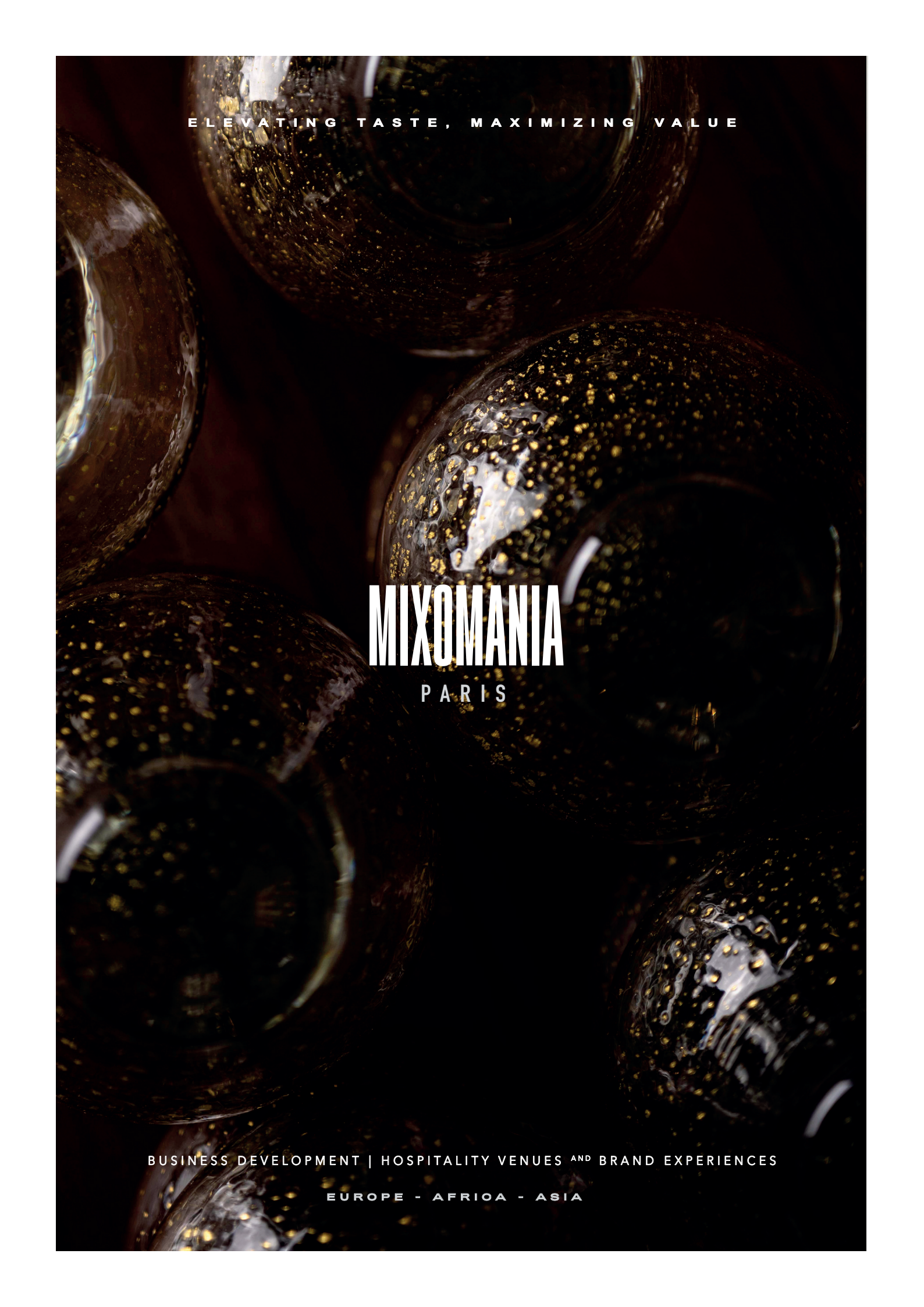




ELEVATING TASTE, MAXIMIZING VALUE

MIXOMANIA

PARIS

BUSINESS DEVELOPMENT | HOSPITALITY VENUES ^{AND} BRAND EXPERIENCES

EUROPE - AFRICA - ASIA



HOSPITALITY
VÉNUES

MIXOMANIA
PARIS

MIXO
EXPERIENCES

LES ATELIERS
MIXOLOGICA

INNOVATION
FLAVOURING & PERFUMERY

lab

MEDIA
PRODUCTION & ACTIVATION

devotion
PRODUCTION

COLLABORATIONS

HOSPITALITY VENUES AND INNOVATION PROJECTS

CONCEPT CREATION / OPENINGS

HOSPITALITY

Palace Hotel & 5 Luxury hotels*

LE CRILLON PALACE - PARIS
AMAN GROUP - INT.
DORCHESTER COLLECTION - INT.
LOUIS VUITTON - LUXURY EXPERIENCES - INT.
ROYAL MANSOUR - MARRAKECH
RENAISSANCE HOTEL ST-PANCRAS - LONDON
MANDARIN ORIENTAL - BARCELONA
LA MAISON SOUQUET - PARIS

Major hotel brands

MELIÀ HOTEL GROUP - INT.

Michelin star restaurant

GASTON ACURIO GROUP 3* Michelin - INT.
JOËL ROBUCHON GROUP 3* Michelin - INT.
GUILLAUME SANCHEZ 1* Michelin - PARIS

Fine dining restaurant

MOMA GROUP - PARIS & INT.
MANKO RESTAURANTS - INT.
1112 MOROCCAN TEAHOUSE - MARRAKECH
ZUMA RESTAURANT - INT.

Cocktail club

LE SERPENT À PLUMES - PARIS
RASPOUTINE CLUB - INT.

INNOVATION PROJECT

INSTITUTIONS

Innovation LAB & Startups DEV.

LVMH - LA MAISON DES STARTUPS
STATION F - BUSINESS ECOSYSTEM
DANONE NUTRICIA RESEARCH

Masterclasses & Talks

LE SALON DU CHOCOLAT - INT.
LE SALON DE L'INNOVATION - PARIS
LA CITÉ DES SCIENCES - PARIS
RADIO FRANCE INTER - PARIS

COFFEE - TEA

Coffee bar & Production line design

STARBUCKS RESERVE COFFEE - INT.
NESPRESSO - INT.

Tea flavouring

TEAVANA - INT.
DILMAH - INT.

FLAVOURING & PERFUMERY

Major luxury groups

ROBERTET GROUP - INT.
L'ORÉAL LUXE - INT.
KERING BEAUTY - INT.
LVMH BEAUTY - INT.



BRAND ACTIVATIONS AND CREATIVE WORKSHOPS

DRINK STRATEGY / BRAND ACTIVATION

SPIRITS GROUP

Drink strategy & Brand activation

LVMH - DIAGEO GROUP
BACARDI-MARTINI GROUP
BROWN-FORMAN GROUP
BEAM SUNTORY GROUP
AB INBEV GROUP

Spirits brand activation & Experiences

LUCAS BOLS 1575 GENEVER
PIERRE FERRAND COGNAC
GLENMORANGIE WHISKY
WOODFORD RESERVE
HERRADURA TEQUILA
L'ATELIER DU SAKÉ
KRUG CHAMPAGNE
PLANTATION RUM
HENDRICKS GIN
JACK DANIEL'S
CITADELLE GIN
FOODEX GROUP - INT.

ART DIRECTION / MEDIA PROD.

ART DE LA TABLE

Set-design & Photo-shooting

CRISTAL BACCARAT - FRANCE
YUKIWA - JAPAN
ALESSI - ITALY

HAUTE COUTURE / JOAILLERIE

Creative workshops & Exclusive events

CHRISTIAN DIOR
LOUIS VUITTON
LVMH FASHION
VALENTINO
BALMAIN
CARTIER
HERMÈS
LOEWE
FENDI

CREATIVE WORKSHOPS

Perfume brand activations & Experiences

LOUIS VUITTON PERFUMES - INT.
DIOR PERFUMES - INT.
LA PERLA
DIESEL
CREED
GUCCI

Coffee & Tea creative workshops

WMF - INT.
MARRAKECH FINE FOOD - MFF
SOCIÉTÉ IMPÉRIALE DES THÉS
ET INFUSIONS - SITI GROUP

Major energy-drink brands

COCA-COLA
RED BULL



GARANTIE MIXOMANIA INTERNATIONALE

€ Satisfait ou Remboursé



GARANTIE « SÉRÉNITÉ »
PARCE QUE NOUS SOMMES VOTRE PARTENAIRE DE CONFIANCE

Inclus

Objet

PORTÉE DU CONTRAT

Cette garantie accompagne la création des offres (architecture de contenus, fiches, pricing, supports) ainsi que leur transmission soignée (formats, canaux et interlocuteurs convenus). Si la collaboration comporte plusieurs devis ou facturations, la garantie s'applique volet par volet. Elle vaut pour nos contrats en local comme à l'international.

Modalités

PROTECTION CONTRACTUELLE

Merci de nous signaler, par écrit et sous 5 jours ouvrés après remise, tout écart significatif au regard du brief partagé. Nous opérons les ajustements sous 10-15 jours ouvrés, avec la plus grande diligence et sans surcoût. Si des écarts significatifs subsistent, nous procédons au remboursement de 80 % des honoraires HT relatifs au volet concerné. Restent dus, à prix coûtant : les frais produits, frais de transport et petits frais accessoires engagés pour vous. Ne relèvent pas de la garantie : les changements de cap après brief sans avenant, les retards d'informations/validations, ou un usage des livrables hors recommandations opérationnelles.

Propriété intellectuelle : « Les recettes, process, scripts et médias développés dans le cadre de la mission sont concédés au Client en licence d'exploitation spécifique au lieu d'exploitation réel et demeure la propriété de MIXOMANIA. » Confidentialité : « Les Parties s'engagent à la confidentialité des informations stratégiques, financières et techniques pour une durée de 5 ans post-mission. » Change order : « Tout changement de périmètre fait l'objet d'un avenant chiffré validé par la Direction du Client. » Données & accès : « Le Client fournit les données nécessaires (ventes, NPS, staffing) en amont des jalons ; MIXOMANIA assure la sécurité et l'usage exclusif aux besoins du projet. »

À VALIDER PAR LE CLIENT

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- I. Options d'accompagnement
- II. Budget mission / annuel / mensuel
- III. Premières lignes directrices de création
- IV. Calendrier prévisionnel initial



FICHE DE RENSEIGNEMENTS

SOMMAIRE

INFORMATIONS

DÉBUT DE L'ACCOMPAGNEMENT → 2026

GÉOGRAPHIE → *Europe, Afrique, Asia*

PÉRIMÈTRE → *Conseil, R&D, formation, protocoles de service, supports et gouvernance.*

FORMAT → *Immersion intensive en résidence selon les besoins + Contrat de suivi : 3-12 mois*

FORMATEUR(S) → *P1 : Chef de projet F&B, Directeur artistique
P2 : Mixologue senior, Responsable qualité produit retail*

CONTACT(S) → *Kévin LIGOT +33 634 23 57 06*

OBJECTIFS DE LA MISSION

CRÉATION D'UN ADN F&B :

(1) → *Créer une signature unique à travers le langage, les rituels de service et la création.*

(2) → *Au-delà d'une carte fonctionnelle, évoluer vers des expériences narratives, identitaires et créatives. Incarnée par l'ADN culturel du projet-marque.*

ORGANISATION

TIMING

DURÉE ESTIMÉE → *Contrat de partenariat MIXOMANIA*

Dont : I) Immersion intensive en résidence, selon les besoins.

II) Contrat de suivi : 3-12 mois

SESSIONS → *Session de suivi des équipes (sur place).*

GOVERNANCE & QUALITÉ

STEERCO MENSUEL → *Direction × MIXOMANIA ; arbitrages, cap, priorités.*

OPS HEBDO → *Chefs de site & référent(s) bar ; planning maintenance & appro.*

QA → *Mystery checks, scoring process, plan d'action correctif ; reporting unifié.*



TROIS OPTIONS

SELON VOS AMBITIONS

3 NIVEAUX D'INTERVENTION



OPTION 1.

DIAGNOSTIC ET FEUILLE DE ROUTE

LE CLIENT SOUHAITE COMPRENDRE,
DÉCIDER ET EXÉCUTER LUI-MÊME.

Mixomania analyse le concept, l'offre, les coûts, les prix, les marges, l'expérience, le parcours client, les standards et les opérations. Le client conserve la création détaillée, la mise en œuvre et le contrôle.

Inclus

SUIVI 3-6-9-12 MOIS

Païement

T1 : ACTIVATION 50%

T2 : REMISE DES DOCUMENTS 50%



OPTION 2.

MISSION DE CRÉATION ET MISE EN OPÉRATION

LE CLIENT SOUHAITE PROPOSER
UNE NOUVELLE OFFRE CLÉ EN MAIN
ET ÊTRE ACCOMPAGNÉ POUR
SA PREMIÈRE PHASE D'ACTIVATION.

Mixomania définit le positionnement, l'offre, le parcours, le sourcing, le costing, le pricing, les standards, les procédures, la formation, la vérification finale et l'accompagnement au lancement.

Inclus

SUIVI 3-6-9-12 MOIS

Païement

T1 : ACTIVATION 50%

T2 : REMISE DES DOCUMENTS 40%

T3 : FIN DE FORMATION 10 %



OPTION 3.

PARTENARIAT GLOBAL ET CONTINUITÉ

LE CLIENT CONSIDÈRE SON OFFRE F&B
ET RETAIL COMME DES ACTIFS
STRATÉGIQUES ET RECHERCHE
UN PARTENAIRE D'AFFAIRE
EXPÉRIMENTÉ.

Mixomania conçoit, lance, mesure, corrige, forme et actualise le modèle d'exploitation. Les données, les standards, l'expérience client, les marges et les évolutions sont suivis dans le temps.

Inclus

SUIVI ANNUEL

Païement

T1 : DROIT INITIAL DE LICENCE
ET D'INTÉGRATION.

Concept sous licence MIXOMANIA®

+ PRISE DE PARTICIPATION : 10-15%

+ MENSUALITÉ 5% CA HT NET

OU

HONORAIRES DE CONCEPTION
ET DE DÉPLOIEMENT.

*Offre beverage & retail sous licence MIXO-
MANIA®*

+ MENSUALITÉ 5% CA BEVERAGE & RETAIL HT



TROIS OPTIONS

SELON VOS AMBITIONS

3 NIVEAUX D'INTERVENTION



OPTION 1. *bis*

MIXOMANIA ANALYSE ET RECOMMANDE.
LE CLIENT CRÉE, DÉPLOIE ET CONTRÔLE.

RISQUE CONSERVÉ PAR LE CLIENT

Processus long, mauvaise interprétation, manque de temps, turnover, application partielle, abandon ou non-exécution finale. Cette option réduit l'investissement initial, mais laisse au client l'intégralité du risque d'exécution.

Taux de réussite du client

≈ 50 %
AU LANCEMENT
≈ 25 %
DANS LA DURÉE

COÛT OPTIMISÉ.
RISQUE D'EXÉCUTION ÉLEVÉ.

Investissement

AUDIT MULTI-ZONE
DÈS 5 500 € HT

AUDIT CIBLÉ
DÈS 3 500 € HT



OPTION 2. *bis*

MIXOMANIA CONÇOIT, STRUCTURE, FORME,
VÉRIFIE ET ACCOMPAGNE LE LANCEMENT.

RISQUE APRÈS TRANSFERT

Turnover, perte des standards, dérive des coûts, offre non actualisée, formation insuffisante des nouvelles recrues et besoin de nouvelles missions ponctuelles. Le lancement est sécurisé. La continuité revient ensuite au client.

Taux de réussite du client

100 %
DU PÉRIMÈTRE
AU LANCEMENT
≈ 45 %
DANS LA DURÉE

LANCEMENT SÉCURISÉ.
CONTINUITÉ ET EXTRAS FACTURÉS.
RISQUE DE DILUTION RAPIDE.

Investissement

CRÉATION DE CONCEPT F/B
& RETAIL
DÈS 13 500€ HT

CARTE FOOD / BEVERAGE CIBLÉE
& RETAIL
11 500€ HT - 13 500€ HT

ÉCOSYSTÈME BEVERAGE 360°
sous licence MIXOMANIA®
DÈS 5 500€ HT
+ MENSUALITÉ 5% CA BEVERAGE & RETAIL HT



OPTION 3. *bis*

MIXOMANIA CRÉE, MESURE, ACTUALISE
ET ACCOMPAGNE DANS LE TEMPS.

VALEUR PROTÉGÉE

Lancement, suivi semestriel, revue annuelle, mise à jour de l'offre, formation, contrôle des standards et déploiement multi-sites. Le client ne rachète pas successivement des interventions : il organise la continuité dès le départ.

Taux de réussite du client

100 %
DU PÉRIMÈTRE
AU LANCEMENT
≈ 95 %
DANS LA DURÉE

SYSTÈME DURABLE.
PROTÈGE L'INVESTISSEMENT.
PARTAGE LA RÉUSSITE.

Investissement

CRÉATION & PILOTAGE COMPLET
DE PROJET F/B & RETAIL
DÈS 27 000 € HT

CRÉATION & PILOTAGE COMPLET
DE PROJET F/B & RETAIL
sous licence MIXOMANIA®
DÈS 13 500 € HT
+ MENSUALITÉ 5% CA BEVERAGE & RETAIL HT



MODÈLE DE RÉUSSITE MIXOMANIA

SUR-MESURE

PHASE 1

*Modèle de simulation et logique de déploiement
multi-sites pour groupes F&B.*

Briefing

CONTEXTE & ÉVOLUTIONS

Étude & validation des offres

AUDIT, PROTOTYPAGE DES OFFRES

Inclus

→ IMMERSION DE 1 - 7 JOURS (SELON LES PROFILS D'ÉTABLISSEMENT)

Optimisation opérationnelle & rentabilité

ACHATS - VENTES - MASSE SALARIALE

Inclus

CONCEPTUALISATION COMMERCIALE & EXPÉRIENTIELLE

Inclus

OPÉRATION - MISE EN PLACE

Inclus

PHASE 2

R&D - Création des offres

SUR PLACE / À DISTANCE

RECETTES, RITUELS SIGNATURE, DESIGN DU SERVICE

Inclus

→ CRÉATION DE 30 - 90 JOURS : SELON L'AMBITION DU PROJET ET DU DÉVELOPPEMENT DE LA MARQUE.



MODÈLE DE RÉUSSITE MIXOMANIA

SUR-MESURE

PHASE 3

Ateliers créatifs, formations & tastings

SUR PLACE

PRODUCTION - BAR - SERVICE

Inclus

MONTÉE EN COMPÉTENCE & SUIVI

Inclus

RECHERCHE DE TALENTS & RECRUTEMENT CIBLÉ

Sur demande

PROCESSUS D'INTÉGRATION EN ENTREPRISE

Sur demande

→ IMMERSION DE 10 - 15 JOURS

Plan média et communication des offres

SUR PLACE / À DISTANCE

ACC. PRODUCTION DE MÉDIAS - STORYTELLING VISUEL

Inclus

ACC. PLAN DE COMMUNICATION DIGITALE

Inclus

→ 2 SHOOTINGS = 1 SHOOTING/AXE

PHASE 4

Déploiement global

SUR PLACE / À DISTANCE

ROLL-OUT, QA MENSUELLE

Inclus

MULTI-SITES

Sur demande

ACCOMPAGNEMENTS

Accompagnements

SUR PLACE / À DISTANCE

CONCIERGERIE 7/7 🍸 & ACCOMPAGNEMENT 3-12 MOIS

Inclus

PARTENARIATS & COLLABORATIONS EXCLUSIVES

Sur demande

TABLEAU DE BORD DIGITAL

Inclus

STRUCTURE DU MENU IMMERSIF & WORDING NARRATIF

Inclus

CRÉATION DES UNIFORMES DE SERVICE : DEMI-MESURE/SUR-MESURE

Sur demande



MODÈLE DE RÉUSSITE MIXOMANIA

SUR-MESURE

SUIVI 3-12 MOIS

CADENCE D'INTERVENTION

SUR PLACE / À DISTANCE

M3

Inclus

→ 10 - 15 J/MOIS – *Sprint d'implantation*

M3 - M12

Inclus

→ 2 - 3 J/SEMAINE – *Consolidation*

M12

Inclus

→ CONCIERGERIE 7/7 🏨

→ POINT HEBDO 30-60'

KPI suivis : Ticket moyen • Marges • Service • NPS Expériences clients

→ REVUE CIBLÉE MENSUELLE

→ REVUE ANNUELLE ÉLARGIE

PILOTAGE

Mise en opération des offres

SUR PLACE / À DISTANCE

M3 - M6

Inclus

→ IMMERSION DE 10 - 15 JOURS / MOIS

Tests terrain & déploiements immédiats

M6

Inclus

→ PERFECTIONNEMENT : 3 - 6 JOURS / MOIS

Refreshs créatifs/process +ancements saisonniers.

SUIVI

RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT CONTINUUS

Mises à jour saisonnières

SUR PLACE / À DISTANCE

M6 - M12

Inclus

→ PERFECTIONNEMENT : 3 - 6 JOURS / MOIS

Refreshs créatifs/process +ancements saisonniers.

Selon les besoins

SUIVI

RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT CONTINUUS



MODÈLE DE RÉUSSITE MIXOMANIA

COLLABORATIONS - PARTENARIATS

Inclus

CONCIERGERIE EN LIGNE

- *Forum d'échange digital 7/7*

Inclus

SUIVI ET ACCOMPAGNEMENTS EN LIGNE
ET ENCADRÉ DURANT 12-36 MOIS

- *Suivi du plan d'actions (OKR) : 12-36 mois*
- *Analyse des ventes & retours clients : 12-36 mois*

Sur demande

ACCOMPAGNEMENT OPÉRATIONNEL PRIVILÉGIÉ

- *Facturation de base supplémentaire, 1250€/Demi-journée (6h).*
- Tarif dégressif en fonction de la durée d'engagement.*

CONTRAT HEBDOMADAIRE
1250€ / Demi-journée

Sur demande

PARTENARIATS & COLLABORATIONS EXCLUSIVES

- *Propositions de partenariats B2B incluant :*
Ateliers Créatifs – Pop-Ups – Événements sur mesure.

Dont :

- I. *Présentation de 2 opportunités-partenaires.*
- II. *Proposition de 2 concepts exclusifs MIXOMANIA.*





MODÈLE DE RÉUSSITE MIXOMANIA

SUR-MESURE

D É F I N I T I O N D E C O N C E P T 3 6 0 °

ÉTAPES CLÉS

1/2

PROJETS CIBLÉS

PROJETS F&B - BARS ÉPHÉMÈRES - EXPÉRIENCES GRANDES MARQUES

PROJETS CULTURELS - LIEUX HISTORIQUES

1) PROCESSUS CRÉATIF

1.1 CADRAGE DIRECTIONNEL

Inclus

- *Brief & cadrage (½ j) : objectifs business/KPI, tribus cibles, contraintes site.*
- *Immersion visuelle (½-1 j) : histoire, matières/bruits/lumières, sensoriel.*
- *Exploration (1-2 j) : 2 axes directionnels (moodboards 2D), choix d'un axe.*

1.2 PARCOURS CLIENT

Inclus

- *Expériences & parcours clients : Univers, jeux d'ambiances, expérience.*



MODÈLE DE RÉUSSITE MIXOMANIA

SUR-MESURE

D É F I N I T I O N D E C O N C E P T 3 6 0 °

ÉTAPES CLÉS

2 / 2

1.3 VISUELS - PROJECTION 3D+IA

Inclus

- Consolidation (½ j) : dossier livrables, guidelines d'activation, feuille de route.
- Délai type : 5-10 jours ouvrés selon périmètre. Gates : GO/NO-GO après Étape 3.

VISUEL 3D + IA
À partir de 900€ / Demi-journée

1.4 MENU IMMERSIF & WORDING NARRATIF

Inclus

- Wording complet des menus.
- Modulation intelligente et optimisation commerciale.

1.5A SÉLECTION DES UNIFORMES DE SERVICE : DEMI-MESURE

Inclus

- Demi-mesure, avec personnalisation selon l'identité de l'établissement.

1.5B CRÉATION DES UNIFORMES DE SERVICE : SUR-MESURE

Inclus

- Conception sur-mesure et ultra-personnalisée pour chaque client
- À partir de 2000€

CRAFTED EXPERIENCES





MODÈLE DE RÉUSSITE MIXOMANIA

SUR-MESURE

R E N T A B I L I T É

OBJECTIFS CLÉS

1/3

CIBLES SUIVIES

LE COÛT MATIÈRE (CM) : < 5-20% PTS

LA MASSE SALARIALE SERVICE & PRODUCTION : < 5-15% PTS

LE TEMPS MOYEN DE PRODUCTION BOISSON : > 60 SECONDES

LE TAUX DE CASSE : < 25%

2) OBJECTIFS FINANCIERS PRIORITAIRES

1.1 FICHES TECHNIQUES – FORMAT UNIQUE « RPU » (RECETTE PAR UNITÉ)

Inclus

1.2 MISE EN PLACE AU POINT – SMED & TAKT

Inclus

- Cartographie gestes par station (shaker, espresso, cold, garnish)
- SMED (Single-Minute Exchange of Die) adapté bar : tout ce qui peut passer « hors service ».
- Takt time Boisson : objectif $\leq 45-60$ s d'assemblage net par boisson en service

1.3 SOURCING – « DIET SKU » ET TAILLES UTILES

Inclus

- Réduction SKUs visée : -5 à -20% sans perte d'offre.
- ABCD : A = volumique/marge • B = image • C = niche • D = sortie planifiée.
- Tailles & conditionnements alignés aux batchs RPU (évite les fonds et la casse).
- Négociations : remises arrières sur volumes A, logistique hebdo fixe, retours D



MODÈLE DE RÉUSSITE MIXOMANIA

SUR-MESURE

R E N T A B I L I T É

OBJECTIFS CLÉS

2/3

1.4 TRIPLE / QUADRUPLE EMPLOI – MATRICE D'USAGE

Inclus

Principe : aucun ingrédient n'est référencé sans ≥ 3 -4 usages.

PROCESSUS

- Brief & cadrage ($\frac{1}{2}$ j) : objectifs business/KPI, tribus cibles, contraintes site.
- Immersion visuelle ($\frac{1}{2}$ -1 j) : références culturelles, matières/bruits/lumières, grammaire sensorielle.
- Exploration (1-2 j) : 2 axes directionnels (moodboards 2D), choix d'un axe.
- Projection (1-3 j) : 3D + IA (volumes, ambiances, set-ups bar/service), rituels & guest journey.
- Consolidation ($\frac{1}{2}$ j) : dossier livrables, guidelines d'activation, feuille de route.
- Délai type : 5-10 jours ouvrés selon périmètre. Gates : GO/NO-GO après Étape 3.

2) RH

PLANNING À MASSE SALARIALE OPTIMISÉE

Inclus

2.1 MODÈLE D'HORAIRE « OSSATURE + ANNEAU FLEX »

- Ossature : noyau d'heures incompressibles par jour type (ouverture, pic, fermeture).
- Anneau flex : 20-30% d'heures modulables, assignées selon forecast J+7 (météo, événements, résa).
- Polyvalence : chaque équipier possède 2 postes certifiés (ex. bar froid + pass).

2.2 INDICATEURS & RÈGLES

- Labor % (bar) cible : 14-18% selon mix.
 - CA/HpH (Chiffre d'Affaires par Heure-personne) $\uparrow$; seuil d'alerte si $\downarrow$ 15% vs base.
 - TRS Mise en place (taux de rendement synthétique) : Disponibilité $\times$ Performance $\times$ Qualité des batchs.
- Règles : pas d'heures supplémentaires non justifiées par CA, remplacement croisé avant renfort externe.

2.3 OUTILS

- Grille 30' par bande horaire, code-couleur par poste.
- Forecast glissant 14 jours + verrouillage J-2.
- Check-in à l'ouverture : CA prévisionnel, par levels, affectations poste.



MODÈLE DE RÉUSSITE MIXOMANIA

SUR-MESURE

R E N T A B I L I T É

OBJECTIFS CLÉS

3/3

3) LABORATOIRE CENTRALISÉ (OPTION) vs JOUR MISE EN PLACE (JMP)

Selon les besoins

3.1 LAB CENTRALISÉ – STANDARDISATION & ÉCONOMIES D'ÉCHELLE

- *Périmètre : sirops, cordials, shrubs, infusions, clarifications, garnishes, bases fers à repasser.*
- *Techniques : cook-chill, pasteurisation douce, cryo-/nitro-infusion, filtration plaque.*
- *Packaging : poches 1-3 L & bouteilles 0,5-1 L, étiquetage FIFO 6D (Date/Prod/Batch/Allergènes/Vie/Opérateur).*

3.2 ALTERNATIVE « JMP HEBDO » – UN JOUR DÉDIÉ

- *Calendrier : 1 jour/semaine, équipe resserrée « Prep Squad ».*
- *Batching : fabrication des Top 20 bases + 5 garnishes longue vie.*
- *Effet : mise en place quotidienne réduite aux recharges et frais du jour.*
- *Pilotage : liste unique JMP issue des par levels et du forecast.*

3.3 SOURCING / OPTIMISATION

ET ÉDITIONS SPÉCIALES : CAVES INTELLIGENTES

- Dont :
- I. Constitution d'une cave premium / Référencement du bar*
 - II. Éditions collector & promotionnelles*

LIVRABLES

MENUS SIGNATURE PAR ÉTABLISSEMENT

Recettes calibrées, food cost, fiche d'assemblage, verrerie dédiée.



COMMUNICATION

STORYTELLING - PRODUCTION DE MÉDIAS - COMMUNICATION DIGITALE

PLAN DE COMMUNICATION

Inclus

PRODUCTION DE MÉDIAS - STORYTELLING VISUEL

- *Programmation de contenus engageants : photos, vidéos, stories, reels, posts interactifs.*
- *Organisation des shootings et coordination avec le photographe/vidéaste.*
- *Set-design et mise en scène.*

FORFAIT : 2 SHOOTINGS THÉMATIQUES
2 x 950€

Les frais du photographe sélectionné restent à la charge du client, conformément aux usages des agents.

Inclus

PLAN DE COMMUNICATION DIGITALE

- *Définition d'un storytelling évolutif-stratégique :
Fréquence dynamique : (1 Multi-post/48h)*
- *Élaboration d'un calendrier de publications stratégiques.*
- **Objectifs clés**→
 - + Partager une histoire forte et cohérente, en mettant en avant l'univers et les valeurs de la marque.
 - + Susciter l'envie et l'engagement en valorisant les offres de manière attractive et exclusive.
- **Résultats**→
 - 1) Maximiser l'impact des réseaux sociaux pour un lancement réussi.
 - 2) Créer un fort engouement et booster la visibilité autour d'une nouvelle offre.
 - 3) Attirer, engager et fidéliser une communauté dynamique de clients.

CONTRAT MENSUEL : 3 MOIS / 6 MOIS / 12 MOIS
850€/Mois





MODÈLE DE RÉUSSITE MIXOMANIA SUR-MESURE

S T R A T É G I E F & B

LOGIQUE DE FOND

*Créer 4 profils d'expérience, alignés sur les typologies du lieu,
pour activer des leviers émotionnels et économiques spécifiques à chaque segment.*

1.

LA CUISINE / ADN GASTRONOMIQUE

GRANDE TABLE - ACCORDS GASTRONOMIQUES

2.

L'ART DE VIVRE

GRAND CAFÉ - SALON DE THÉ - BAR À JUS - TERRASSE & JARDIN - DAILY RETAIL

3.

L'EXPÉRIENCE

BARS À COCKTAILS - TEA-TIME - INNOVATIONS LIQUIDES - PREMIUM RETAIL

OBJECTIF

*Créer 3 univers créatifs modulables, pensés pour s'adapter à chaque moment de la journée et
optimiser le ticket moyen sur chaque tranche horaire.*



MODÈLE DE RÉUSSITE MIXOMANIA
SUR-MESURE

S T R A T É G I E B E V E R A G E

STRUCTURE DE FOND

Architecture en 2 axes

AXE 1.

STANDARDISATION PREMIUM

' Excellence & Univers liquides '

CRÉATION D'UN ADN LIQUIDE :

- (1) → Créer une signature unique à travers le langage, les rituels et la création.
- (2) → Au-delà d'une carte fonctionnelle, évoluer vers une expérience narrative, identitaire et créative. Incarnée par l'ADN unique de la marque.

OBJECTIF

*Définir les codes d'un lieu iconique et orchestrer les standards,
du sourcing d'exception au geste juste.*

LIVRABLES

CHARTES BAR & UNIVERS LIQUIDES - PLAYBOOK

Technique + design de service + signature esthétique.

KIT D'ACTIVATION STANDARD

Procédures, fiches, scripts de service, référentiel matériel.

PLAN DE FORMATION + CALENDRIER + CRITÈRES D'ÉVALUATION/CERTIFICATION.



MODÈLE DE RÉUSSITE MIXOMANIA
SUR-MESURE

S T R A T É G I E B E V E R A G E

AXE 2.

CRÉATION IDENTITAIRE

' Innovations bar & Signature de service '

OBJECTIF

Imaginer des expériences liquides d'exception, parfaitement alignées avec la vision et les ambitions de la maison.

LIVRABLES

MENUS SIGNATURE PAR ÉTABLISSEMENT

Recettes calibrées, food cost, fiche d'assemblage, verrerie dédiée.

GUIDES D'EXPÉRIENCE

Scénographie, discours, gestures, dress code du service.

KIT MÉDIA

Naming, photo, mini-vidéos process & rituel.





EXPÉRIENCES MIXOMANIA
BAR

E X P É R I E N C E S B A R

Inclus / Selon les besoins

PROGRAMMES COCKTAIL & MIXOLOGIE

Programmes aux choix, selon les profils d'établissements

BARTENDING

COCKTAILS CLASSIQUES MAISON – *Vos intemporelles sur leurs 31.*

COCKTAILS & MOCKTAILS SIGNATURE – *Vos inoubliables grandes dames.*

AFTER-DINNER – *Une symbiose entre créations spiritueuses et pâtisseries.*

MIXOLOGIE DU CAFÉ & GASTRONOMIE

HAUTE MIXOLOGIE – *L'art de secouer les codes.*

ACCORDS GASTRONOMIQUES – *La symphonie des sens.*

CRAFTED EXPERIENCES





EXPÉRIENCES MIXOMANIA
BIEN-ÊTRE

E X P É R I E N C E S B I E N - Ê T R E

Inclus / Selon les besoins

PROGRAMMES BIEN-ÊTRE & SPA

Programmes aux choix, selon les profils d'établissements

BOISSONS VIVANTES

JUS & ELIXIRS BIEN-ÊTRE 2.0 – *Élevez votre quotidien.*

FERMENTATIONS & KOMBUCHAS – *Des bulles vibrantes de vie.*

SPÉCIALITÉS

AYURVEDA – *L'équilibre des doshas.*

MÉDECINE CHINOISE – *L'énergie des saisons.*

RIVIERA – *Herboristerie méditerranéenne.*

APITHÉRAPIE – *Médecine des abeilles – Immuno-boissons naturelles.*

MÉDECINE AMÉRINDIENNE – *Connexion à la Terre.*

NATUROPATHIE – *Drainage & minéralisation.*

BIOHACKING & LONGÉVITÉ

BIOHACKING – *Cognition & performance.*

CRAFTED EXPERIENCES





EXPÉRIENCES MIXOMANIA

CAFÉ

E X P É R I E N C E S D U C A F É

Inclus / Selon les besoins

PROGRAMMES CAFÉ 1/2

Programmes aux choix, selon les profils d'établissements

RITUELS TRADITIONNELS

CAFÉ-BARISTA 2.0 – *Au-delà des standards barista.*

QAHWA ARABIYYA & TURKIYYA – *Le café à travers l'Afrique du Nord et le Moyen-Orient.*

BOISSONS LACTÉES 2.0

LATTES – *Les nouveaux standards lactés.*

BOISSONS PÂTISSIÈRES – *Gourmandises audacieuses tout en légèreté.*

CAFÉ CHAÏ – *La magie des épices.*

BOISSONS GLACÉES 2.0

AFFOGATOS – *À la cuillère. Svp.*

SHAKES – *Casser la glace et secouer les sens.*

KAKIGORI SHAVED ICE – *Une expérience tellement givrée.*



EXPÉRIENCES MIXOMANIA

CAFÉ

E X P É R I E N C E S D U C A F É

Inclus / Selon les besoins

PROGRAMMES CAFÉ 2/2

Programmes aux choix, selon les profils d'établissements

MIXOLOGIE DU CAFÉ & GASTRONOMIE

HAUTE MIXOLOGIE DU CAFÉ – *L'art de secouer les codes du café.*

VINS DE CAFÉ & ÉPICES – *Une nouvelle gamme de grands-crus.*

ACCORDS GASTRONOMIQUES – *La symphonie des sens autour du café.*

BOISSONS PÉTILLANTES

COFFEE HIGHBALLS – *Des long-drinks de haute voltige.*





EXPÉRIENCES MIXOMANIA
THÉ

E X P É R I E N C E S D U T H É

Inclus / Selon les besoins

PROGRAMMES THÉ

Programmes aux choix, selon les profils d'établissements

MIXOLOGIE DU THÉ & GASTRONOMIE

HAUTE MIXOLOGIE DU THÉ – *L'art de secouer les codes du thé.*

VINS DE THÉS & ÉPICES – *Une nouvelle gamme de grands-crus.*

ACCORDS GASTRONOMIQUES – *La symphonie des sens autour du thé.*

THÉ & HERBORISTERIE 2.0 – *Le thé sans frontières.*

THÉ & HERBORISTERIE 3.0 – *La cryo-infusion & dynamisation.*

FERMENTATIONS & AFFINAGES

FERMENTATIONS & KOMBUCHAS – *Des bulles vibrantes de vie.*

THÉ SANS FRONTIÈRES

JAPON : MATCHA 2.0 – *Une ode végétale. Un filigrane d'ombres et de lumières.*

MAROC : ATAY – *Le thé marocain au fil des époques, des régions et des saisons.*

INDE CHAÏ 2.0 – *La magie des épices.*



EXPÉRIENCES MIXOMANIA

LATTE - COCOA

B O I S S O N S L A C T É E S

Inclus / Selon les besoins

PROGRAMMES LATTES & CO.

Programmes aux choix, selon les profils d'établissements

LATTES

LATTES 2.0 – *Les nouveaux standards lactés.*

BOISSONS PÂTISSIÈRES – *Gourmandises audacieuses.*

CACAO & CHOCOLAT

CHOCOLAT 2.0 – *Choco addiction en vue !*

LACTÉS GLACÉS 2.0

AFFOGATOS – *À la cuillère. Svp.*

SHAKES – *Casser la glace et secouer les sens.*





ACADÉMIE MIXOMANIA

SOURCING RH - FORMATION - DÉVELOPPEMENT TALENTS

F O R M A T I O N

Inclus

FORMATIONS

- *Workshops-bar : Dégustation – Mise en place – Production*
- *Workshops-signature de service : Communication – Vente*

FORMATIONS
<i>4-8 Demi-Journée : Bar</i> <i>2 Demi-Journée : Signature de service</i>

Inclus

MONTÉE EN COMPÉTENCE & SUIVI 3-12 MOIS

- *Suivi du développement des compétences*
- *Suivi du turnover & Mise à niveau professionnelle*

FORMATIONS
<i>Mise à niveau tous les 60 jours.</i>

Sur demande

RECHERCHE DE TALENTS & RECRUTEMENT CIBLÉ

- *Identification et Sélection d'un profil A :
Chef de bar – Bar manager – Premier barman*
- *Pré-sélection rigoureuse : 3 Talents-candidats qualifiés*
- *Planification des entretiens avec le client*

FORFAIT RECRUTEMENT CIBLÉ
<i>1250€ / Profil sélectionné</i>

Sur demande

PROCESSUS D'INTÉGRATION EN ENTREPRISE

- *Accompagnement personnalisé du candidat dans sa prise de poste*
- *Immersion aux méthodes et outils de gestion opérationnelle*
- *Alignement avec les standards et exigences de l'établissement*

FORFAIT ONBOARDING
<i>1250€ / Demi-Journée</i>

* Options + : Solutions complémentaires à valider par le client, facturées en supplément.



Our essence?

CULTURE. HERITAGE. CRAFT.

WHATSAPP

+33 634 23 57 06

FR - EN

MAIL

CONTACT@MIXOMANIAPARIS.COM

BUSINESS DEVELOPMENT | HOSPITALITY VENUES AND BRAND EXPERIENCES

EUROPE - AFRICA - ASIA