

PIZZACOSY

Il est temps de changer de boîte !





lieux sincères et cuisine populaire

pizzacosy.fr

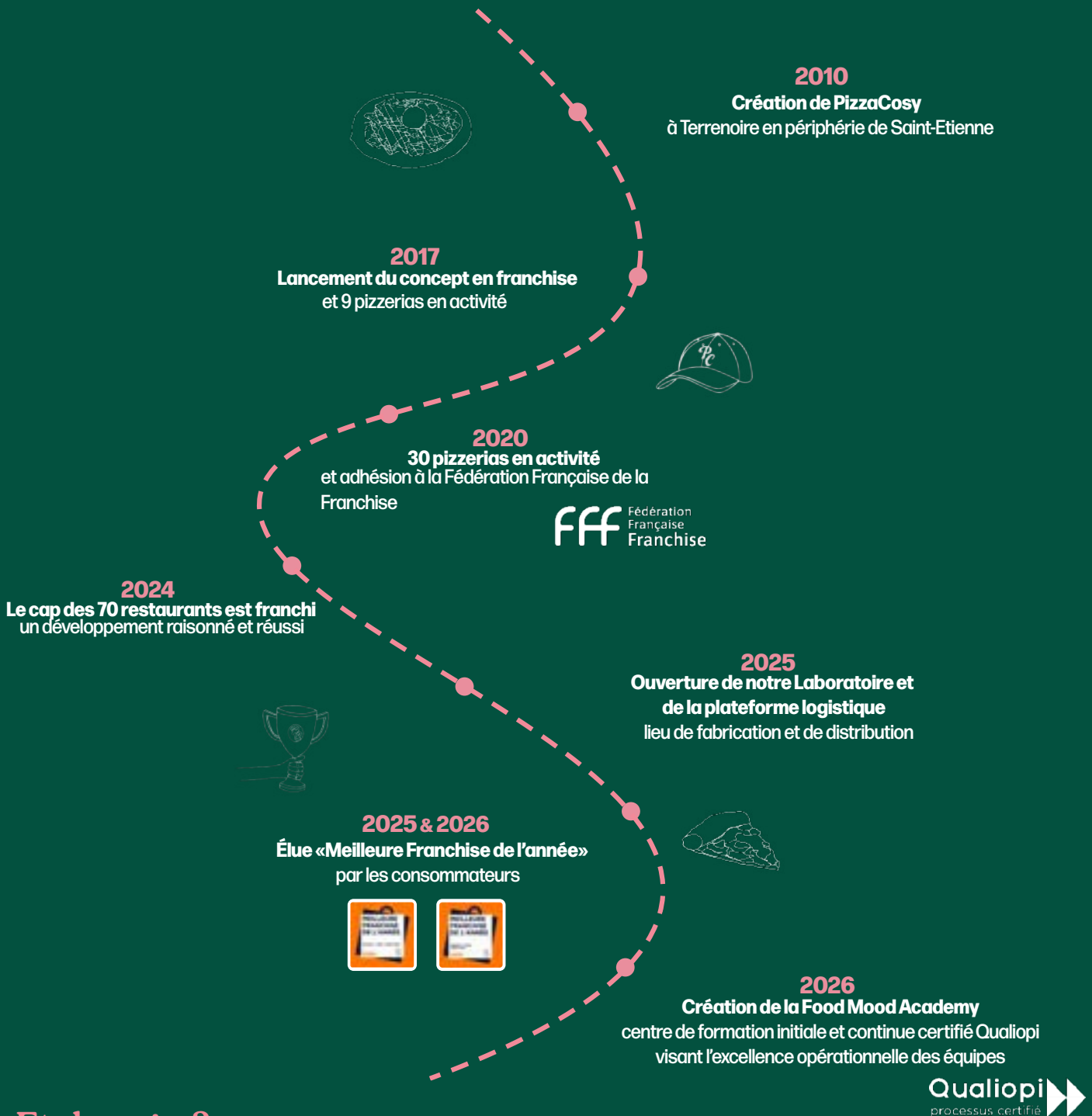
[@pizzacosyfrance](https://www.instagram.com/pizzacosyfrance)

L'histoire de PizzaCosy

Il y a 15 ans, nous n'avions pas grand-chose. Une petite pizzeria, des rêves plein la tête... et surtout, une envie profonde de faire les choses autrement.

Aujourd'hui, PizzaCosy est une aventure entrepreneuriale structurée, portée par des équipes engagées et un réseau qui grandit chaque année.

Rejoindre PizzaCosy, c'est s'appuyer sur 15 ans d'expérience pour construire, à votre tour, une réussite durable.



Et demain ?

Devenir l'enseigne de pizza incontournable pour tous les Français !

#ChangedeBoîte

Nos engagements

Chez PizzaCosy, l'exigence fait partie de notre ADN. Chaque jour, nous travaillons à améliorer votre performance, sur le plan opérationnel comme financier.

Une seule règle ne change jamais : la qualité du produit et du service passe avant tout.

Ingrédients & Qualité

Des produits de saison cuisinés dans notre laboratoire, à partir d'ingrédients labellisés, sélectionnés auprès de producteurs partenaires, pour des recettes uniques imaginées par notre cheffe Carla Ferrari.

Au cœur de notre Savoir-Faire

Pâte à pizza maison fabriquée tous les jours à partir d'une farine 100% française, avec du blé cultivé et transformé dans la Loire. Un processus et un savoir-faire au cœur de la formation initiale de nos pizzaïolos.

Une Logistique Optimisée

Un modèle pensé pour vous simplifier la vie. Grâce à notre cuisine centrale et à notre plateforme logistique intégrées, nous centralisons les produits et livrons chaque pizzeria 1 à 2 fois par semaine. Ce qui garantit : qualité constante, disponibilité et process maîtrisés, tout en renforçant notre pouvoir de négociation.

Pour une Expérience Client Unique

Chez PizzaCosy, chaque commande est pensée pour être simple, rapide et agréable. Sur place, à emporter ou en livraison, nos équipes assurent un service chaleureux et efficace. Enfin, nos outils digitaux facilitent la commande comme le suivi.



2025 en chiffres



Marge brute
théorique

75%



+70
pizzerias
en France

Note Google



4,6/5

(sur 85 844 avis)

Chiffre d'affaires
réalisable

1.2M

*CA en format Restaurant à partir de la deuxième année

PizzaCosy : bien plus que des pizzas, un vrai mode de vie.

Nombre de pizzas
vendues en 2025

3,3M



Redevance
de marque **4%**

Durée du
contrat
de Franchise
7 ans

Redevance
communication
2%





PIZZA EVERYWHERE
COSY IN LA ROCHE

ON AVA
PIZZA EVERYWHERE
RESTAURANT

ON AVA
PIZZA EVERYWHERE
RESTAURANT

Votre restaurant PizzaCosy

Surface : 120 à 250 m²

Emplacement idéal : ville de moins de 50 000 habitants, centre ville ou centre commercial

Apport Personnel : 100 K€

Droit d'entrée : 35 K€

Chiffre d'Affaires : Jusqu'à 1,2M€ réalisable après 2 ans

Investissement moyen (hors immobilier commercial) : à partir de 400K€



Une vraie expérience en restaurant

Le plaisir de se retrouver
autour d'une pizza, dans un
cadre chaleureux.

Votre PizzaCosy Take Away

Surface : 80 à 120 m²

Emplacement idéal : ville de moins de 50 000 habitants, axe passant, centre-ville, food court

Apport Personnel : 50 K€

Droit d'entrée : 25 K€

Chiffre d'Affaires : Jusqu'à 800 K€

Investissement moyen (hors immobilier commercial) : 250 K€



Votre PizzaCosy optimisé

Pour une pizza
à emporter et livrée
rapidement.

Pe[®]



Un accompagnement et une formation sur mesure pour réussir

Chez PizzaCosy, un franchisé est guidé à chaque étape pour maximiser ses chances de succès.

1 Développement

Analyse du marché, recherche et sélection du local idéal, et accompagnement dans toutes les démarches immobilières et administratives.

2 Concept & Travaux

Accompagnement à l'aménagement et à la personnalisation du restaurant pour garantir une identité de marque cohérente et une expérience client optimale.

3 Production & distribution

Atelier de production et Réseau de distribution 100% intégrés et pensés pour PizzaCosy.

4 Écosystème numérique

Outils digitaux pour piloter votre franchise en toute simplicité. Suivez vos ventes, analysez vos performances et optimisez votre activité au quotidien.

5 Marketing & Communication

Un accompagnement complet de la part de notre service marketing et communication. Notre équipe vous aide à structurer vos campagnes et à renforcer votre trafic, afin d'assurer une réussite durable.

6 Animation

Suivi opérationnel pour booster vos performances, transmission de notre savoir-faire, aide au pilotage quotidien.



Qui de mieux que Florent, notre cofondateur, pour vous en parler ?

Juste ici!

Le soutien et l'expertise nécessaires pour lancer votre franchise

La formation initiale et continue est assurée par notre organisme de formation dédié et certifié Qualiopi.

De la fabrication de la 1ère pizza à la gestion complète d'un restaurant, nous vous accompagnons pas à pas grâce à une formation complète, conçue pour vous transmettre tout notre savoir-faire.



2 semaines de théorie

Gestion financière et management

Fonctionnement d'un Réseau de Franchise

Animation opérationnelle

4 semaines de pratique

Savoir-faire opérationnel

Hygiène et sécurité alimentaire

Satisfaction client

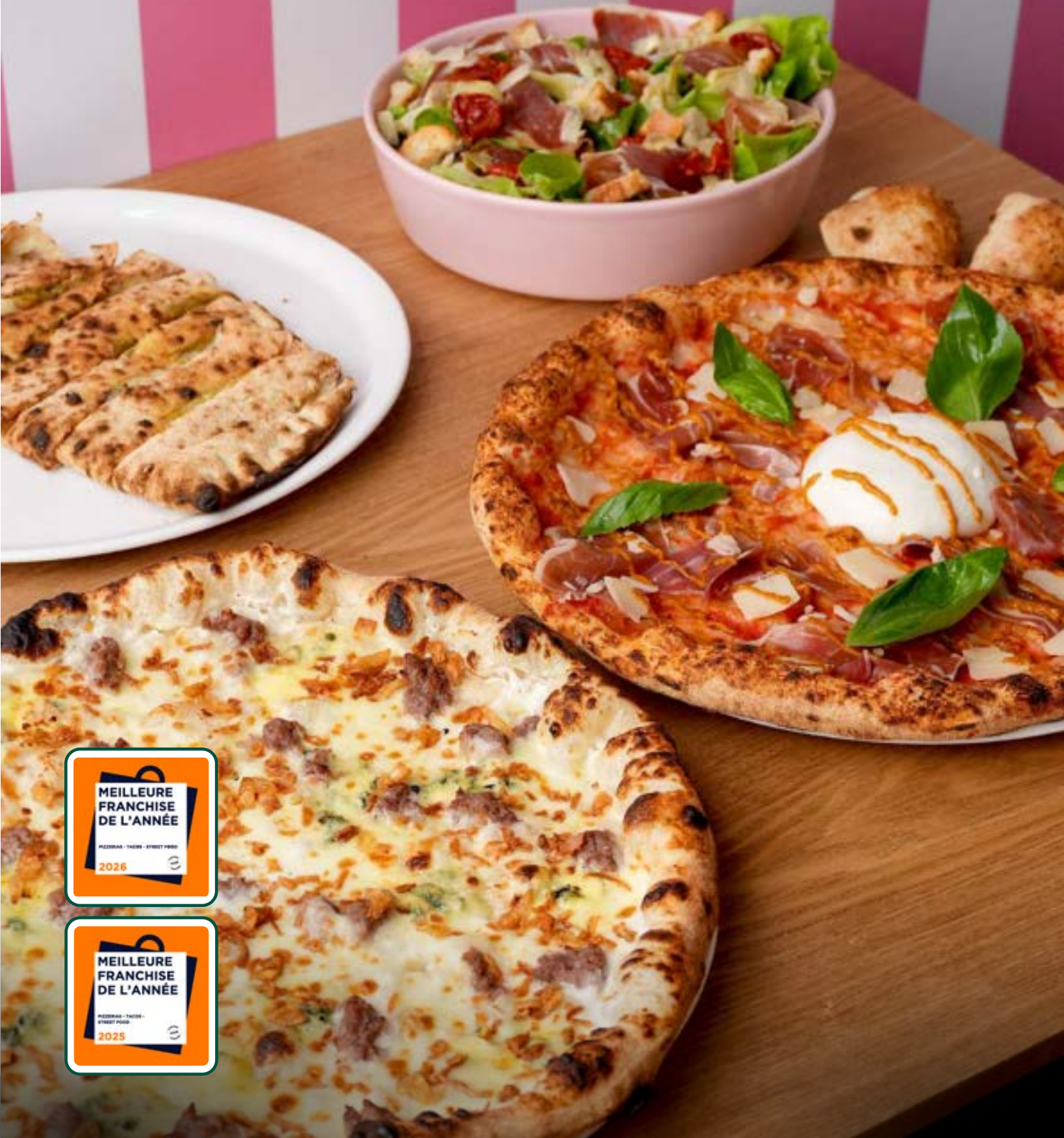
Nos implantations



 Lyon 2, Lyon 3, Lyon 4, Lyon 6, Lyon 7, Lyon 9, Brignais, Bron, Caluire-et-Cuire, Dardilly, Décines, Francheville, Villeurbanne, St-Bonnet-de-Mure

 Firminy, Feurs, Montbrison, Rive-de-Gier, St-Chamond, St-Étienne Centre - Nord, Sorbiers, Veauce.

PC[®]



N'ATTENDEZ PAS DEMAIN POUR CHANGER DE BOÎTE

Fabrice Silvan

Directeur du développement

fabrice.silvan@legrandfeu.fr

07 48 88 93 33



#ChangeDeBoîte