



LA FRANCHISE MAISON AZALÉE

PÂTISSERIE

REJOIGNEZ L'AVENTURE
D'UN BUSINESS
FLORISSANT

LE CONCEPT

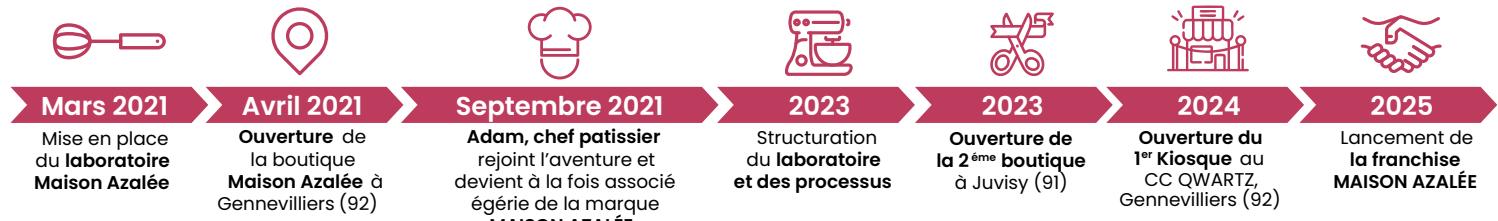
Depuis 2021, Maison Azalée s'impose comme une enseigne de référence dans l'univers de la **pâtisserie artisanale**.

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.



DEPUIS

2021

SPÉCIALISÉE DANS LA CRÉATION
DE PÂTISSERIES FINES,



UNE SIGNATURE ARTISANALE MAITISÉE

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



Des produits de qualité au meilleur prix



Une mise en place rapide



La possibilité d'ouvrir une pâtisserie sans être pâtissier



Un concept architectural moderne et optimisé



Une gestion souple et très simplifiée



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



Une masse salariale réduite



Des outils de gestion et de suivis performants



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'ACCÈS



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 AZALEE

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 SUCRÉE



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



Dinguerie
LA PÂTISSERIE À CHAQUE CROCB

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.



Kombini

Ajouté | Votre | Préparation | Recette | Gourmandise | Internet | Librairie | Podcasts | Advertisers | [D](#)



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 lire : [Recette en chef : les meilleurs éclairs au chocolat de France](#)

Le meilleur régional du monde selon un concours officiel français vient d'une boulangerie parisienne, mais il n'a rien de parisien dans son nom. La boulangerie Le Petit Béguin, située dans le 11e arrondissement, a été élue meilleure pâtisserie française parmi 100 autres établissements, dont 100% de la capitale. Les deux dernières années, l'établissement gagnant était une boulangerie parisienne, mais, depuis deux ans, il est devenu un établissement parisien qui n'est pas à Paris. « Cela démontre que l'art de faire des éclairs au chocolat existe dans le même univers, appelle Le Petit Béguin. » C'est le but que l'Institut français de la boulangerie, comme le souligne le 22 juillet, « a pour la première fois, c'est assez la preuve que l'on peut être un bon pâtissier sans qu'il n'y ait de liens avec la capitale », précise-t-il.

Le jury du meilleur régional du monde a choisi d'écarter l'éclair au chocolat de la boulangerie, et croyait de l'honnêtement, à tout de même faire un petit indice : la couleur des éclairs est plus caractéristique en casque que le nom.

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 pâtissiers, auteurs du concours régional de meilleure éclair au chocolat sont rencontrés dans le studio parisien. Le deuxième gagnant est alors invité et, à l'heure suivante, il sera appris.

On n'a pas vu, mais avec l'information qui précède, je laisse toute de l'imagination, dans les lieux du succès. La pâtissière ayant obtenu la récompense lors de la dernière place du meilleur éclair au chocolat dans le village de Gennevilliers, rappellera sans doute ses conseils.

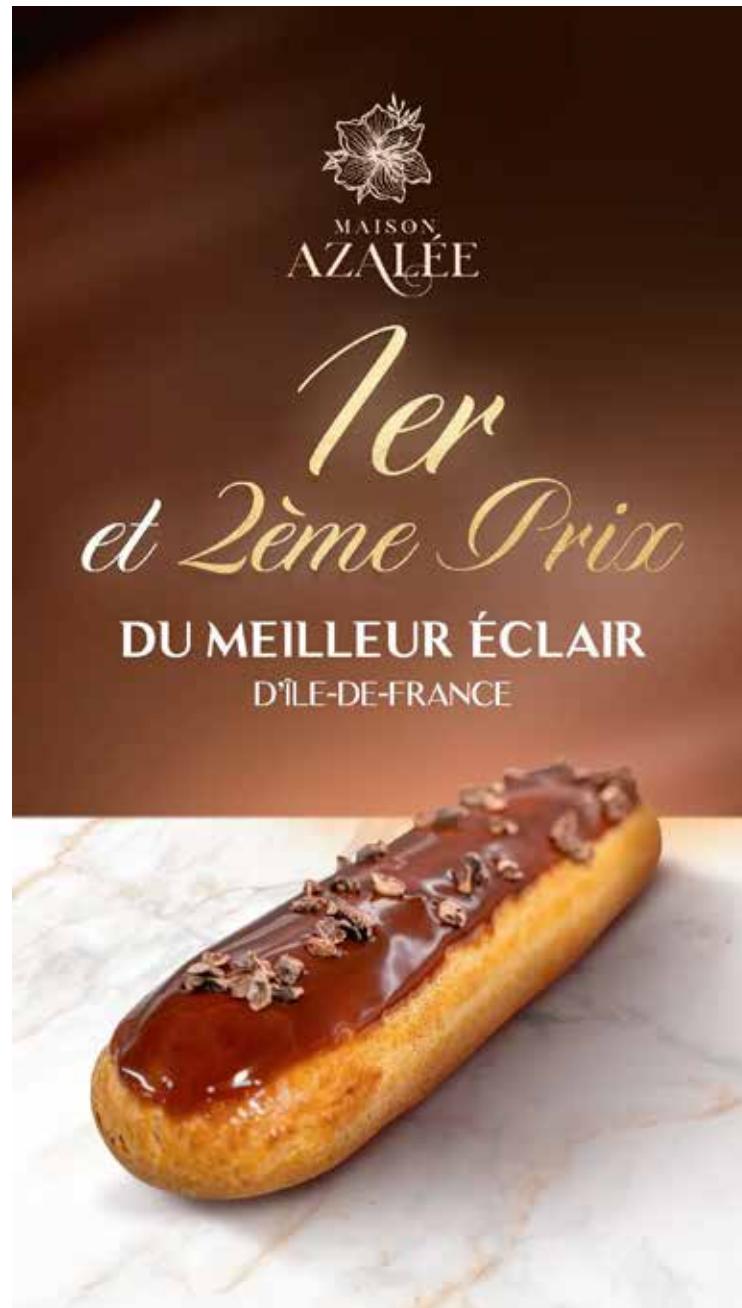
Pour le magazine d'entretien, pas de regret d'avoir fait la première place, puisque le résultat n'a pas été dévoilé à une pâtissière de son entourage, celle invitée par son appétit. Une preuve, peut-être, que tout n'est pas perdu.

La vente d'éclairs mutuelle par 15

Le Magazine invite votre pâtissier à faire vendre les éclairs au prix d'origine. Il a le devoir de mettre fin au débat. «Le P'tit Prince» sera vendu, si ce qu'il a écrits dans sa «fiche d'identité» sont exacts, pour deux fois plus cher que les éclairs de la concurrence.

Il convient de rappeler que les éclairs sont des gâteaux et qu'ils doivent être vendus au prix d'origine. La vente au-dessus de ce prix est un vol. Les éclairs doivent être vendus au prix d'origine, mais pas au-delà. Cela va de soi. «L'objectif est de vendre plus», décide le magasin à ses boutiques.

ILS PARLENT DE NOUS!





REJOIGNEZ LA FRANCHISE
MAISON AZALÉE
PÂTISSERIE
franchise@maisonazalee.com