



— *La* —

# DOLCE SERATA





**La Dolce Serata** est bien plus qu'une simple pizzeria : c'est un concept innovant qui allie qualité culinaire, convivialité et authenticité, à déguster sur place ou à emporter.

Fondée par Julian et Charline, **La Dolce Serata**, traduction italienne de « douce soirée », se distingue par ses pizzas artisanales et authentiques, élaborées à partir d'ingrédients frais sourcés en Italie et rigoureusement sélectionnés ainsi que par son atmosphère chaleureuse et accueillante.

Depuis sa création, **La Dolce Serata** s'est imposée comme un lieu où l'on vient non seulement pour se régaler, mais aussi pour partager des moments mémorables.

Avec une attention particulière portée à chaque détail, la marque s'engage à offrir une expérience unique, à la fois moderne, authentique et accessible.

# Sommaire

- Concept
- Histoire des dirigeants
- Offre
- Valeurs de la marque
- Aspects financiers
- Votre futur restaurant
- Contact



# 1. Concept

Le concept La Dolce Serata repose sur une approche différenciée des chaînes classiques de pizzerias, en s'engageant à offrir une expérience où la qualité et l'authenticité sont prioritaires.



## Qualité des produits

Pizzas préparées avec une pâte artisanale maison et des ingrédients frais, sourcés en Italie et rigoureusement sélectionnés. Desserts maison, tels que le tiramisu et la panna cotta, pour compléter une expérience culinaire authentique.



## Ambiance conviviale

Faire de chaque restaurant La Dolce Serata un lieu vivant, chaleureux et accueillant. Cuisines ouvertes favorisant la transparence et l'interaction entre les clients et les équipes.



## Service personnalisé et valorisation humaine

Chaque visiteur est accueilli avec soin, dans un cadre qui valorise l'humain et la proximité. La valorisation de chaque individu, qu'il soit client, employé ou fournisseur, en traitant chacun avec respect et considération.



## Flexibilité de l'offre

Une offre de plats et de pizzas adaptée à la consommation à emporter et sur place, répondant aux besoins des clients. Une carte diversifiée avec des options pour tous : pizzas classiques, créations signatures, salades italiennes, lasagnes et desserts maison.

## 2. Historique des dirigeants

Charline et Julian, les fondateurs, apportent une complémentarité unique grâce à leurs profils, compétences et parcours différents.

**Charline** : Ses études supérieures et son expérience en pizzeria l'ont menée très tôt vers l'entrepreneuriat dans le domaine de la restauration. Commerçante dans l'âme, son sens de l'accueil est devenu une valeur essentielle de La Dolce Serata.

**Julian** : Son expérience dans un restaurant semi-gastronomique nourrit son goût pour les expériences culinaires de qualité. Sportif professionnel en boxe thaïlandaise, il a développé une discipline et une détermination exemplaires, qu'il applique à leur activité.

Leur passion commune pour le commerce et la restauration les a amenés à créer leur restaurant-pizzeria en 2020.

Leurs convictions personnelles sont rapidement devenues les clés du succès de La Dolce Serata :

- Créer un lieu de vie accueillant.
- Élaborer une carte autour de recettes maison mettant en avant un savoir-faire authentique.
- Donner la priorité à la qualité des produits et à l'expérience client.

Ce succès repose également sur leur capacité à innover, à collaborer efficacement et à développer une entreprise qui reflète leurs valeurs de qualité, de convivialité et d'authenticité.



### 3. Offre

La Dolce Serata s'adresse à une clientèle variée, composée de familles, d'actifs et de jeunes foyers en quête de qualité et de convivialité à un juste prix. La Dolce Serata sait tirer profit de la tendance de vente à emporter tout en valorisant les repas sur place grâce une décoration chaleureuse et un accueil professionnel.

Ce positionnement stratégique assure une clientèle fidèle à la recherche d'une expérience de restauration rapide supérieure.

#### Produits proposés :

##### Pizzas :

- Plus de 20 recettes pour tous les goûts et tous les budgets.
- Une large fourchette de prix entre les « classiques » et les « signatures ».
- Les « Signatures » portent toutes un prénom italien populaire pour les personnaliser et vous inviter à une véritable rencontre.

##### Plats complémentaires :

- Salades italiennes, lasagnes hebdomadaires maison avec des ingrédients de saison, bruschetta et planches apéritives.

##### Desserts maison :

- Tiramisu café et du moment, panna cotta, verrine citron caramel et spéculoos et mini boules de pâte chaude à tremper dans un caramel maison et du nocciolata.

##### Boissons et cocktails :

- Spritz variés, bières locales, vins italiens et softs populaires.

##### Positionnement sur le marché :

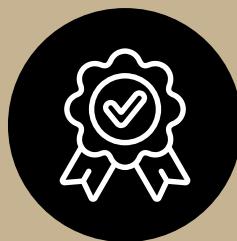
- Prix accessibles : entre 10,50 € et 19,50 € pour une pizza.
- Clientèle diversifiée : des formules adaptées aux familles (menus enfants) et aux actifs (formules déjeuner).
- 80 % des ventes à emporter : répondant aux besoins des clients pour une expérience flexible et pratique.





## 4. Valeurs de la marque

La Dolce Serata s'appuie sur des valeurs fondamentales qui définissent son identité :



### Qualité et Authenticité

Des préparations faites maison à partir de produits frais et de qualité pour garantir une expérience culinaire exceptionnelle.



### Convivialité

Un accueil convivial et attentionné dans un lieu chaleureux et vivant.



### Partage et transparence

Cuisines ouvertes pour permettre aux clients d'apprécier l'art de la pizza et favoriser les interactions avec les équipes.





## 5. Aspects financiers

Chiffres basés sur le modèle du restaurant pilote :

12 couverts intérieurs + 12 couverts extérieurs. Salle de 14m<sup>2</sup> ¾ du CA en emporter

 Droits d'entrée : 30 000 €

Investissement total : 210 000 €

Besoin apport personnel : 70 000€

 En moyenne, **+24% de CA** chaque année.

# 6. Votre futur restaurant



Ville/village  
à partir de 5 000 habitants



Stationnement  
à proximité



50m<sup>2</sup> minimum  
pour vente à emporter

Maintenant, imaginez-vous à la tête de votre propre Dolce Serata !





*La*  
**DOLCE SERATA**



## 7. Contact



**JULIAN CARRÉ**

FONDATEUR

06.78.34.56.87  
contact@ladolceserata.com  
www.ladolceserata.fr



**CHARLINE BUFFARD**

DIRECTRICE COMMERCIALE ET  
DE DÉVELOPPEMENT

06.77.29.45.99  
contact@ladolceserata.com  
www.ladolceserata.fr



@ladolceserata



— *La* —

# DOLCE SERATA

