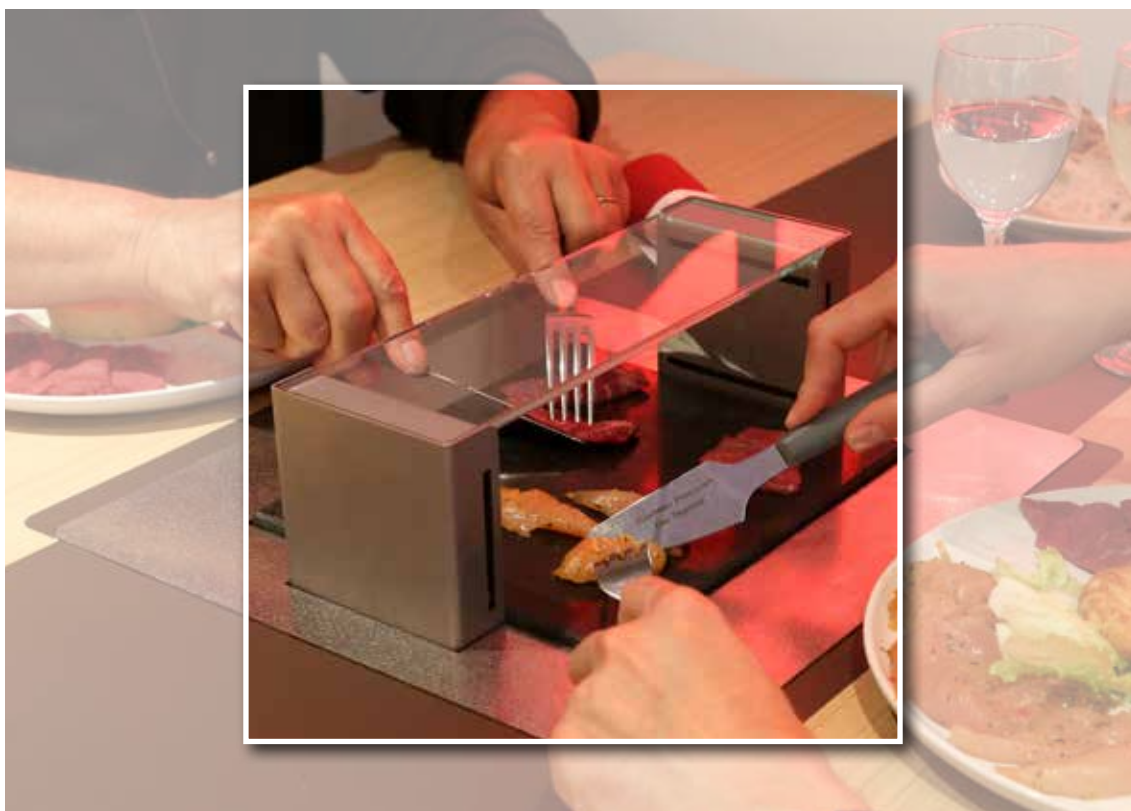


Concept Pierrade® spécial restauration

«Nouvelle génération»

la table
PIERRADE™
Naturellement Convivial®

« Sans Odeur de Cuisson »



Contact : infos@pierrade.com

La Table Pierrade[®] garantit enfin le confort de vos clients !

- Une table "tout en un" réunissant :

- un appareil Pierrade[®] dernière génération, encastré, amovible avec système d'aspiration des fumées.
- une pierre naturelle qui garantit les qualités nutritives et gustatives des aliments par sa cuisson (inférieure à 300°C).
- un dispositif breveté de transformation des odeurs en air purifié intégré dans le pied de table, **autonettoyant**.

- La Table Pierrade[®] « sans odeur de cuisson », est la **référence d'excellence la plus aboutie** des produits & services de la marque Pierrade[®] :

- un **goût d'aliments préservé et incomparable** en adéquation avec la diététique d'aujourd'hui.
- vos clients repartent **sans odeur résiduelle** (vêtements, cheveux...).

**Sans odeur résiduelle :
un repas Pierrade[®]
en toute sérénité !**



**Exclusivement
dédié à la restauration !**



La Table Pierrade[®] la cuisine simplifiée !

La Table Pierrade[®] :
Préparation en cuisine
accessible à tous

Pas de gestion de cuisson
100 % de clients satisfaits !

Personnel réduit
ou plus productif

- Le Chef de cuisine, comme son nom l'indique, est la pièce maîtresse d'un établissement traditionnel et généralement, plus il est excellent plus il est exigeant, dans tous les domaines...
- Avec La Table Pierrade[®] **votre client est son propre Chef** et cela change tout ! C'est lui-même qui choisit et cuisine à son goût, à son rythme et mange toujours chaud.
- Avec La Table Pierrade[®] pas de gestion de cuisson, pas de "retour en cuisine" : **100 % de vos clients sont satisfaits !** (rentabilité stable).
- La Table Pierrade[®] se passe à l'évidence de cuisinier, un commis suffit pour la préparation : moins de frais de personnel = **plus de marge par couvert !**



La Table Pierrade[®] :
0 "retour en cuisine"
rentabilité optimisée !

La Table Pierrade® un concept simple et efficace !

**Adaptable
à tout type d'ambiance**

**Activité complémentaire
ou activité principale,
à vous de choisir !**

- **Le concept de La Table Pierrade® est modulable**, à vous de choisir :
 - soit un espace Pierrade® dédié pour une **exploitation partielle ou complémentaire** afin d'optimiser la rentabilité de votre espace commercial et de vos infrastructures (cuisine, bar, plonge, cave, ...).
 - soit d'une création de restaurant pour une **activité principale**, ou d'un substitut à votre **exploitation actuelle**.
- Il suffit de définir avec nos conseillers le **modèle économique le plus rentable** à viser selon :
 - la surface allouée à La Table Pierrade® (partielle ou totale) dans votre établissement.
 - le nombre de tables (2 ou 4 personnes) le plus adapté à votre configuration et votre potentiel de clientèle.



**Tables mobiles
pour l'organisation
de la salle**

Financement adaptable vente ou location...

Créez La Différence !



Information personnalisée

Si vous souhaitez un **contact téléphonique** et/ou une **démonstration**, merci de nous transmettre vos coordonnées.

Nous vous rappelons nos 3 modes d'implantation :

1. L'intégration d'un **espace Pierrade®** (corner) dans un établissement existant.
2. La création de **restaurant global** à l'enseigne « La Table Pierrade® ».
3. Une formule Pierrade® parfaitement adaptée pour les **Hôtels sans restaurant**.

Dans l'attente de pouvoir vous démontrer toutes nos **valeurs ajoutées** : simplicité de mise en œuvre, pas de gestion de cuisson, rentabilité, technique, image de marque identité visuelle, communication...

A votre disposition.

Contact : infos@pierrade.com

©copyrights CDI-B France
Photos, Textes & Documents non contractuels
Crédit Photos CDI-B-France

la table
PIERRADETM
Naturellement Convivial®

