



**TIO BIGOTES**  
VÉRITABLES EMPANADAS ARGENTINES

**ENTREPRENONS ENSEMBLE !**

# Chacun à son goût

C'est exactement ce qu'Alexandre, a découvert en revenant de son long séjour en Argentine. Il est retourné en France pour étudier la gastronomie.

Fasciné par la richesse culinaire argentine, il ouvre son premier local à Paris avec une mission claire : partager le goût authentique des empanadas et il remarque vite que chacun peut trouver l'empanada qui correspond à son goût.

Rapidement, il remarque que le public est curieux et réceptif à cette nouvelle cuisine. Ce mélange de cultures révèle que l'empanada peut traverser les frontières : certains ingrédients étaient inconnus, certaines textures surprenantes, mais le goût parle pour lui-même. Les saveurs argentines se mélangent aux habitudes locales, et l'empanada devient un produit apprécié au-delà de ses frontières.

A man with a beard and a black cap stands in front of a bright blue, ornate door. He is wearing a black t-shirt with a small white logo on the chest and grey jeans. The door has intricate carvings and a small keypad on the wall to the left.

**Alexandre Lacharmoise**  
Fondateur

# POURQUOI LES EMPANADAS ?

PARCE QUE C'EST  
UN PRODUIT UNIVERSEL.

Nous avons choisi de transformer l'empanada en une expérience simple, chaude et accessible à tous. Un produit que l'on comprend immédiatement, sans explication, sans barrière culturelle, sans barrière linguistique.



# DE L'ASSIETTE AU STREET CASUAL FOOD

*Un concept qui combine qualité, rapidité et accessibilité.*

Un format hybride entre restauration traditionnelle et street food :

- ✓ Produits authentiques
- ✓ Service rapide
- ✓ Format pratique
- ✓ Sans compromis sur le goût

# PENSÉE POUR LE RYTHME URBAIN



À emporter



À manger en marchant



Se dégustent à toute heure



Réchauffage rapide



Sont bien connues du grand public  
(Picard et Lidl en font déjà)

*On a enlevé la nappe... mais gardé le goût*



# NOS SAVEURS

NOUS INNOVONS EN PERMANENCE DANS NOS PRODUITS,  
ACTUELLEMENT NOUS AVONS 18 SAVEURS D'EMPANADAS\*

**EMPANADAS  
PREMIUM**

AUTÉNTICAS EMPANADAS ARGENTINAS

Nuestra estrella .....

**VACÍO, PROVOLETA  
Y CHIMICHURRI**

Regionales .....

**CRIOLLA**  
Carne, cebolla, pimienta, oliva, huevo, verdeo y especias argentinas.

**CORDOBESA**  
Carne dulce, cebolla, pimienta, oliva, huevo, pasa de uva y especias argentinas.

**TUCUMANA**  
Pollo, cebolla caramelizada, huevo, pimienta y especias argentinas.

**SALTEÑA**  
Tacos de carne, cebolla de verdeo, papa, huevo, pimienta y especias argentinas.

**EMPANADAS  
CLÁSICAS**

|                       |                          |
|-----------------------|--------------------------|
|                       |                          |
| <b>CARNE CUCHILLO</b> |                          |
|                       |                          |
| <b>CARNE SUAVE</b>    | <b>CARNE PICANTE</b>     |
|                       |                          |
| <b>POLLO</b>          | <b>POLLO PICANTE</b>     |
|                       |                          |
| <b>JAMÓN Y QUESO</b>  | <b>JAMÓN Y ROQUEFORT</b> |

**EMPANADAS  
CLÁSICAS**

|                              |                        |
|------------------------------|------------------------|
|                              |                        |
| <b>CAPRESE</b>               |                        |
|                              |                        |
| <b>BACON Y QUESO</b>         | <b>CEBOLLA Y QUESO</b> |
|                              |                        |
| <b>HUMITA</b>                | <b>ATÚN</b>            |
|                              |                        |
| <b>ESPINACS I MOZZARELLA</b> |                        |

**CARTA DE ALÉRGENOS**  
www.tiobigotes.com/carta

\*DONT 4 OPTIONS VÉGÉTARIENNES

# LA MEILLEURE QUALITÉ ARTISANALE

Avant de devenir ce que Tío Bigotes est aujourd'hui,  
le chemin a été long et exigeant.

## TROUVER L'AUTHENTICITÉ

- Viande difficile à trouver en Catalogne
- Absence de production industrielle pour la pâte

## RETOUR AUX RACINES

- Production artisanale selon traditions rurales argentines
- Graisse de bœuf hachée et fondue sur place

## SAVEURS REPRODUITES FIDÈLEMENT

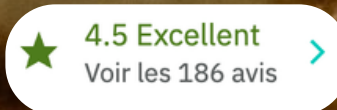
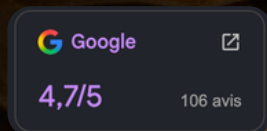
- Goût authentique de l'Argentine
- Standardisation fidèle des recettes

**CROISSANCE PORTÉE  
PAR LA QUALITÉ**

**+200 000**  
EMPANADAS PAR MOIS



**ÉVALUATIONS**





# L'ESPRIT TIO BIGOTES

Notre philosophie repose sur deux principes fondamentaux : le premier est que **"nous ne sommes pas seulement une entreprise familiale, mais une grande famille"** et le second est que **"nous chercherons toujours à servir un produit traditionnel et de qualité, avec un traitement attentif, efficace et dynamique, à un prix raisonnable"**.

# NOTRE CENTRE DE PRODUCTION



## LIVRAISON PARTOUT EN FRANCE

**100%** de nos produits sont fabriqués en interne selon des normes strictes et distribués par notre flotte frigorifique.



# ROADMAP DU FRANCHISÉ

LE PARCOURS DU FRANCHISÉ DEPUIS LE DÉBUT DU  
PROJET JUSQU'À L'OUVERTURE DU LOCAL.

1. Contact téléphonique  
& prise de rendez-vous

2. Validation de la candidature  
Envoi du DIP & Pré-étude du marché

3. Reservation d'une zone (Contrat de réservation)  
Recherche d'un local commercial  
& Compte d'exploitation prévisionnel et montage financier

4. Validation de l'emplacement  
Recherche de financements  
Signature du compromis de vente du local

5. Acceptation du financement  
& Signature de l'acte définitif

6. Réalisation des plans  
du restaurant & Travaux

7. Formation des employés

8. Overture





# TIO BIGOTES

***Rencontrons-nous !***

**Contact :**

Équipe développement  
info@tiobigotes.fr

[tiobigotes.fr](https://tiobigotes.fr)

[Formulaire de candidature](#)

Suivez notre actu sur :

