

## ***Extraits de nos références en restauration commerciale ou similaire***

### **Restaurants traditionnels et gastronomiques :**

#### **Restaurant le Relais à Pantin – Pantin (93)**

SEGPA et restaurant gastronomique.

Faisabilité et agencement des fonctions SEGPA et restauration traditionnelle.

Définition des équipements.

**Monsieur KHEDER Tel : 01 48 91 31 97**

**Lot équipements de cuisine: 220 000€ H.T**

#### **Restaurant le Bizen – Paris.**

Faisabilité et agencement des fonctions restauration traditionnelle.

Définition des équipements.

Réalisation des plans d'exécution.

Suivi réalisation et réception des ouvrages.

**Monsieur COQUELET Tel : 04 72 45 47 96**

**Lot équipements de cuisine: 90 000€ H.T**

#### **Brasserie Bezons – Paris.**

Faisabilité et agencement des fonctions restauration traditionnelle.

Définition des équipements.

Réalisation des plans d'exécution.

**Monsieur COQUELET**

**Lot équipements de cuisine: 55 000€ H.T**

#### **Restaurant du complexe de loisirs de St Malo.**

Faisabilité et agencement des fonctions restauration.

Définition des équipements.

Réalisation des plans d'exécution.

**Monsieur COQUELET**

**Lot équipements de cuisine: 80 000€ H.T**

#### **Restaurant du club house du golf de St Etienne (42).**

Faisabilité et agencement des fonctions restauration traditionnelle.

Définition des équipements.

Réalisation des plans d'exécution.

Suivi réalisation et réception des ouvrages.

**Contact : Monsieur Grandet Tel : 04 77 49 20 70**

**Lot équipements de cuisine: 160 000€ H.T**

#### **Brasserie du théâtre de St Priest.**

Faisabilité et agencement des fonctions restauration traditionnelle.

Définition des équipements.

Phase concours.

**Lot équipements de cuisine: 150 000€ H.T**

## **Création du Restaurant Rue Neuve de Lyon.**

Création d'un restaurant à thèmes :  
Brasserie / gastronomique / vente à emporter.  
Définition des prestations par espace par thème.  
Evaluation. Dessin des meubles sur mesure.  
Consultation. Aide au choix des fournisseurs  
**Contact : Monsieur BOUILLET**  
**Lot équipements de cuisine: 190 000€ H.T**

## **Réhabilitation d'un ensemble immobilier pour accueillir une halle commerciale, une brasserie et des espaces de services – Thiers (63).**

Création d'un restaurant à thèmes de types Brasserie / gastronomique.  
Création d'un bar et espace de consommation associés.  
Création d'une halle commerciale avec un ensemble de box pour vente et stockage alimentaires.  
Définition des prestations par espaces et par thèmes.  
Conception et organisation des fonctions.  
Assistance durant la phase de consultation.  
Aide au choix des fournisseurs.  
Assistance durant la phase travaux jusqu'en GPA.  
**Lot équipements de cuisine: 210 000€ H.T**

## **Réhabilitation des cuisines du site Chateauform' Rio Monceau, Place Rio de Janeiro à Paris (75)**

Restructuration des cuisine du site (en moyenne 300 repas), avec une offre de type, repas de groupe (buffet), brasserie / gastronomique.  
Audits des équipements et du fonctionnement.  
Faisabilité et agencement des fonctions de la cuisine.  
Définition des équipements.  
Réalisation des plans d'exécution.  
Rédaction des cahiers des charges.  
Suivi réalisation et réception des ouvrages.  
**Lot équipements de cuisine: 220 000€ H.T**

## Hôtellerie :

### **Création du nouvel hôtel MOB pour le groupe Cardinal à St Ouen.**

Création d'un restaurant à thèmes :  
Brasserie / gastronomique / vente à emporter.  
Définition des prestations par espace par thème.  
Conception et organisation des fonctions du restaurant.  
Assistance durant la phase de consultation.  
Aide au choix des fournisseurs.  
Assistance durant la phase travaux  
**Lot équipements de cuisine: 210 000€ H.T**  
**Lot bars : 145 000€ H.T**

### **Création du nouvel hôtel MOB pour le groupe Cardinal à Bordeaux.**

Création d'un restaurant à thèmes :  
Brasserie / gastronomique / Bar.  
Définition des prestations par espace par thème.  
Conception et organisation des fonctions du restaurant.  
Assistance durant la phase de consultation.  
Aide au choix des fournisseurs.  
Assistance durant la phase travaux  
**Lot équipements de cuisine: 280 000€ H.T**  
**Lot bars : 130 000€ H.T**

### **Création du nouvel hôtel pour le groupe SOPHOS Hôtel à Bienne.**

Création d'un restaurant à thèmes :  
Brasserie / gastronomique.  
Définition des prestations par espace par thème.  
Conception et organisation des fonctions du restaurant.  
Assistance durant la phase de consultation.  
Aide au choix des fournisseurs.  
Assistance durant la phase travaux  
**Lot équipements de cuisine: 140 000€ H.T**

### **Restructuration de l'Hôtel Le Ski d'Or à Tignes - 4 étoiles**

Rénovation et réaménagement complet de la cuisine sur le principe d'une cuisine haut de gamme organisée selon le process du flux tiré.  
**Contact : Monsieur Christian EBERHARDT 0.608.757.464**  
**Lot équipements de cuisine: 180 000€ H.T**

### **Création du nouvel hôtel Cook 4 pour le groupe Cardinal à Pantin.**

Création d'un restaurant à thèmes :  
Brasserie / gastronomique / repas de groupe  
Définition des prestations par espace par thème.  
Conception et organisation des fonctions des restaurants.  
Assistance durant la phase de consultation.  
Aide au choix des fournisseurs.  
Assistance durant la phase travaux  
**Lot équipements de cuisine: 310 000€ H.T**

## **Rénovation et extension de l'hôtel restaurant Bellevue à Gex**

Restructuration complète avec extension de la cuisine et du restaurant

Brasserie / gastronomique.

Définition des prestations par espace par thème.

Conception et organisation des fonctions du restaurant.

Assistance durant la phase de consultation.

Aide au choix des fournisseurs.

Assistance durant la phase travaux

**Lot équipements de cuisine: 90 000€ H.T**

## **Création du nouvel hôtel Lydia pour le groupe Cardinal à Barcarès.**

Création d'un restaurant au sein du futur hôtel Lydia:

Brasserie / gastronomique.

Définition des prestations par espace par thème.

Conception et organisation des fonctions du restaurant.

Assistance pour la définition des besoins en équipements, bilans de puissance et estimation associée.

**Lot équipements de cuisine: 170 000€ H.T**

## **Réalisation de l'hôtel 3 étoiles et du restaurant pour la Com de Com de Moirans en Montagne (39)**

BET ingénierie de la restauration en équipe de MOE

Contrat de MOE en équipe de concepteur.

Phases normalisées avec DIAG et EXE.

Montant opération : 3,7M€

Cuisine de production de préparation et de lavage pour 70 personnes (matin, midi et soir).

**Lot équipements de cuisine: 210 000€ H.T**

## Villages vacances et complexes de loisirs :

### **Construction d'un centre d'accueil - station de ski des Dappes.**

Construction d'un bâtiment accueillant des espaces de ventes de forfait / billetterie, une halte garderie, une salle Hors sac, un restaurant de 500 couverts.

Définition des prestations par espace par thème.

Conception et organisation des fonctions de la cuisine.

Rédaction du cahier des charges.

Assistance durant la phase de consultation.

Aide au choix des fournisseurs / Assistance durant la phase travaux

MO : Télé - Dôle SA

**Lot équipements de cuisine: 350 000€ H.T**

### **Restructuration du village de vacances Léo Lagrange de Risoul 1800 (250 lits)**

Refonte complète des espaces de distribution et de la cuisine de production.

Conception et organisation des fonctions de la cuisine en phases études.

Assistance durant la phase de consultation / Aide au choix des fournisseurs

Assistance durant la phase travaux et de réception.

MO : Association Léo Lagrange

**Lot équipements de cuisine: 550 000€ H.T**

### **Construction de la résidence de vacances Pro BTP d'Aix les Bains 73 (500 lits)**

Création complète des espaces de distribution selon 3 typologies de convives.

Définition des prestations par espace par thème.

Définition complète de l'organisation en cuisine.

Chiffrage équipements et production de froid.

Consultation et aide au choix des fournisseurs

Suivi de chantier.

**Lot équipements de cuisine: 500 000€ H.T**

### **Restructuration du village de vacances Pro BTP de Fréjus 83 (800 lits)**

Refonte complète des espaces de distribution.

Définition des prestations par espace par thème.

Evaluation. Dessin des meubles sur mesure.

Consultation. Aide au choix des fournisseurs

**Contact : Monsieur ROSSIER**

**Lot équipements de cuisine: 370 000€ H.T**

### **Restructuration du village de vacances Arc en ciel Karellis 73 (200 lits)**

Refonte complète des espaces de distribution et de production.

Définition des prestations par espace et par thème.

Mission de maîtrise d'œuvre complète (études et réalisation)

**Contact : Monsieur PAVON**

**Lot équipements de cuisine: 200 000€ H.T**

## **Restructuration des espaces de production et de distribution pour le club Med de Chamonix 74 .**

Faisabilité et agencement des fonctions restauration traditionnelle.

Faisabilité et agencement des fonctions de distribution.

Définition des équipements et estimations associées.

Réalisation des DCE.

BETR sous traitant spécialisé pour le BET Fluides ABAC Ingénierie

Interlocuteur Club MED Mr. CARRET.

## **NOUVEAU THALASSA - RENOVATION COMPLETE DU VILLAGE DE VACANCES ET CONSTRUCTION D'UN BATIMENT « BIEN ETRE » à Méze.**

Contrat de MOE en équipe de concepteur.

Phases normalisées avec DIAG et EXE.

Montant opération 8 500 000€ H.T

Prestations gérées par BETR : Rénovation du bâtiment d'accueil/restaurant/bar et requalification des espaces extérieurs du restaurant/bars vers le cœur du village afin de limiter les nuisances sonores vers les riverains.

Cuisine de production sur site de 150 repas par services (matin, midi et soir).

**MO : SEMABATH**

**Lot équipements de cuisine : 340 000€ H.T**

## Autres établissements :

### **Salle polyvalente de Grézieu La Varennes (69).**

Faisabilité et agencement des fonctions restauration traditionnelle.

Définition des équipements.

Réalisation des plans d'exécution.

Suivi de la réalisation et réception des ouvrages.

**Monsieur REYNARD Tel : 04 78 57 16 05**

**Lot équipements de cuisine: 20 000€ H.T**

### **Salle polyvalente de Cogny (69).**

Faisabilité et agencement des fonctions restauration traditionnelle et du bar.

Définition des équipements.

Réalisation des plans d'exécution.

Suivi de la réalisation et réception des ouvrages.

**Monsieur Frenoy Tel : 04.74.60.38.56**

**Lot équipements de cuisine: 60 000€ H.T**

### **Salle des fêtes Elodie à Sougy / Loire (58).**

En équipe de Maitrise d'œuvre pour les phases études dans le cadre de la construction de la salle des fêtes

Réalisation des plans d'exécution.

Suivi de la réalisation et réception des ouvrages.

**Cabinet ABW mandataire Tel : 03 86 59 90 00**

**Lot équipements de cuisine: 55 000€ H.T**

### **Restructuration du restaurant du sommet du Puy de Dôme 63.**

Définition et rénovation de l'activité restauration sur le site.

513000 visiteurs en 7 mois.

Restaurant gastronomique, point de vente rapide intérieur et extérieur, brasserie, formule régional, distribution automatique.

**Contact : Madame Florence TASTET 0.473.422.381**

**Lot équipements de cuisine: 230 000€ H.T**

### **Etude d'opportunité et de faisabilité des espaces de restauration du Musée d'Orsay.**

Audits et analyse fonctionnelle des 4 espaces de restauration du musée.

Préconisations et définition des travaux technique et organisationnel pour répondre aux objectifs et à une remise au normes.

Définition des prestations par espace par thème.

Conception et organisation des fonctions des restaurants.

Rendu de type faisabilité avec estimations et projections spatiales.

**Lot équipements de cuisine: 550 000€ H.T**

## **H7 - Ancienne halle de Lyon transformée en centre d'innovation et communautaire pour les Start-UP / salle de spectacle / halle à manger ouverte au publics.**

Mission de faisabilité et de programmation des espaces de restauration.

Espaces de restauration multiples et offres alimentaires variées :

- Food court,
- VAE,
- Service de plateaux repas,
- Espace traiteurs pour les manifestations, Distribution automatique...

3000 m2 d'espace de travail et de lieu communautaire,

930 m2 d'espace pour accueillir des événements et

600 m2 sous place couverte ouvert au public.

**Lot équipements de cuisine: 210 000€ H.T**

**J.P MARIELLE – Tel : 06 48 07 00 88**

## **Bâtiment Lumen - Cardinal Workside à Lyon Confluence (69)**

Mission de conception des espaces et de définition des besoins en équipements, réservations techniques, estimations pour les cuisine (x2) et bar (x2) du Lumen - Cardinal Work Side à Lyon, bâtiment dédié au coworking et reflétant l'esprit de la ville lumière.

Le bâtiment Lumen est composé de 8 étages :

- Le rez-de-chaussée : dédié à un lieu d'exposition interactif, un espace de travail collaboratif, un bar et de la restauration.
- Le 1er étage : dédié aux laboratoires d'essai et aux espaces d'expérimentation
- Les 7 autres étages : bureaux, espaces de co-working et de réunions, loggias, tiers lieux et services communs
- 300 m<sup>2</sup> de terrasses avec restauration et bar.
- 515 m<sup>2</sup> de zones d'expérimentation.

**Lot équipements de cuisine: 170 000€ H.T**

**Joris BOYER – Tel : 04.72.07.62.63**

## **Etude de faisabilité et de programmation pour la mise en place de deux espaces de restauration dans la Halle Soferti.**

Assistance dans la définition de l'offre alimentaire et des besoins associés pour deux espaces de restauration distincts dans la halle Soferti du quartier Brazza à Bordeaux :

Un restaurant de type bistronomique (200 places assises),

Un espace food-court avec 20 échoppes et locaux communs, espace de restauration de 500 places.

Définition des prestations par espaces et offres de restauration possible.

Préconisations et définition des travaux technique et organisationnel.

Conception et organisation des fonctions du restaurant et des espaces food court.

Rendu de type programme avec estimations et projections spatiales.

**Lot équipements de cuisine: 750 000€ H.T**

**Franck COUTURIER - Tel : 05.54.07.11.90**