

SARL BVCONCEPTS  
30 ter, rue Gassendi - 75014 Paris  
Tél. : +33 (0)1 43 20 51 98  
Contact@bleuvert.net  
RCS Paris 497 644 682 00039  
Capital 80 000€  
[www.bleuvert.net](http://www.bleuvert.net)

## Notre cœur de métier : Etudier Rénover et créer des restaurants.

Nous sommes une agence d'architecture et de conseil en restauration.

Depuis 1988, nous intervenons de façon exclusive sur le marché de la restauration, sous toutes ses formes : **restauration collective et restauration commerciale.**

Nous accompagnons nos clients dans la création ou la rénovation de tous types de restaurants, en assurant un accompagnement complet à travers les prestations de maîtrise d'œuvre de conception et d'exécution.

Nous sommes basés à Paris 14<sup>ème</sup>, mais nous intervenons sur tout le territoire français et en Europe.

### METIERS / SAVOIR-FAIRE

#### Esquisse

Zoning ;  
Plan d'implantation 1/100<sup>ème</sup> ;  
Planches de tendance ;  
Projection 3D ;  
Budget estimatif à +/-10% ;  
Planning prévisionnel détaillé.  
Maîtrise d'œuvre de conception et d'exécution

#### Avant-projet Sommaire

Plan d'implantation ;  
Scénographies ;  
Projection 3D ;  
Budget estimatif +/-10% ;  
Planning prévisionnel détaillé.

#### Avant-projet définitif

Plan d'implantation détaillé 1/50 et 1/25<sup>ème</sup> ;  
Plans de détails ;  
Coupes et élévations ;  
Budget estimatif +/-5%

#### Dossier Autorisation Administratif

Assistance pour démarches administratives : permis de construire, autorisation de travaux, notice de sécurité, notice PMR, notice DSV, modification de façade et d'enseigne...  
Présentation du projet devant les organismes et autorités compétentes.

### Dossier de Consultation des Entreprises

Cahier des charges (CCTP et CCAG) ;  
Plans lot par lot ;  
Administration de l'appel d'offres ;  
Analyse, négociation et présentation des résultats ;  
Signature des ordres de services, passation des marchés.

### Contrôle et Comptabilité des Travaux

Compte rendu de chantier ;  
Point d'avancement budgétaire ;  
Gestion des travaux minorés et travaux supplémentaires ;  
Gestion du planning

### Assistance des Opérations et Réception des ouvrages

Réception des ouvrages ;  
Gestion des réserves ;  
Procès verbaux de réception ;  
Bilan économique final ;  
Dossier des ouvrages exécutés.

## CONSEIL

### Audit technique de site

Etat des lieux équipements et savoir-faire en vue d'un programme de rénovation ou d'acquisition.

### Duplication de concepts : Bible d'exploitation & de franchise

Formation des standards et procédures des concepts, pour permettre au maître d'œuvre d'exécution et aux exploitants des futurs restaurants d'implanter votre propriété intellectuelle avec un ratio coût/ détails d'exécution optimal.

### Création / Repositionnement de concepts

Formalisation des standards et procédures des concepts, pour permettre au maître d'œuvre d'exécution et aux exploitants des futurs restaurants d'implanter votre propriété intellectuelle avec un ratio coût/qualité/délais d'exécution optimal.

### Création / Repositionnement de carte & process de production

Des outils de gestion éprouvés et des formations techniques personnalisées qui permettent de faire de vos cartes et de vos équipes de production les moteurs de votre performance.

## COMMUNICATION

[Recherche de nom ou de marque](#)

[Création de logo et d'image](#)

[Déclinaison de l'image des supports](#)

Enseignes, cartes de visite, courriers, signalétique, flyers, plaquettes, menu-boards.

[Recherche de disponibilité de marque](#)

[Charte graphique complète](#)