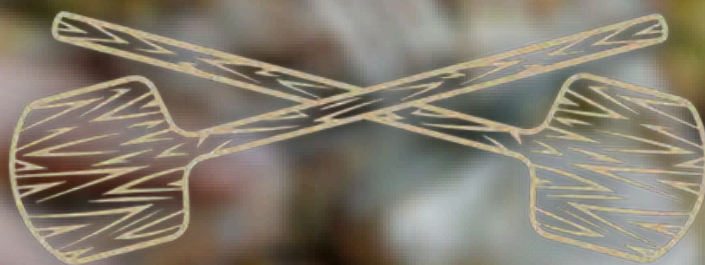


— *La* —  
DOLCE SERATA





La Dolce Serata est une pizzeria vivante, hybride et rentable !  
Ce n'est pas un restaurant sur place traditionnel, ce n'est pas une pizzeria à  
l'emporter de grande chaîne.  
Elle allie la rentabilité de l'emporter avec le plaisir d'accueillir sur place pour  
vous garantir succès et pérennité !

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



1. Concept



2. Histoire des dirigeants



3. La carte



4. Valeurs de la marque



5. Votre parcours avec nous



6. Votre futur restaurant



7. Prise de 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 pétrie sur place et des ingrédients frais, sourcés en Italie et rigoureusement sélectionnés. Desserts maison, vins et cocktails italiens, pour compléter une expérience culinaire authentique.



## Alliance de deux modes de consommation

Le succès et la rentabilité du modèle La Dolce Serata reposent sur sa capacité à allier un service rapide à l'emporter et un service convivial et professionnel sur place. La gestion de ces deux modes de services est facilitée et efficace grâce à des outils éprouvés.



## 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 est assurée, qu'il soit client, employé, partenaire 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, entrées, salades, bruschettas, lasagnes et desserts, le tout fait maison.

## 2. Historique des dirigeants

### “Réussir, c’est entraîner dans son sillage la réussite des autres.”

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 ont amenés à créer leur restaurant-pizzeria en 2020.

Forts de 5 ans d’expériences au sein de leur premier établissement, ils ont aujourd’hui des projets de développement importants pour La Dolce Serata.

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. La carte

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 originales pour tous les goûts et tous les budgets (réparties en les pizzas "Classiques" et les "Signatures")
- Les « Signatures » portent toutes un prénom italien populaire pour les personifier et vous inviter à une véritable rencontre.

#### Plats complémentaires :

- Salades italiennes, lasagnes hebdomadaires maison avec des ingrédients de saison, bruschettas 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.





# 4. Valeurs de la marque

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

Comment les honore-t-elles au quotidien ?



## Qualité et Authenticité

95% des préparations  
FAIT MAISON

Produits minutieusement  
sourcés en Italie



## Convivialité

Service sur place  
convivial et professionnel

Lieu à la décoration  
chaleureuse



## Transparence et Partage

Cuisines ouvertes pour  
permettre aux clients  
d'apprécier l'art de la pizza

Favoriser les échanges  
entre les équipes et les  
clients



s ravis de partager la nôtre avec vous,  
une bouchée à la fois."



# 5. Votre parcours avec nous



**1.** Intérêt pour  
La Dolce Serata  
Prise de contact



**2.** Découverte de projet  
avec notre expert  
développement



Signature  
du DIP

**4.**



Journée  
d'information avec  
les fondateurs

**3.**



**5.** Validation zone  
d'implantation et  
recherche de vos locaux



**6.** Financement et  
Business plan

Formation dans notre  
restaurant pilote  
(théorie + pratique)

**8.**



Signature  
du contrat

**7.**



**9.** Travaux et  
agencement de  
votre restaurant



**10.**

**OUVERTURE  
DE VOTRE  
DOLCE SERATA**

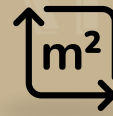
# 6. Votre futur restaurant



**Coeur village  
Centre ville**



**A emporter  
Sur place**



**80m2  
Surface idéale**

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





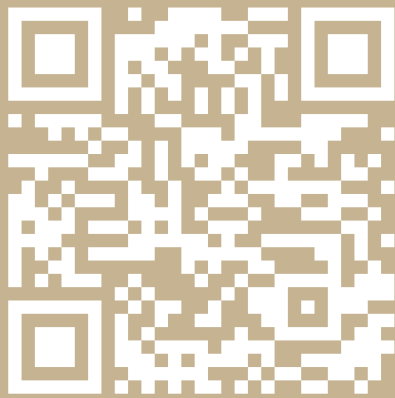
La

DOLCE SERATA

# 7. Prise de contact

## Et si c'était votre tour ?

Prenez contact avec nous depuis notre site internet



**Formulaire  
de contact**

**Les plus belles aventures  
commencent par un échange !**



CO-FONDATEUR  
06.78.34.56.87

contact@ladolceserata.com  
www.ladolceserata.fr

CO-FONDATRICE  
06.77.29.45.99



— *La* —  
DOLCE SERATA



— *La* —  
DOLCE SERATA

