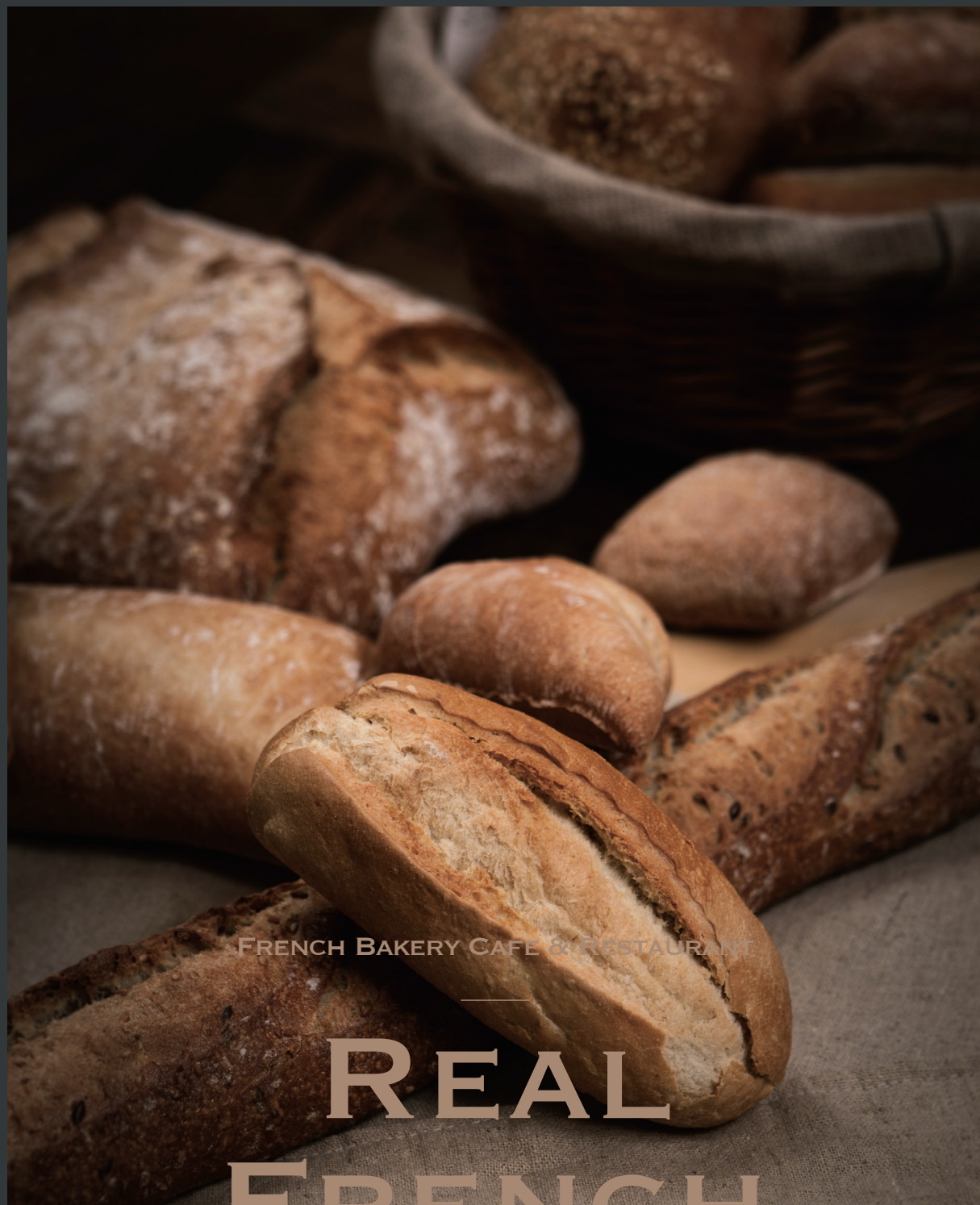


CONTENTS

05	Introduction	빵의 본고장 프랑스에서 온 브리오슈도레
07	Brand Story	전 세계인의 사랑을 받는 브리오슈도레
09	Interior Concept	파리지앵 스타일의 고급스러운 인테리어
11	Menu	정통 프랑스빵 그대로를 재현한 메뉴
13	Marketing	브리오슈도레 성공 열쇠



FRENCH BAKERY CAFE & RESTAURANT

REAL FRENCH BREAD



빵의 본고장에서 온
진짜 프랑스빵



프랑스 천연 효모로 장시간 발효해 만든 프랑스빵은
겉은 바삭하고 속은 부드러우며, 깊고 고소한 풍미를 자랑합니다.

빵의 본고장 프랑스에서 100% 직수입해 온
브리오슈도레의 모든 베이커리 제품은
장인의 숨결이 깃든 프랑스 정통 베이커리 그대로의 맛과 멋을 전합니다.



프랑스 대표 베이커리 브리오슈도레

1976년 탄생한 브리오슈도레는
빵, 비엔누아즈리, 샌드위치, 파티스리 등
최고 수준의 품질과 맛을 자랑하는 다양한 메뉴를 선보이며
프랑스 국민의 사랑을 받는 프랑스 대표 베이커리 프랜차이즈입니다.
파리지앵 스타일과 프랑스 고유의 조리법을 자랑하는 브리오슈도레는
현재 프랑스를 비롯해 유럽과 중동, 남미, 북미, 중국 등에 진출,
전세계 약 500여 개의 매장을 운영 중입니다.
전세계에서 일 평균 약 30만 명의 고객이 매장을 찾고 있으며,
지난 2013년 기준 15억 1,000만 유로 매출을 올리며
전세계적인 브랜드로 성장하고 있습니다.

EUROPE No.1 BAKERY BRAND

브리오슈도레(Brioche Dorée)는
우유와 버터를 넣고 이스트로 발효시켜 풍미가 강하고 부드러운 빵인 'Brioche'와
금빛을 뜻하는 'Dorée'가 만나 '아주 먹음직스러운 황금빛 빵'을 의미합니다.



MODERN & CLASSIC INTERIOR



고급스럽고 세련된 프랑스 감성 그대로

앉아 있는 것만으로도 매혹적인 파리지앵의 도시 감성을
그대로 만끽할 수 있는 곳.
모던하면서도 클래식한 멋이 공존하는 브리오슈도레의 인테리어는
이국적인 감성이 전하는 세련미와 편안함을 동시에 전합니다.



INTERIOR 면적 및 구성

쇼핑몰 등 유동인구가 많은 지역 중심으로 베이커리와 음료 메뉴 강화

1. Take-out Type(40.5㎡) : 베이커리 주방 20.25㎡ + 홀 주방 20.25㎡
2. Bakery Café Type(106.92㎡~) : 베이커리 주방 20.25㎡ + 홀 주방 20.25㎡ + 좌석면적

FRESH AND DELICIOUS FRENCH BREAD

FRENCH BAKERY CAFE & RESTAURANT

SANDWICHES



Sandwiches Baguette
바게뜨 샌드위치
겉은 바삭, 속은 부드러운
정통 프랑스 바게뜨와
신선한 재료의 조화가 일품인
오리지널 프렌치 샌드위치



Sandwiches Croissant
크루아상 샌드위치
최고급 버터의 풍미와 바삭한 껍질,
커켜이 찢인 부드러운 식감이 일품인
크루아상으로 만든 샌드위치

VIENNOISERIES



Croissant
크루아상
AOP 인증 최고급 버터의 풍미,
바삭한 껍질과 커켜이 찢인
부드러운 식감이 일품인
브리오슈도레 베스트 메뉴



Pain au Chocolat
빵 오 쇼콜라
크루아상 속
부드러운 초콜릿의 풍미가
일품인 빵 오 쇼콜라



Pain aux Raisins
빵 오 헤장
부드러운 커스터드 크림과
달콤한 건포도가 조화를 이룬
비엔누아즈리



Brioche
브리오슈
우유와 달걀,
그리고 최고급 버터로 만들어
속살이 부드럽고 풍미가 깊은 빵

최고의 품질과 맛을 간직한 프랑스 직수입 베이커리



브리오슈도레 크루아상

브리오슈도레 크루아상은 마가린을 사용하지 않고,
프랑스 정부기관에서 인증받은 최상급 AOP 버터만을
사용하여 만듭니다. 전 세계의 브리오슈도레 매장에서
판매되는 크루아상은, 오직 프랑스 현지 자체 공장에서만
만들어져 전세계로 공급됩니다.

한국 브리오슈도레에서 만나볼 수 있는 크루아상은 HACCP 인증을
받은 위생적인 공장에서 프랑스 장인의 노하우로 만들어집니다. 프랑스 현지에서 맛 볼 수
있는 크루아상과 동일한 제품이라는 점에서 타브랜드의 제품들과 차별성을 지니며, 모든
원재료부터 기술력까지 프랑스 그대로의 맛을 고객들에게 선사하는 제품입니다.

AOP: 유럽연합 원산지 통제 명칭. 제조 지역이나 원료, 제조 공정 등 기준에 부합한 상품에만 부여되는 인증으로
사육부터 제조까지의 전 과정이 추적 가능해 안심하고 믿고 먹을 수 있습니다.

PATISseries



Eclair
에클레르
부드러운 슈 페이스트 속에
입안에서 살살 녹아드는
달콤한 커스터드 크림을
맛볼 수 있는 에클레르



Mille Feuille
밀피유
바삭하게 구운
여러 겹의 파이지 사이에
달콤한 커스터드 크림이
들어있는 디저트



Tartelette
타틀렛
입안에서 바삭바삭 기분 좋게
부서지는 달콤하고
부드러운 타틀렛



Chou à la Crème
슈 알 라 크림
바삭한 껍질의 슈와
부드러운 커스터드 크림의 조화가
잘 어우러진 폭신한 구름 과자



Flan
플랑
달걀과 커스터드 크림으로
부드럽게 만든 달콤한 디저트

DISTINCTIVE MARKETING

FRENCH BAKERY CAFE & RESTAURANT

브랜드 전통 그리고 맛과 품질은
가장 강력한 경쟁력입니다

세계인의 입맛을 사로잡은 브리오슈도레의 맛과 품질 그리고
브랜드의 전통은 빠르게 변화하는 프렌차이즈 시장에서
그 무엇보다도 바꿀 수 없는 가장 탄탄한 마케팅이 됩니다.
여기에 프랑스 현지 매장운영 노하우를 접목한
지속적인 전문 컨설팅은 브리오슈도레의 가치를 더욱 빛나게 합니다.

브리오슈도레는 SNS를 활용한 고객 커뮤니티 강화,
프랑스 기관과의 제휴 마케팅, 케이터링 및 다양한 행사 참여,
문화 공연마케팅 등 한국 특성에 맞는 다양한 프로모션 등을 통해
더욱 적극적으로 고객과 만나고 있습니다.





FRENCH BAKERY CAFE & RESTAURANT

YOUR CHOICE
FOR
SUCCESS