



Licence de marque

Le concept

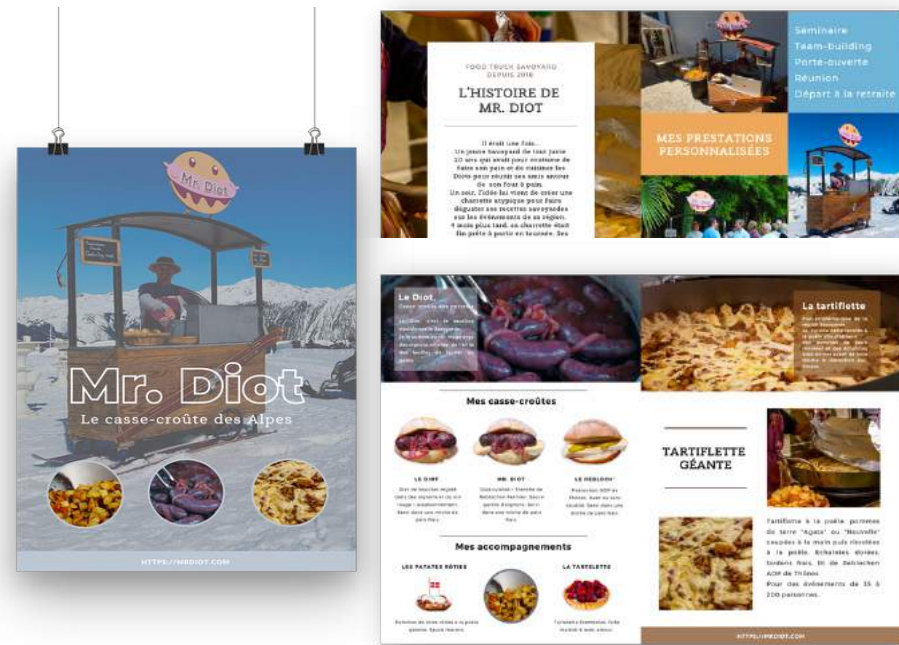
Créé en 2018, le concept de food-truck / traiteur savoyard Mr. Diot parcourt la région Rhône-Alpes pour cuisiner et servir ses spécialités savoyardes sur des événements publics & privés.

Basé à Aix-les-Bains, il se déplace en Savoie, en Haute-Savoie, en Isère, dans l'Ain et dans le Rhône.



OUTILS MARKETING

Dossier de présentation



Instagram



Facebook



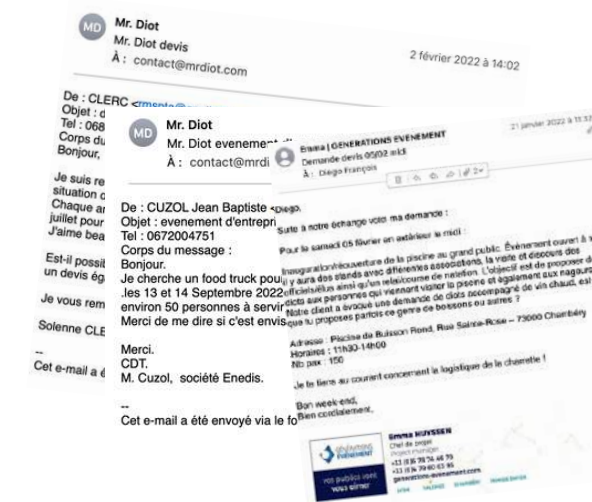
Site internet



Devis / Factures

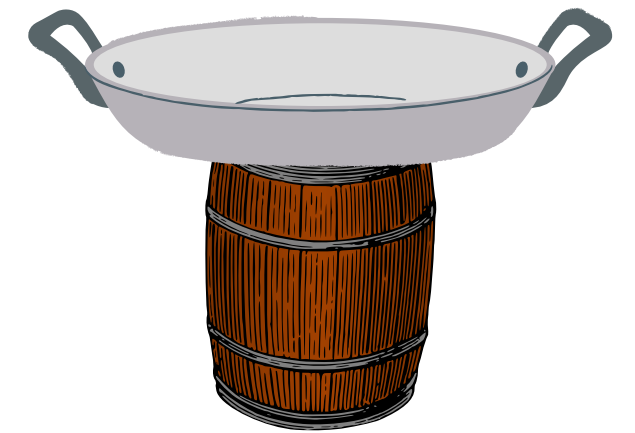
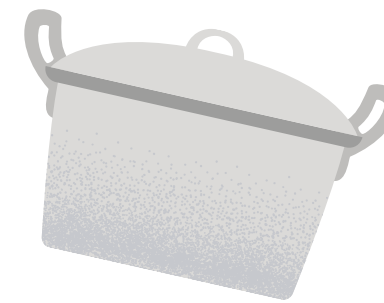
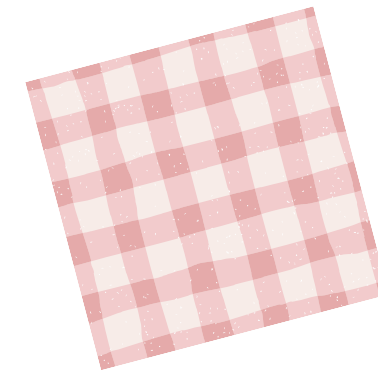
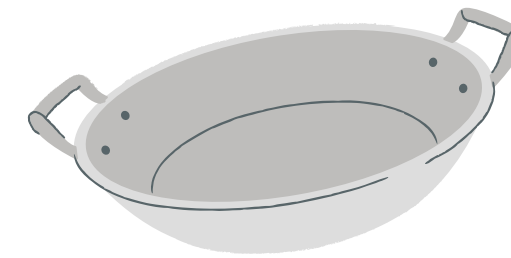


Flyers



Des demandes permanentes générées par le site web.
2 demandes / jours

ÉQUIPEMENT ATYPIQUE & FONCTIONNEL





Tu as une expérience en restauration ou tu as suivi des études de cuisine



Tu as des bases en informatique notamment avec Word et la boîte mail



Tu es débrouillard, rigoureux et organisé dans tes tâches

Le Mr. Diot Idéal

Tu as un bon relationnel, tu es à l'aise avec les gens, souriant et sociable



Si tu te reconnais dans cette courte description, tu peux passer à la suite du dossier !

La clef d'une success-story Savoyarde ?

Comment allier la cuisine savoyarde qui a bercé notre enfance avec les besoins techniques d'un événement ?



Le logo Mr. Diot

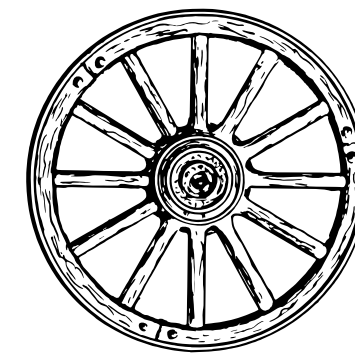
Il incarne l'esprit du concept. Il est drôle et fédérateur. C'est lui qui rend le food-truck vraiment original et qui tape à l'oeil de nos clients.



Habillées de bois, nos charrettes sont construites à l'image des chalets alpins.



Recettes de grand-mère, simples et authentiques revisitées dans les traditions



Nos charrettes sont démontables et passent partout, adaptées à tous types d'événements (intérieur & extérieur)



Service express pour un maximum de convivialité. Casse-croûtes chauds servis en moins de 20 secondes.



Mr. Diot en chiffres

81

Prestations effectuées en 2022.

7

Prestations par mois en
moyenne.

Événements de 40 à 200 personnes

40

Références professionnelles qui
sollicitent ponctuellement
Mr. Diot pour leurs séminaires,
animations commerciales...

800€

De Chiffre d'Affaire moyen par
prestations effectuées

Pouvant aller de 550€ pour les plus
petites à 2500€ pour les plus grosses



Le site web : mrdiot.com

Notre outil numéro 1 pour générer des demandes automatiques.

- Référencement ultra-optimisé sur des mots clés pertinents
- Un site qui séduit par son design épuré & authentique
- Stratégie de backlinking ciblée
- Une page contact qui permet aux utilisateurs de réserver une prestation en ligne



Nos sites partenaires





Le site mrdiot.com en chiffres :

26 763

Visites du site en 2022

241

Demandes de devis sur notre site en 2022

68

Prestations réalisées grâce aux demandes via le site en 2022

Une marque forte

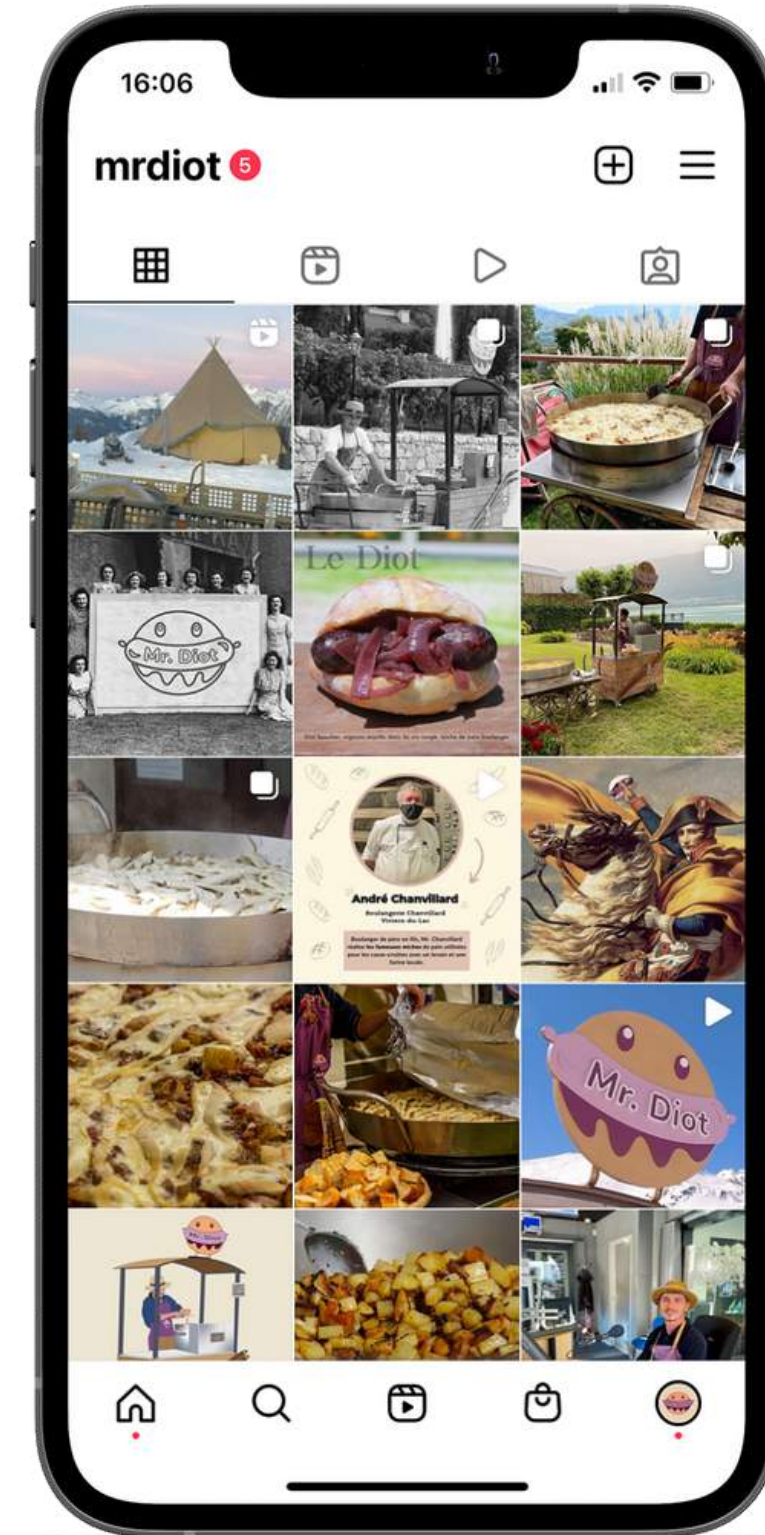


1 120 j'aime
1 170 abonnés



1150 abonnés

**Des demandes fréquentes générées
chaque mois grâce aux réseaux
sociaux**



Équipement fourni

Un équipement sur-mesure, original et authentique.



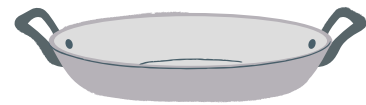
1 charrette Mr. Diot



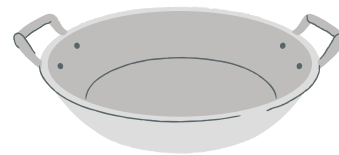
2 baladeuses équipées de gaz



1 tonneau avec gaz



2 poêles géantes



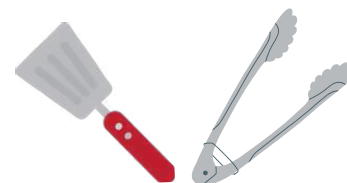
1 poêle incurvée



1 marmite



2 tabliers Mr. Diot



1 spatule + 2 pinces



2 chapeaux en paille Savoyards



Les produits



Le Diot

Diot de boucher mijoté dans des oignons et du vin rouge + assaisonnement. Servi dans une miche de pain frais.



Mr Diot

Diot cuisiné + Tranche de Reblochon Fermier. Sauce garnie d'oignons. Servi dans une miche de pain frais.



Le Rebloch'

Reblochon fermier de Thônes. Avec ou sans crudité. Servi dans une miche de pain frais.



Les Patates rôties

Pommes de terre rôties à la poêle géante.
Sauce maison : Fromage blanc, crème fraîche, ciboulette, échalotes.



La Tartelette

Tartelette Framboise, faite maison & avec amour.
Le fond de tarte est réalisé par la pâtisserie Paccard
La crème pâtissière et le nappage sont faits maison

Les produits



La Tartiflette

Tartiflette à la poêle, pommes de terre fraîches coupées à la main. Echalotes confites, lardons frais, lit de Reblochon A.O.P



La Croziflette

Croziflette à la poêle : crozets Alpina, échalotes confites, lardons frais, lit de Reblochon A.O.P

Des circuits courts...



Diot de boucher



Pain de boulanger



Reblochon AOP



Patates Fraîches

Grâce à nos artisans locaux préférés

