PUBLIGO
Agence de communication

Récapitulatif du brief du 16/01/2025
La Flambée

IDENTITÉ COMMERCIALE

Nom de l'entreprise : La Flambée

Adresse : Av. du Clos Mouron 71700 Tournus

Téléphone : 03 85 51 12 41

Téléphone complémentaire : 06 35 32 32 24

Responsable du projet : Bertrand Desbois

Email du responsable du projet : laflambee2.tournus@hotmail.com

Email de redirection : laflambee2.tournus@hotmail.com

NOM DE DOMAINE

Nom de domaine existant à reprendre : https://www.restaurant-laflambee-tournus.com/

Nom de domaine temporaire : recette-restaurant-laflambee-tournus.publigo.fr

Prestataire actuel : cometsystemes

Date de fin d'engagement :

Contact prestataire actuel : cometsystemes

IDENTITÉ VISUELLE

Images du site : images fournies

Couleur dominante : carte blanche

INFORMATIONS RÉDACTIONNELLES

Présentation : L'établissement : une institution à Tournus.
Ce restaurant existe depuis 60 ans. Tout au début,

La nationale a une grande importance pour Tournus et le restaurant y est très bien placé. Réservé pour les routiers pour les camions. Jean Pierre Mounier a racheté ensuite et a fait évolué l'établissement dans une restauration simple et populaire en voulait directement construire des hôtels autour. Il a arboré le coin et a tenu l'établissement pendant une vingtaine d'année. C'est devenu un grill et une pizzeria pas la suite.

Et Bertrand Desbois a racheté (date à définir), environ une quinzaine d'années.

Il cherchait un établissement à racheter, et l'occasion s'est présentée, et il aimait bien l'établissement.

Il est né dans la restauration, il en fait depuis qu'il a 15/16 ans. Originaire de la Bresse (né à Louhans).
Il a travaillé sur Mâcon, Cluny, Dijon (toujours en Bourgogne).

Les changements apporté : il a gardé le concept grill et pizzeria tout est au feu de bois. Et il a rajouté aussi le côté cuisine traditionnelle, avec des produits du terroir, mais sans plus car ne voulait pas s'écarter du concept initial.

Viande exclusivement française et produits locaux.
Il est maître restaurateur : garantie de produits frais (voir pour se renseigner), et fait maison.

Au niveau du restaurant peut accueillir jusqu'à 110/120 avec terrasse 140.
Terrasse l'été et un grand jardin arboré tout en bas : abritée
terrasse de 40 personnes et un jardin où on peux accueillir 80 personnes. Une partie arborée avec une cuisine extérieure, excentré de la route, pas de bruit de passage de voiture, coin très calme et sympa

Grand parking dédié, facile de se garer. C'est arboré. Près de l'autoroute et à proximité de deux stations essence.

- Plat du jour le midi
- Formule uniquement le midi

La carte qui est midi et soir. Avec carte et menu.

Peut accueillir des groupes pour des occasions et faire des menus en fonction d'eux et de leur budget.

Il garde néanmoins une partie dispo pour les hôtels

Formule étape pour les personnes qui dorment au village motel à côté :
- Dîner nuit
- Petit déjeuner

-> Redonner une image chaleureuse, l'accueil

- Des plats Bourguignons typiques d'ici :

Aujourd'hui, ils sont une dizaine de personnes
- 5 en cuisine
- 5 en salle

Toute les pâtisseries sont faites maison

Vos activités : Restaurant

Vos métiers : Restaurant

Vos cibles : Essentiellement les locaux
et des étrangers, des gens de passage

Votre localisation : Tournus

Votre rayon d'action : Tournus

Votre zone de référencement : Tournus/Mâcon/Louhans

Vos avantages : - Juste à côté d'un hôtel avec des formules adaptées pour eux
- Idéalement placé
- Mettre en avant le grill
- Tout cuit au feu de bois
- Brasserie dans la pure tradition
- Pizzeria
- Des plats Bourguignons typiques d'ici

Vos principaux mots clés : Restaurant - grill - pizzeria

Précisions complémentaires : Ref :
- Mama Shelter : ils arrivent à mélanger : la famille, les enfants, les jeunes
- Le matilda

Ne souhaite pas un site trop prétentieux.

--

Mettre en avant aussi la musique : il y a un jukebox, les gens peuvent mettre de la musique.

Rédaction : un peu fun, tout en restant clair et professionnel, ne pas hésiter à avoir un petit côté décalé. Chic, sans en faire trop et dans l'air du temps.

Service du midi : 12h - 13h30/14h
Service du soir : 19h - 21h30/22h

Du lundi au samedi

Arborescence : - Accueil
- Historique
- Nos spécialités
-- Brasserie
-- Grill
-- Pizzeria

- Le restaurant
- Terrasse et jardin
- Village motel
- Maître restaurateur
- Repas de groupe
- Carte et menus
- Informations et accès
- Galerie photos
- Contact

RÉSEAUX SOCIAUX

Réseaux sociaux : Facebook

VENTE EN LIGNE

Option non sélectionnée

OPTIONS COMPLÉMENTAIRES

Aucune option