



KURRY UP

INDIAN STREET FOOD

**FEEL
GOOD
VIBES**
Franchise



L'HISTOIRE

PLUS QU'UN CONCEPT, UNE PASSION FAMILIALE

Créé par une famille pakistanaise vivant entre Islamabad, Londres et Paris, Curry 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 Curry 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 Curry 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.





LE CONCEPT

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



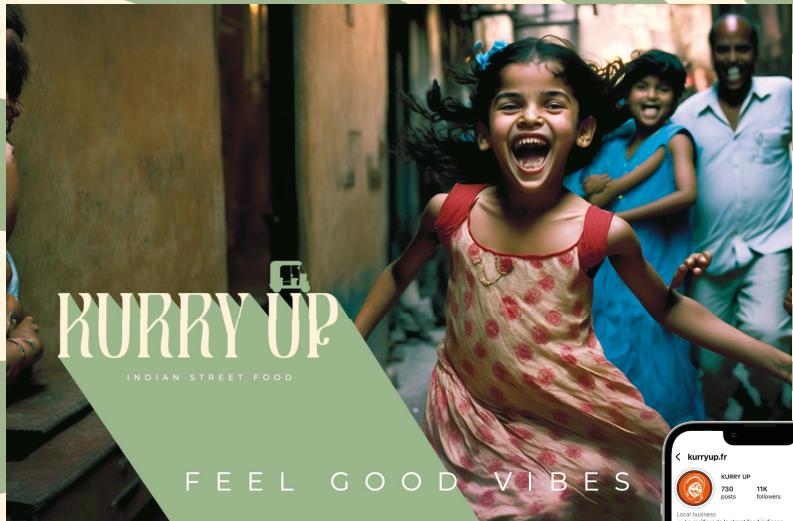
Véritable Home Made :

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.

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/m²

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 m²) pour un deuxième Curry Up si installation du 1er Curry Up dans la même ville ou à proximité.

LA CARTE



LES BOWLS 12,40€

Servis avec du riz Basmati

- 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€ <small>AVEC DESSERT +2€</small>	BOWL + NAAN + BOISSON 14,90€ <small>AVEC DESSERT +2€</small>
---------------	--	---

NOS BIRYANIS

Plat à base de riz et d'épices indiennes

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

FORMULES BIRYANI	BIRYANI + BOISSON 14,70€* <small>1€ POUR CREAMY MIXTE</small>	BIRYANI + NAAN + BOISSON 15,70€* <small>1€ POUR CREAMY MIXTE</small>
------------------	--	---

LES AUTHENTIKS 12,20€

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

SAUCE BUTTER Poulet ou Pakora ou Samossa ou Crevettes (+1€) ou Mixte Poulet + Crevettes (+1€) Poulet et oignons	SAUCE MASSALA Poulet ou Pakora ou Samossa ou Crevettes (+1€) ou Mixte Poulet + Crevettes (+1€) Tomates pavotées épices	SAUCE KORMA Poulet ou Pakora ou Samossa ou Crevettes (+1€) ou Mixte Poulet + Crevettes (+1€) Curry doux et crème
VEGAN DAHL Lentilles épices	VEGAN CHANA Curry de pois chiches, épices	VEGETARIEN PALAK Épinards épices à la crème
FORMULES AUTHENTIK	PLAT + BOISSON 13,70€ <small>AVEC DESSERT +2€</small>	PLAT + NAAN + BOISSON 14,70€ <small>AVEC DESSERT +2€</small>

LES SANDWICHS

NAAN ROLL 8,90€ NAAN FROMAGE ou NATURE 1 Protéine au choix (ou option veggie) sauce râpe, pousses d'épinard, oignons frits, salade kachumber	FORMULES SANDWICH NAAN ROLL + BOISSON 10,40€ <small>AVEC DESSERT +2€</small>	
PARATHA ROLL ... 6,50€ PAIN PARATHA Poulet ou Pakora ou Poulet Krousté, sauce menthe, chou rouge, salade iceberg	PARATHA ROLL + BOISSON 8€ <small>AVEC DESSERT +2€</small>	
	SALADE SALADE RANI 10,90€ Poulet Krousté ou Crevettes ou veggie (samosas) Salade, concombre, tomate, carotte, croûtons, coriandre, sauce au choix	FORMULES SALADE SALADE + BOISSON 12,40€ <small>AVEC DESSERT +2€</small>
		SALADE + BOISSON + NAAN 13,40€ <small>AVEC DESSERT +2€</small>

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 Chiken
- 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



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

INDIAN STREET FOOD