



# myberry®

Glace au yaourt 0% de matières grasses, jus de fruits frais, smoothies and more

## La réussite MYBERRY repose sur 7 principes

1. La bonne santé par la nourriture
2. Le naturel
3. Le libre choix
4. Une offre renouvelée
5. Une offre évolutive
6. Un espace dominé par des couleurs fraîches et séduisantes  
Les touches de bambou et la musique légère génèrent une atmosphère de détente
7. Une équipe dynamique et attentive



## **MYBERRY est la seule alternative santé et bien être.**

L'originalité de myberry est de pouvoir fabriquer à la demande des glaces, smoothies et jus de fruits au choix à base de fruits frais, à la minute devant le client.

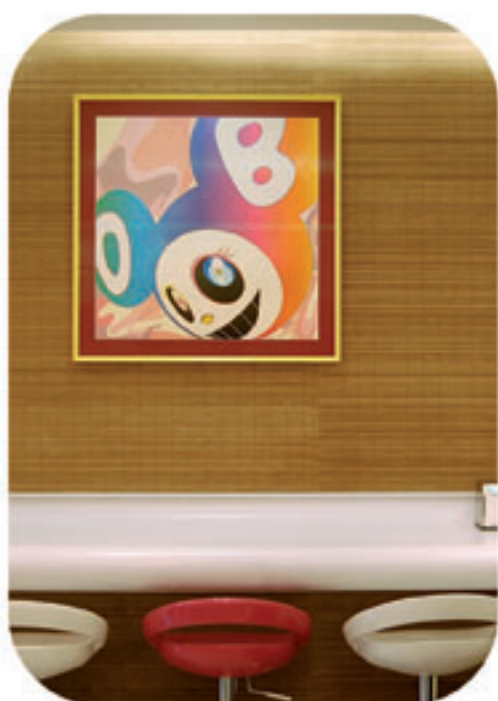


## L'offre MYBERRY

Myberry est une enseigne qui propose des glaces 0% de matières grasses, des jus de fruits et smoothies à partir de produits frais et naturel sur place ou à emporter comme concept principal.

En 2 ans, myberry s'est imposé comme leader et un précurseur dans le domaine de la gourmandise allégée.

Myberry mixe la fraîcheur de la glace, les mille et une saveurs des fruits et condiments naturels mais aussi une culture de la diététique 100% saveurs et 0% de matières grasses.



## Une offre évolutive

Dès le printemps 2010 myberry inaugurerà :

- un bar à salade (de 12h à 14h )
- des nouvelles saveurs de glace telles que " fruits des bois, vanille..."

Myberry développe une solution mobile idéale pour des surfaces minimales sous forme de chariot pour des évènements, aéroports, gares...

ORIGINAL  
VANILLE  
FRUIT DES BOIS

## Nouveaux parfums



## Vitrine de goodies



Salade

+



Topping

+



Assaisonnement

## Bar à salade



**Une équipe dynamique  
et expérimentée dédiée à  
la réalisation et la  
rentabilité de votre projet**

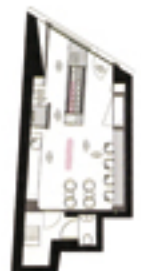
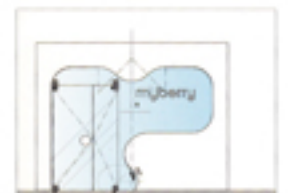


## **Architecture et décoration**

L'espace de vente dominé par le blanc des murs et les courbes élégantes de l'aménagement intérieur intègre le concept nutritionnel "yaourt 0% de matières grasses" déjà mis en évidence par la façade.

Le comptoir s'inscrit parfaitement dans cette logique claire et dynamique. La décoration à été entièrement conçue autour des coloris frais en rapport avec le yaourt et les produits voisins.

La couleur et la chaleur du bambou se confine ainsi à quelques objets et quelques niches précisément mis en valeur par l'ingénue retenue du blanc dominant.



## Communication

Le service presse de myberry vous accompagne dans le succès de votre restaurant en toute homogénéité en terme d'image.

## Formation

Myberry vous transmet son expertise en terme de management, gestion, process, merchandising, ressources humaines, hygiène... Le fonctionnement technique des boutiques myberry étant relativement simple, une formation de 48heures sur l'un de nos sites parisien ou d'une semaine sur votre site avec une assistance à l'ouverture vous est proposé.



les conditions d'entrée  
Surface du local: à partir de 30m<sup>2</sup>  
Façade du local: 4,5 mètres  
Investissement total: 80'000 KE  
Droit d'entrée:  
Redevance: zéro



femme actuelle

numéro

à nous paris

paris tokyo

**R**evagis. C'est le mot de l'année. Il est fait de joie à imaginer des journées en colonies du 19<sup>ème</sup> siècle. C'est cette essence générale de France qui, dit M. Eurymène, un des auteurs très connus, est par Claude Dubois et 16 de "Projet projet" 0% matières grasses. Libre à vous ensuite d'ajouter des jus de fruits, des céréales, des légumes, le miel, les graines en poudre... Ces garnitures maison sont délicieuses, et de toutes les manières de manger à consommer. Elles ont été conçues par My Berry au 100% de matières grasses. Les fruits sont frais et les jus sont naturels. Le miel est bio et les graines sont locales.

**GLACES**  
 Elles inspirent les Parisiens. My Berry a développé une gamme de glaces artisanales à base de lait et de sucre. Elles sont disponibles en 10 saveurs différentes. Elles sont toutes réalisées à la main dans nos ateliers de production. Elles sont toutes bio et sans OGM. Elles sont toutes disponibles en 100% de matières grasses. Les fruits sont frais et les jus sont naturels. Le miel est bio et les graines sont locales.



myberry®

Glace au yaourt 0% de matières grasses, jus de fruits frais, smoothies and more

## MYBERRY dans la presse

- NUMERO - ELLE - ELLE DECO - FEMME ACTUELLE - PARIS CAPITALE - PARIS MATCH - VOICI - COTE PARIS - PARISCOPE - SITE ARCHI - VERSION FEMINA - MADAME FIGARO - FIGAROSCOPE - LE NOUVEL OBSERVATEUR - L'EXPRESS STYLE - LE JOURNAL DU DIMANCHE - LE FIGARO - LE PARISIEN - LA TRIBUNE - A NOUS PARIS - 20 MINUTES - TELERAMA SORTIR - REGAL - TAKE AWAY...

www.myberry.eu  
 info@myberry.eu  
 tél +33 1 40 27 07 07  
 fax +33 1 40 27 06 76