

Momen'Tea

Bubble tea shop

Appréciez un moment de douceur

LA MARQUE MOMEN'TEA

LE CONCEPT MOMEN'TEA

Chez Momen'tea, soyez séduits par une boisson unique : le lce bubble tea®.

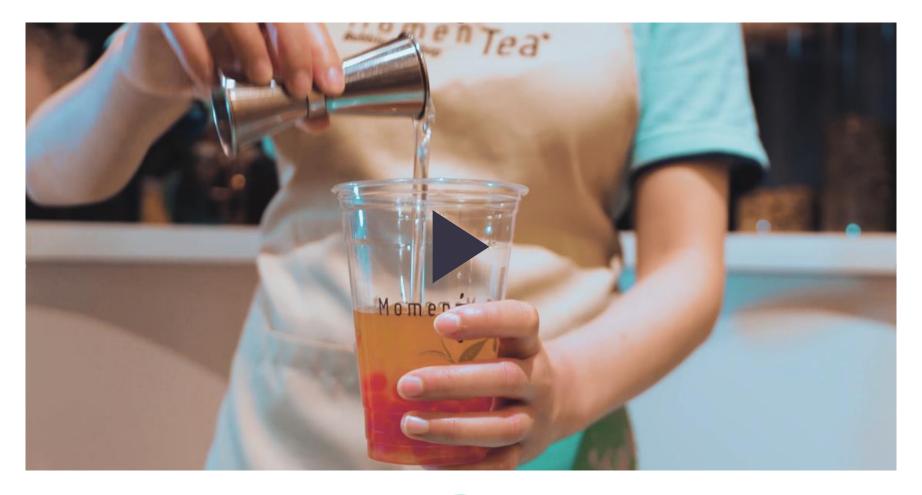
Momen'Tea est un salon de thé, appelé également « bubble tea shop » qui réinvente le bubble tea, la célèbre boisson taïwanaise, en proposant des recettes fruitées innovantes dans une nouvelle boisson. Souhaitant inviter les français à goûter cette nouvelle création, Momen'Tea est né.

En buvant nos mélanges de thés, laissez les billes de nectar de fruits exploser dans votre bouche et vivez une expérience inoubliable!

Seul ou à plusieurs, venez apprécier un moment de douceur dans une ambiance conviviale et raffinée dans l'un de nos salons.



Et si vous prépariez votre Bubble tea avec nous ?





LES BUBBLE TEA FRUITÉS



Tout en gardant un savoir-faire traditionnel, Momen'Tea apporte une touche d'originalité avec une gamme de boissons à base de thé aux saveurs fruitées et aux perles de fruits.

Une expérience gustative étonnante où les perles de fruits explosent en bouche et révèlent une sensation unique.

Les billes de fruits : A l'intérieur, un nectar de fruit avec peu de sucre et à l'extérieur, une fine pellicule d'agar-agar, un gélifiant naturel.



LE + MOMEN'TEA

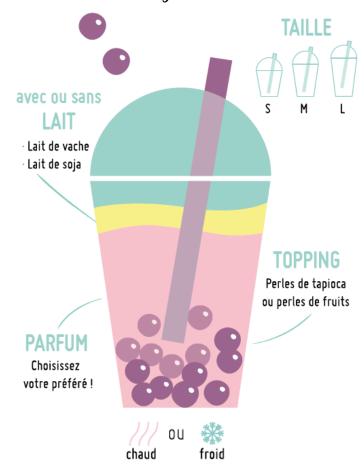




Plus de 150 combinaisons de bubble tea sont disponibles

« Originalité » « Bien-être » « Personnalisable »

Personnalisez votre bubble tea!





LES INGRÉDIENTS BIEN-ÊTRE

Une gamme de thés bien-être

Une des priorités de Momen'Tea est de proposer des thés en accord avec ses valeurs.

Elle a conçu et développé une gamme de bubble tea bienêtre, saine et originale, composée d'ingrédients naturels pleins de bienfaits tels que le goji, le gingembre, la verveine, ou le yuzu.

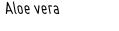




Le « lever du soleil »









LA TOUCHE JAPONAISE

Pour assurer la meilleure qualité de produits, Momen'Tea sélectionne des thés, thés biologiques* et des ingrédients cultivés au Japon :

- Thé Sakura (さくら)
- Thé Matcha (抹茶)
- Thé Hojicha (ほうじ茶)
- Yuzu(ユズ)
- Mochi(餅)









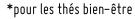


En accompagnement des bubble tea, Momen'Tea offre une gamme de thés bien-être et de spécialités japonaises à déguster sur place ou à emporter. Les mochis à la fois sains, tendance et savoureux sont très demandés par les clients.





Adapté à certains régimes : végétarien, sans gluten



NOS VALEURS

Des ingrédients, préparés sur place avec soin pour une meilleure dégustation

Des bubble tea et des snacks japonais sains, tendance et savoureux

Un salon de thé pour apprécier un moment de douceur

Des emballages en papier respectueux de l'environnement



Qualité et fraîcheur



Goût



Convivial



Ecologique

LE CIBLAGE MOMEN'TEA

LE MARCHÉ DU BUBBLE TEA

Un marché en pleine expansion



Le thé est la 2ème boisson la plus consommée au monde après l'eau



2 Français sur 3 consomment du thé

Un œil sur la concurrence*

8 461 restaurants rapides à Paris

A Paris, on dénombre :

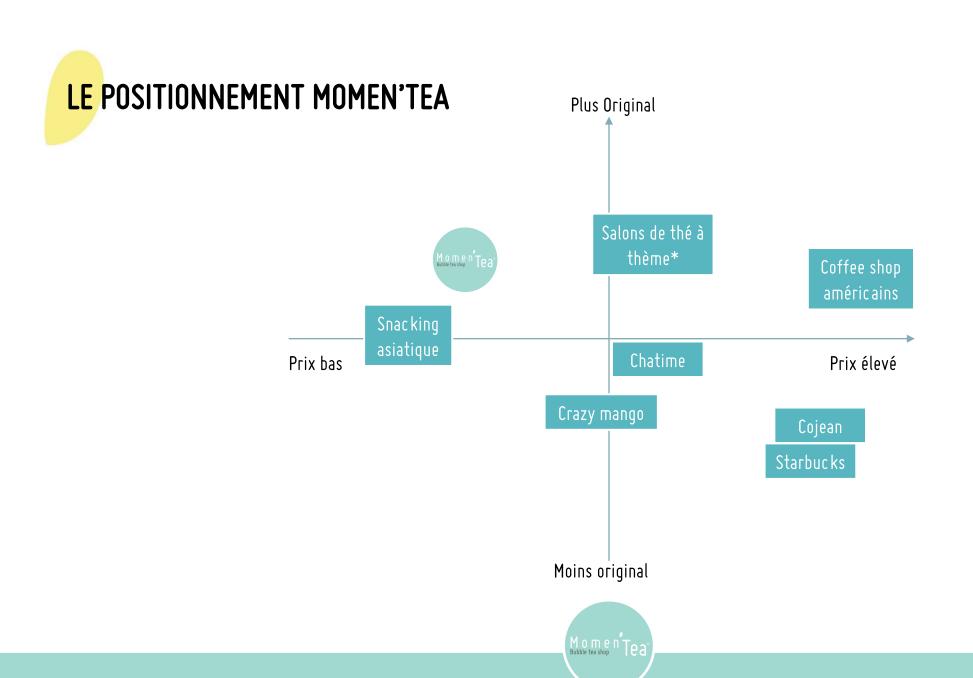
11 enseignes nationales

227 salons de thé

85 vendeurs de Bubble tea



*Selon l'étude « Etat local de marché — Salons de thé et restauration rapide » réalisée par Territoires & Marketing pour Momen'Tea en mai 2019



^{*} Mangas café, café coréen, bar à chats...

MOMEN'TEA EN QUELQUES CHIFFRES

2015

Création de Momen'Tea en France



+ 10 000

Tickets par mois en saison haute



8

boutiques en France



5000

Tickets par mois en saison basse





14 789 euros

Le chiffre d'affaires par m² par an



7€

Le panier moyen



*Momen'Tea Les Halles 2019

NOS BOUTIQUES

PARIS OPÉRA















MomenTea

REIMS

LILLE

GARE DE LYON

LYON PART-DIEU





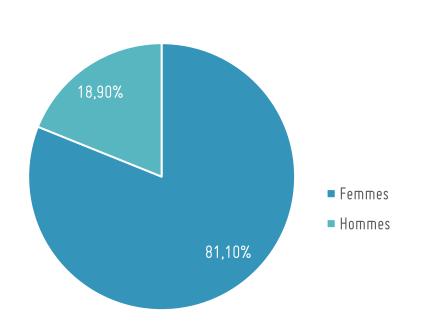


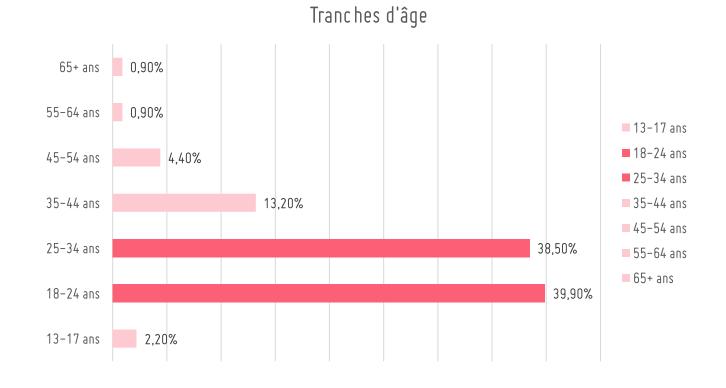


Et bientôt partout en France grâce à vous!



LA CLIENTÈLE MOMEN'TEA







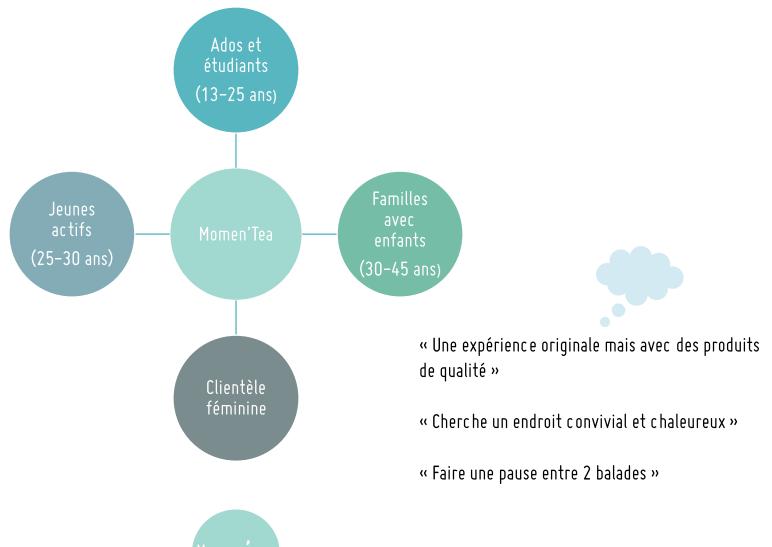
Source: Statistiques Instagram (Mars 2021)

LA CLIENTÈLE MOMEN'TEA

Ses besoins



- "Se faire plaisir avec des produits de tradition mais tendance "
- « Recherche des découvertes culinaires et veut être étonnée »
- « Ouverte aux différentes cultures »
- "Cherche un lieu pour se retrouver avec ses amis, sa famille"

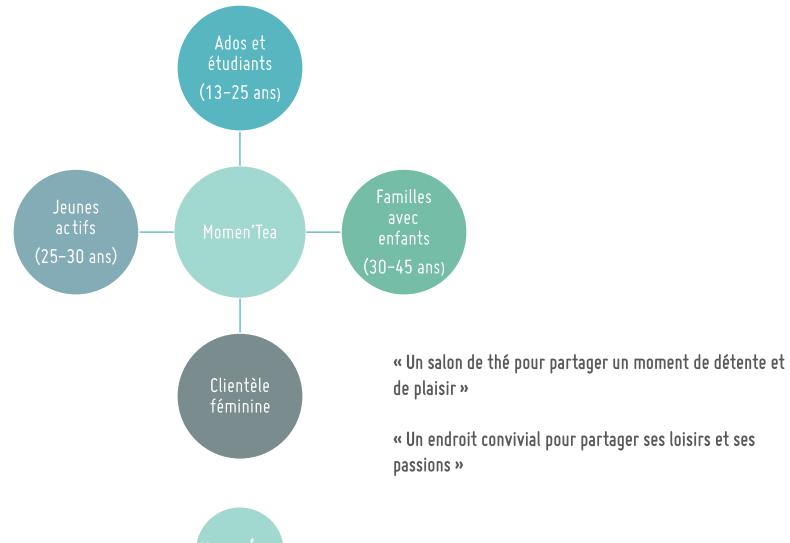


LA CLIENTÈLE MOMEN'TEA

Notre réponse



- « Des bubble tea aux perles de tapioca comme à Taïwan ou aux billes de fruits pour une expérience unique »
- « Des spécialités du Japon et des recettes inédites à chaque saison »



LA COMMUNAUTÉ MOMEN'TEA

INNOVANT



INSTAGRAMMABLE

DYNAMIQUE





JEUNE

OUVERTE

PLAISIR







DÉCOUVRIR



COSMOPOLITE

TENDANCE

FUN

CONNECTÉE

KPOP



DÉCOUVRIR

DEVENIR FRANCHISÉ MOMEN'TEA

L'ACCOMPAGNEMENT

Nos équipes sont en mesure de vous accompagner dans le lancement de votre activité et son suivi.

Cela comprend de nombreux domaines d'actions :

- DESIGN ET AMÉNAGEMENT
- DÉVELOPPEMENT
- FORMATION
- MARKETING ET COMMUNICATION
- OPÉRATIONNEL
- CONTRÔLE ET QUALITÉ









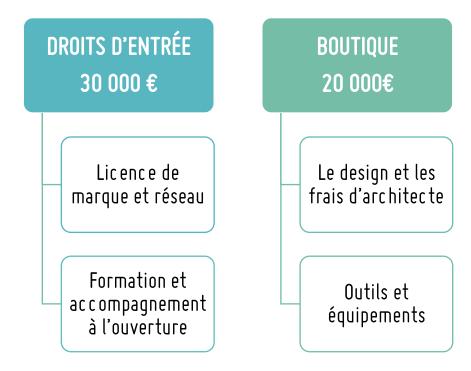






L'OFFRE « CLÉ EN MAIN »

Une solution clé en main et un **contrat de 5 ans** comprenant :



*modifiable selon la superficie





Distribution et approvisionnement de produits alimentaires asiatiques à plus de 3000 clients



Fournisseurs de produits alimentaires asiatiques



Supermarché de l'alimentation asiatique (Paris 12°)



Marque et épicerie japonaise



Autres partenaires :







L'AMÉNAGEMENT



- Les frais d'architecte sont pris en charge
- Un accompagnement au design et à l'aménagement de la boutique selon un cahier des charges précis

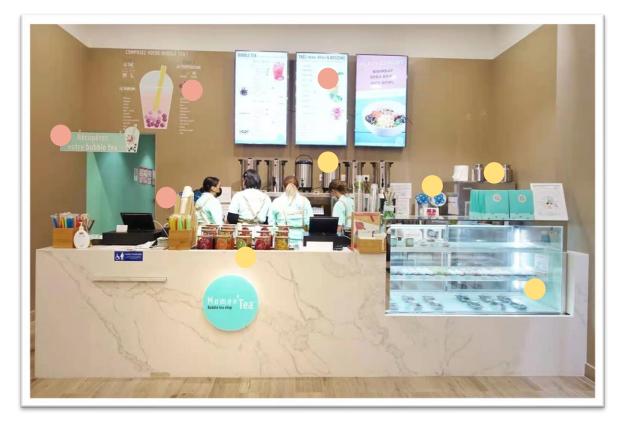




Momen'Tea Euralille



LES ÉQUIPEMENTS



Momen'Tea Les 4 Temps

LES OUTILS ET ÉQUIPEMENTS

- Une table de préparation bubble tea
- Un frigo à topping
- Une vitrine à dessert
- Une machine à glaçons
- Un comptoir compact positif (stockage)
- Un comptoir compact négatif (stockage)
- Des distributeurs à eau chaude et deux thermos
- Une machine à fructose
- Une machine à operculer
- Un secoueur électrique
- Système de caisse (Ipad, tiroir, imprimante, afficheur...)

LES PUBLICITÉS SUR LE POINT DE VENTE

Des affichages, adhésifs muraux, menus fournis dans votre « kit de bienvenue franchisé »





Un mois avant l'ouverture de votre salon, vous débuterez le programme d'immersion qui vous permettra, ainsi qu'à votre équipe, d'acquérir les fondamentaux pour lancer votre premier salon.

Le programme de formation Momen'Tea vous fournira les outils nécessaires à l'exploitation de votre salon de thé dans les meilleures conditions.





- FORMATION DE 3 EMPLOYÉS PENDANT 2 SEMAINES DANS L'UNE DE NOS SUCCURSALES EN ÎLE-DE-FRANCE
 - OUTILS ET DOCUMENTATIONS FOURNIS
- ACCOMPAGNEMENT PENDANT LA 1º SEMAINE D'OUVERTURE SUR PLACE



PLAN DE COMMUNICATION ET MARKETING

KIT DE BIENVENUE FRANCHISÉ OFFERT

- Fourniture du petit matériel annexe (étiquettes, autocollants, menus, affiches)
- Publicité en boutique liée à l'identité de l'enseigne et aux produits (frise historique, les valeurs Momen'Tea, les affiches des ingrédients, le « comment composer son bubble tea »)
- Argumentaires de vente, menu book, valeurs nutritionnelles
- Méthode de déqustation

JOUR DE L'OUVERTURE

- Publicité sur site (flyers, dépliants, aide à la dégustation)
- Communication digitale (site internet, réseaux sociaux, contact avec les influenceurs locaux)

ACTIONS MISES EN PLACE TOUTE L'ANNÉE

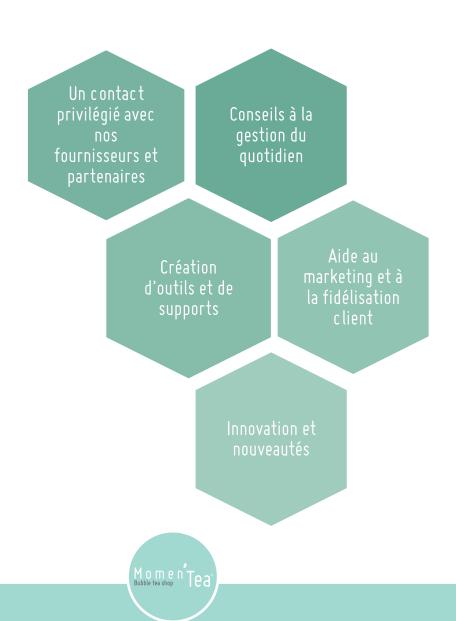
- Lancement d'une nouveauté par saison
- Marketing digital (Google business, réseaux sociaux Instagram, Facebook et TikTok, site internet et référencement)
- Partenariats avec des influenceurs locaux pour des photos/vidéos et jeux concours





SUPPORT OPÉRATIONNEL





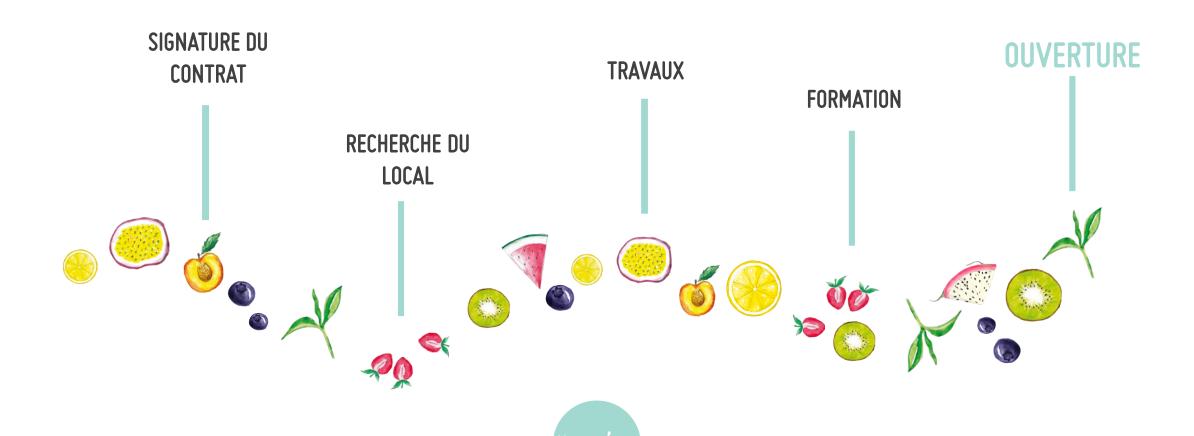
LE FINANCEMENT

Ce qui reste à la charge du partenaire :

THÈME	INVESTISSEMENT
Travaux d'aménagement	Environ 1 000€ HT/m2
Mobilier Momen'Tea (chaises, tables, canapé)	Selon la superficie du local
Matériel lié au fonctionnement (abonnements)	Environ 1000€/an
Matières premières et stocks du 1 ^{er} mois	Environ 10 000€ HT
Redevance mensuelle	5% du CAHT / mois
Frais marketing mensuels	1% du CAHT / mois



LES PROCHAINES ÉTAPES



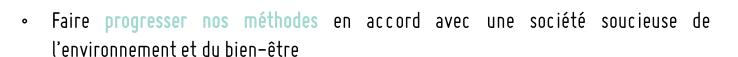
MOMEN'TEA ET VOUS

Un partenariat de confiance

Unis dans cette aventure, nous sommes à votre écoute pour travailler ensemble afin de :



Proposer un salon de thé asiatique en quête d'innovations et de tendances



- Accroître la notoriété de la marque Momen'Tea et faire prospérer votre salon
- Créer une enseigne de franchise référente du bubble tea









PRÊT POUR L'AVENTURE ...?

Contactez **l'équipe Développement Franchise** :

Par téléphone : 07 89 42 81 53

Par e-mail : franchise@momentea.com

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux et sur momentea.com

Flashez-moi!







