



LA FRANCHISE
MAISON AZALÉE
PÂTISSERIE

REJOIGNEZ L'AVENTURE
D'UN **BUSINESS**
FLORISSANT

LE CONCEPT

Depuis 2021, Maison Azalée s'impose comme une enseigne de référence dans l'univers de la **pâtisserie artisanale**.

Spécialisée dans la création de pâtisseries fines, elle allie avec justesse le savoir-faire traditionnel et l'innovation contemporaine, pour offrir une **expérience gustative d'exception**.

Notre engagement : proposer chaque jour une sélection de produits sucrés et salés de haute qualité, élaborés à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés, pour répondre aux attentes d'une clientèle exigeante.

Avec déjà une boutique implantée à **Gennevilliers (92)**, une à **Juvisy-sur-Orge (91)**, ainsi qu'un kiosque au centre commercial **QWARTZ (92)**, la marque connaît **une croissance soutenue**. **Trois nouvelles ouvertures** sont en cours, confirmant le fort potentiel de développement de Maison Azalée sur le marché.

Rejoindre l'aventure Maison Azalée, c'est intégrer **un réseau en pleine expansion**, porté par une vision claire, une identité forte, et un accompagnement de qualité à chaque étape.



Mars 2021

Mise en place
du **laboratoire**
Maison Azalée



Avril 2021

Ouverture de
la boutique
Maison Azalée à
Gennevilliers (92)



Septembre 2021

Adam, chef pâtissier
rejoint l'aventure et
devient à la fois associé
égérie de la marque
MAISON AZALÉE



2023

Structuration
du **laboratoire**
et des **processus**



2023

Ouverture de
la **2^{ème} boutique**
à Juvisy (91)



2024

Ouverture du
1^{er} Kiosque au
CC **QWARTZ**,
Gennevilliers (92)



2025

Lancement de
la franchise
MAISON AZALÉE

|
DEPUIS

2021

SPÉCIALISÉE DANS LA CRÉATION
DE PÂTISSERIES FINES,
|



UNE SIGNATURE ARTISANALE MAÎTISÉE

L'excellence de notre offre repose sur l'expertise de notre chef pâtissier. Chaque création est le fruit d'un savoir-faire maîtrisé, alliant créativité, technicité et exigence de qualité au service de notre réseau.



QUALITÉ :

Chaque création pâtissière est réalisée avec des ingrédients soigneusement sélectionnés pour garantir une **fraîcheur et une saveur** incomparables.



INNOVATION :

Notre équipe de pâtissiers talentueux crée régulièrement de nouvelles pâtisseries pour ravir **les gourmets les plus exigeants**.



TRADITION :

Nous respectons les recettes classiques tout en y apportant notre **touche unique** pour étonner les papilles.



LES + DE MAISON AZALEE



**INGRÉDIENTS DE
QUALITÉ SUPÉRIEURE**



**CRÉATIONS
ARTISANALES**



**UNE EXPÉRIENCE
CLIENT MÉMORABLE**



**SAVOIR FAIRE
TRADITIONNEL
ET INNOVANT**



**DES TARIFS
ATTRACTIFS**



**UNE LARGE GAMME
POUR SATISFAIRE
TOUTES LES ENVIES**



POURQUOI REJOINDRE LA FRANCHISE

Le marché de la pâtisserie haut de gamme est en pleine croissance, porté par une forte demande. Maison Azalée offre un modèle clé en main, pensé pour la performance et la réussite de ses franchisés.

Rejoindre la franchise Maison Azalée, c'est investir dans un concept structuré, rentable et accessible.



Un **concept abouti et facilement duplicable**



Une gestion **souple et très simplifiée**



Des **produits de qualité** au meilleur prix



Un **laboratoire central** qui fournit l'ensemble des points de vente



Une **mise en place rapide**



Une **masse salariale réduite**



La possibilité d'ouvrir une pâtisserie **sans être pâtissier**



Des **outils de gestion et de suivis performants**



Un **concept architectural moderne** et optimisé



Un **faible investissement** pour une meilleure rentabilité



LES FORMATS DES BOUTIQUES

L'adaptabilité du concept le
rend unique

Kiosque centre commercial à partir
de 25m²

Boutique uniquement à emporter
à partir de 50m²

Boutique sur place & à emporter
à partir de 70m²

Boutique avec Brunch à partir de 80m²/
Extraction obligatoire : >300mm



EMPLACEMENT
centre-ville,
centre commercial



TYPE D'EMPLACEMENT
n°1 / 1Bis
FAÇADE
> 6 mètres linéaires



ZONE DE CHALANDISE
à partir de
50 000 habitants



LES CONDITIONS D'ACCES



Type de contrat

Contrat de franchise



Durée du contrat

7 ans



Droit d'entrée

30 000€ HT



Investissement global moyen

Entre 100K et 150K€



Redevance d'exploitation

5% du CA HT



Redevance Marketing

2% du CA HT



Superficie

À partir de 25m² pour un kiosque & 50m² pour une boutique



LES ETAPES POUR NOUS REJOINDRE



Entretien téléphonique



Journée découverte &
présentation du concept



Validation de votre
candidature & **signature** du
DIP



Réservation de votre zone de
chalandise et acompte



Recherche et **validation**
du local



Recherche du **financement**



Signature de votre contrat



Réalisation par l'architecte
des plans d'aménagement



Travaux généraux



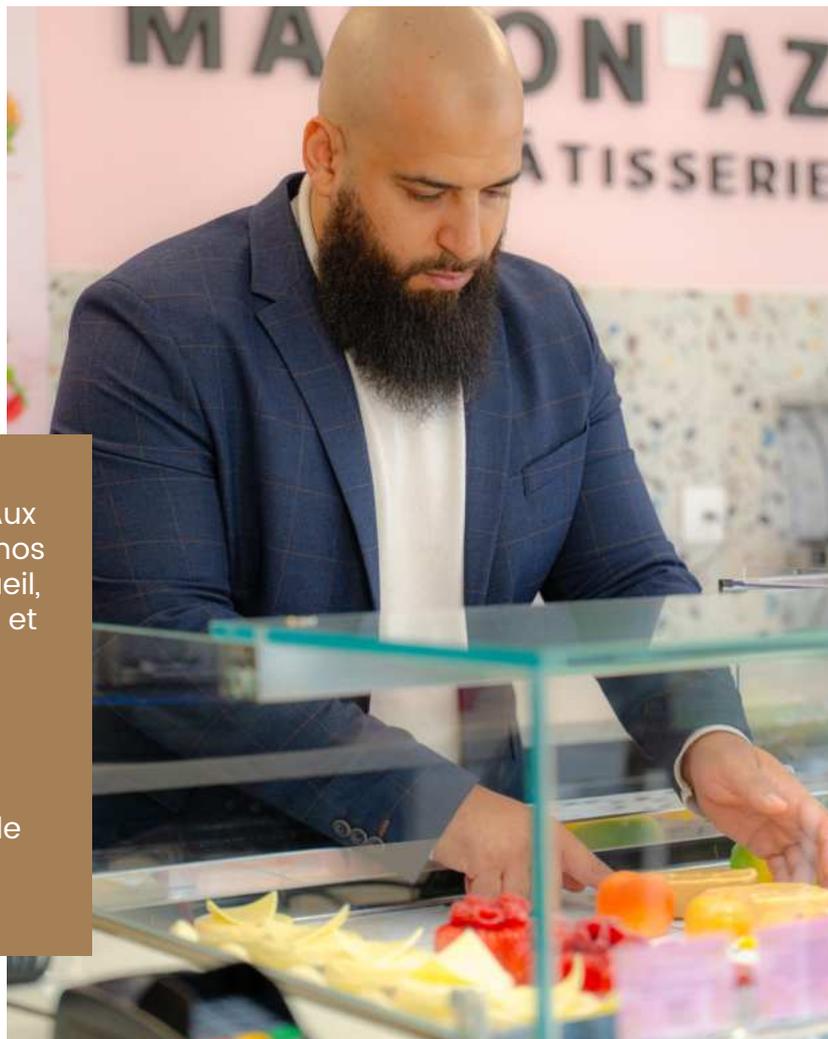
Formation



Ouverture

CENTRE DE FORMATION

Une maison qui forme aussi les talents de demain



Avec notre centre de formation ASDA- Aux Secrets d'Azalée , nous accompagnons nos vendeurs dans l'apprentissage de l'accueil, du service premium, de la relation client et de la gestion de boutique.

**Vous rêvez d'ouvrir votre propre
Maison Azalée ?**

Nous vous guidons de A à Z, pour faire de votre projet une réussite.

L'UNIVERS MAISON AZALÉE

Un espace cosy et convivial
où chaque visite est un plaisir.



BRUNCH AZALEE

Un brunch généreux et raffiné toute la semaine dans nos boutiques.



NOS PRODUITS ET GAMMES

Chez Maison Azalée, nous vous proposons une sélection gourmande répartie en trois gammes : sucrée, salée, et boissons.



GAMME SUCREE



Pâtisseries raffinées :

Une large gamme de **pâtisseries** pour satisfaire toutes les envies



Entremets :

Une variété d'entremets élégants et raffinés, parfaits pour toutes les occasions.



Commandes spéciales :

Nous réalisons des **gâteaux personnalisés** pour vos événements spéciaux :
mariages, anniversaires, fêtes d'entreprise, etc.

VIENNOISERIE

Les classiques de la viennoiserie revisitée pour plus de gourmandise

GAMME SALEE



SANDWICHS GOURMETS

Des **sandwichs** préparés avec soin, parfaits pour un déjeuner sur le pouce.



QUICHES ET TARTES SALÉES

Des **quiches et tartes** réalisées avec des ingrédients frais et de saison.



MINI BOUCHÉES

Des **bouchées salées** idéales pour vos réceptions et apéritifs.



BOISSONS



COCKTAILS

Des cocktails rafraîchissants et savoureux, parfaits pour toutes les occasions.



SMOOTHIES

Smoothies naturels et vitaminés, faits avec des fruits frais.



BUBBLE TEA

Bubble teas tendance aux perles de tapioca, un mélange unique de thés et d'arômes fruités.



BOISSONS CHAUDES

Thés, cafés, et chocolats chauds pour une pause réconfortante.

PARTENARIAT AVEC DINGUERIE

INCLUS DANS NOTRE OFFRE

UN PARTENARIAT QUI A DU GOÛT !

Les tablettes fourrées Dinguerie, l'allié gourmand qui booste les ventes de votre boutique!

Testées par
**+20 000
clients**



Déjà
**20 millions
de vues**
sur TikTok !

Validées par
**+200
influenceurs**

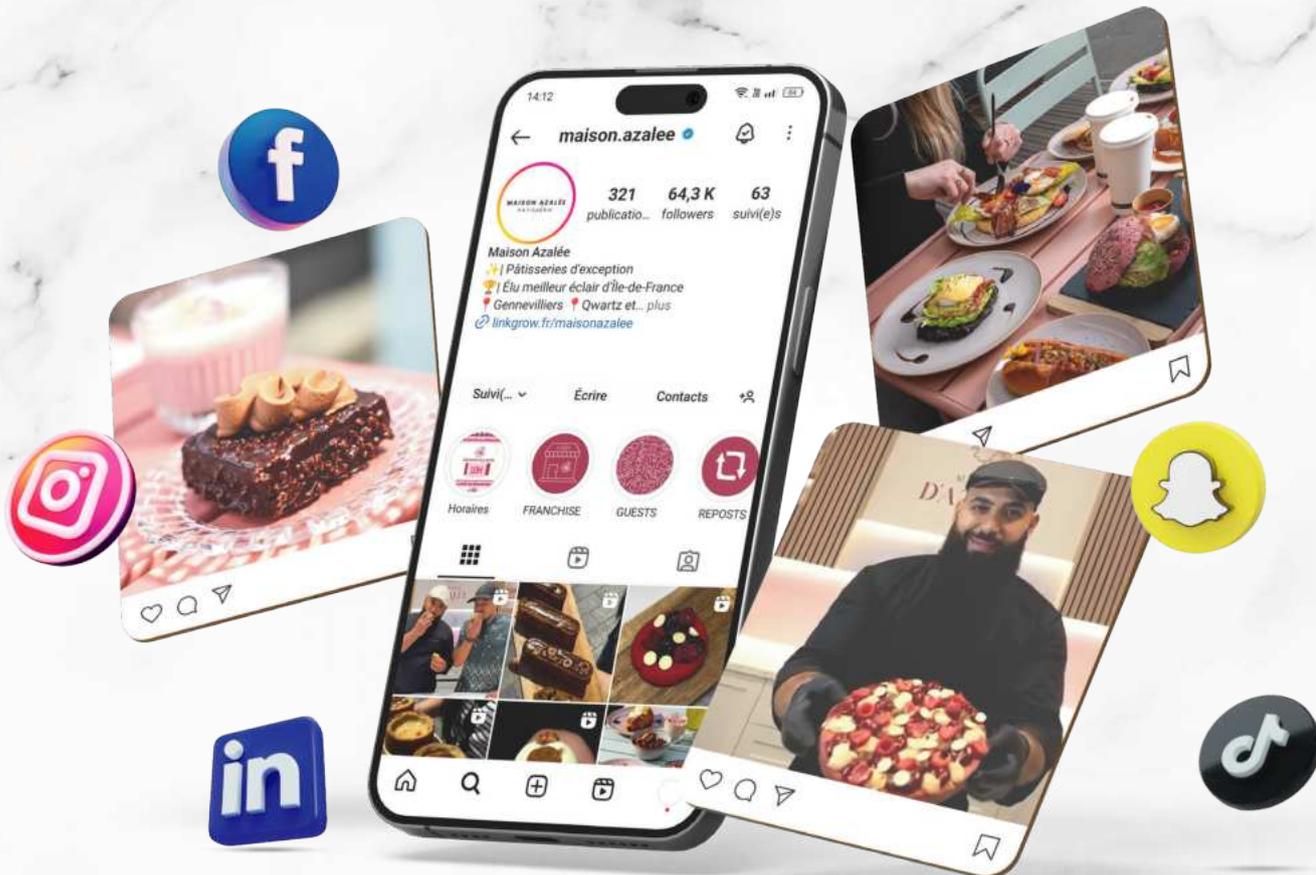


MARKETING & COMMUNICATION

Une communication stratégique et maîtrisée pour des résultats concrets.

Instagram, Facebook, Snapchat & TikTok

Notre enseigne est accompagnée par une agence de communication dédiée qui optimise et nous assure une visibilité constante sur les plateformes de réseaux sociaux.



Île-de-France : et les deux meilleurs éclairs au chocolat viennent... de la même pâtisserie !

Les deux premiers places du concours régional du meilleur éclair au chocolat ont été attribués, grâce au plaisir, au goût équilibré, et à son aspect, au chef de pâtisserie parisien, qui réalise ces délicieuses pâtisseries par petites séries.



Même s'il n'est pas le meilleur, le chef de pâtisserie parisien a remporté le concours régional du meilleur éclair au chocolat d'Île-de-France. Le gagnant est le chef de pâtisserie parisien, qui réalise ces délicieuses pâtisseries par petites séries.



Annonces Vidéos Pop culture Santé Opinions Internet Littérature Podcasts Actualités



Si vous cherchez le meilleur éclair au chocolat de Paris, cliquez sur ce lien

Une seule et même pâtisserie s'est distinguée en tête du palmarès et elle ne se trouve pas (vraiment) à Paris.

À Paris, il existe un chef qui excelle dans la confection des éclairs. Mais il n'est pas le seul à brimer dans cette catégorie. Le gagnant régional du meilleur éclair au chocolat d'Île-de-France vient de dévoiler son adresse, et à la surprise générale, les deux premières places ont été attribuées... à la même pâtisserie.

La Maison Azalée de Gennevilliers, près du Haut-de-France, a été nommée en tête de ce classement, avec une note d'ensemble de 100 points. Le gagnant de l'établissement a vu son éclair couronné deuxième... derrière celui de son concurrent qui travaille dans la même pâtisserie, **MAISON AZALÉE**. "C'est le but, que l'éclair dépasse le gagnant", confie le gagnant. Et puis, c'est aussi le premier prix, c'est aussi la preuve que j'ai été un bon professionnel. Je suis fier de lui et d'avoir contribué à sa gloire."

Si le gagnant du meilleur éclair au chocolat d'Île-de-France n'est pas à Paris, c'est aussi le gagnant de l'établissement à Paris de même type un petit indice : le thème de l'éclair est plus concret et c'est ce qui le rend unique.



LES DEUX MEILLEURS ÉCLAIRS AU CHOCOLAT D'ÎLE-DE-FRANCE PROVIENNENT DE LA MÊME PÂTISSERIE DE GENNEVILLIERS



POUR L'INFO, FAITES LE 13

Les deux premières places du concours régional du meilleur éclair au chocolat sont revenues à la même pâtisserie. La deuxième place est allée au concurrent, et la première à son agencement.

Ce n'est pas une, mais deux récompenses qui récompensent la Maison Azalée de Gennevilliers, dans le Haut-de-France. La pâtisserie a été nommée gagnante lors de la deuxième place du meilleur éclair au chocolat de la région Île-de-France, rapportent nos confrères du Parisien.

Pour le gagnant de l'établissement, pas de regret d'avoir été la première place, puisque la médaille d'or a aussi été décernée à une pâtisserie de son agencement, celle réalisée par son apprenti. Une preuve, dit-il, qu'il a été bien formé.

La vente d'éclairs multipliée par 15

La Maison Azalée n'est demeurée la meilleure lors du concours qui rassemblait 58 participants. Si le recette du meilleur éclair au chocolat d'Île-de-France n'est pas connue, le gagnant réalise tout de même que sa pâtisserie connaît une hausse de chiffre d'affaires plus élevée que la normale.

Et c'est qu'elle a communiqué sur les réseaux sociaux et appelé sur sa chaîne sa clientèle habituée de son établissement, la pâtisserie a vu sa demande d'éclairs monter à 15 euros l'unité, explique-t-elle. Elle a été "vendue par petites quantités", déclare le gagnant à nos confrères.

ILS PARLENT DE NOUS!

MAISON AZALÉE

Ter et 2ème Prix

DU MEILLEUR ÉCLAIR D'ÎLE-DE-FRANCE





REJOIGNEZ LA FRANCHISE
MAISON AZALÉE
PÂTISSERIE
franchise@maisonazalee.com

www.maisonazalee.com