riz et d'épices indiennes

- POULET 13,20€
- LÉGUMES 13,20€
- CREVETTES 14,20€
- MIXTE 14,20€

FORMULES BIRYANIS	BIRYANI + BOISSON 14,70€*	BIRYANI + NAAN + BOISSON 15,70€*
-------------------	---------------------------	----------------------------------

### LES SANDWICHES

NAAN ROLL 8,90€

NAAN FROMAGE ou NATURE

1 Protéine au choix (ou option veggie)

sauce raïta, pousses d'épinard, oignons frits, salade kachumber

PARATHA ROLL 6,50€

PAIN PARATHA

Seekh kebab ou Poulet Krousti, sauce menthe, chou rouge, salade iceberg

FORMULES SANDWICH	NAAN ROLL + BOISSON 10,40€	PARATHA ROLL + BOISSON 8€
-------------------	----------------------------	---------------------------

### SALADE

SALADE RANI 10,90€

Poulet Krousti ou crevettes ou veggie (samossa)

Salade, concombre, tomate, carotte, croutons, coriandre, sauce au choix

FORMULES SALADE	SALADE + BOISSON 12,40€	SALADE + BOISSON + NAAN 13,40€
-----------------	-------------------------	--------------------------------

### LES AUTHENTIKS

Servi avec du riz Basmati + 1 topping au choix (oignons frits, coriandre ou menthe)

SAUCE BUTTER	SAUCE MASSALA	SAUCE KORMA
Poulet ou Pakora ou Samossa ou Crevettes +1€	Poulet ou Pakora ou Samossa ou Crevettes +1€	Poulet ou Pakora ou Samossa ou Crevettes +1€
ou Mitrh (Poulet + crevettes +1€)	ou Mitrh (Poulet + crevettes +1€)	ou Mitrh (Poulet + crevettes +1€)
Doux et onctueux	Tomates poivrons épicés	Curry doux et crémeux

VEGAN DAHL	VEGAN CHANA	VEGETARIEN PALAK
Lentilles épicées	Curry de pois chiches, épicés	Épinards épicés à la crème

FORMULES AUTHENTIK	PLAT + BOISSON 13,70€	PLAT + NAAN + BOISSON 14,70€
--------------------	-----------------------	------------------------------



# LE GROUPE

## KURRY UP

INDIAN STREET FOOD

### 6 succursales KURRY UP :

---

#### 2015

5 rue Rennequin – 75017 Paris

#### 2022

11 rue Washington – 75008 Paris

28 rue de la Boétie – 75017 Paris

1 rue de Seze – 75009 Paris

#### 2024

72 Pass. Choiseul – 75002 Paris

#### 2025

142 Av. Charles de Gaulle – 92200 Neuilly-sur-Seine

### Ouvertures prochaines :

---

Abidjan

Lyon

Bordeaux

Martinique

### Franchisés

---

La Réunion - Saint Denis

Rennes

Elior Massy



KURRY UP

INDIAN STREET FOOD





## **CONTACT :**

### **STEPHANE CLEMENT**

Directeur Développement Franchise  
07 87 31 46 80

*stephane.clement@kurryup.fr*

### **PHILIPPE PILLET**

Directeur Général Adjoint  
06 43 39 51 78

*philippe.pillet@kurryup.fr*

### **KURRY UP**

177 Rue de Courcelles  
75017 Paris

*info@kurryup.fr*



<https://www.kurryup.fr>

# KURRY UP

I N D I A N   S T R E E T   F O O D