

**et
derrien.**

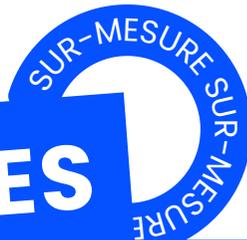
- l'agence -

**L'agence qui ne vous
demandera rien**

À part nous dire **merci**



NOS SERVICES À PERSONNALISER



Création de marque

Naming
Slogan
Story-telling
Positionnement
Analyse
concurrentielle
ADN de la marque
Stratégie de
communication

Création de l'identité visuelle

Logo
Charte graphique
Gamme colorée
Typographies
Déclinaisons
Motifs
Illustrations

Création d'un site vitrine

Design responsive
navigation intuitive
SEO basique
HomePage
Formulaire de
réservation
Page de contact
Menu
Galerie

Supports de communication

Menu
Affiche
Cartes de visite
Stickers
Habillage vitrine
Banderole
Store

COMMUNITY MANAGEMENT



Shooting photo et vidéo



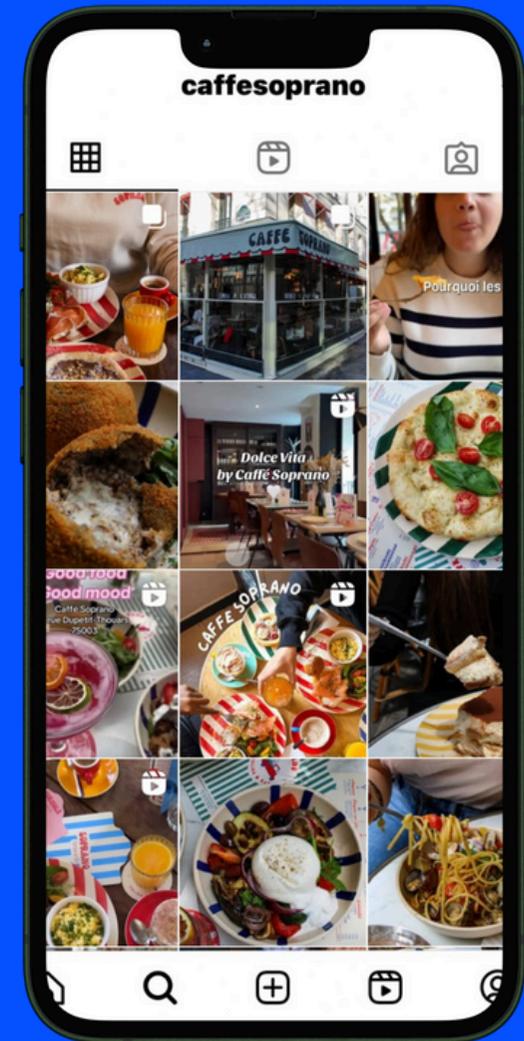
Création et gestion de contenu

Programmation et publication des posts
Rédaction des légendes et hashtags



Interaction avec la communauté

Réponses aux commentaires et messages.
Gestion des avis Google et optimisation
de la fiche Google Business
Gestion des réservations



NOS PACKAGES

COMMUNITY MANAGEMENT



600 €
HT/mois

PACK 1

Photos + reels classiques

Idéal pour une visibilité régulière et la mise en avant des éléments essentiels du restaurant.

15 photos + 4 vidéos classiques/mois
(plats, intérieur, cuisines)

1 shooting couvrant plusieurs plats, entrées,
desserts et boissons

Publications Instagram + Facebook
tous les 2 jours

Stories Instagram + Facebook à chaque nouvelle
publication

Publications sur Google pour le SEO local.

800 €
HT/mois

PACK 2

Photos + reels scénarisés

Une formule complète alliant contenu visuel et storytelling émotionnel pour rayonner sur les plateformes.

15 photos + 4 réels scénarisés/ mois
(mises en scène autour de l'expérience client, des coulisses du restaurant, du personnel ou des tendances du moment)

1 shooting couvrant plusieurs plats, entrées,
desserts et boissons

Publications Instagram + Facebook + TikTok
tous les 2 jours

Stories sur tous les réseaux après
chaque publication

Publications sur Google pour le SEO local

Interaction avec la communauté (réponse aux commentaires, gestion des messages) : +100 € HT/mois.
Publicité sur les réels (ADS pour augmenter la visibilité) : 40 € par réel.

VOUS OUVREZ UN RESTO ?



**2350€
HT**

PACK OUVERTURE naming, identité et supports

Naming et identité visuelle

Création du nom pour la brasserie.
Création d'une charte graphique (logo, illustrations, gamme colorée, typographie)
Deux allers-retours pour ajustements inclus.

Supports de communication avec impression offerte (démarrage)

Création et impression des menus
(Drinks, Food, Petit-déj, Happy Hour + anglais)
Création de stickers personnalisés
Création de cartes de visite + impression
Création d'une banderole « Ouverture »

ILS NOUS FONT CONFIANCE

POUR LEUR COMMUNICATION

VOUS AUSSI ? VOUS AUSSI ?

+ de 80

clients gérés à l'année

Café du marché
Des enfants rouges



BRASSERIE
LE DALOU



SOPRANO

Le Roussillon



MENU - CARTES - AFFICHES

VOUS AUSSI ? VOUS AUSSI



Mamma ORSO
Pizza, Cocktail & Chill

23 rue aux Ours
75003 Paris

Tous les jours
de 11h à 2h

07 66 70 40 53

Happy Hour 16h - 2h



English menu

@mammaorsoparis
www.mamma-orso.fr

Commande Livraison / UberEats / Ju4Eat



Panuozzi
Sandwich à base de pain à pizza frai et tomate, ou fromage au fondant et garni de plein de bonnes choses.

Classico 8.50€
Sauce tomate, San marzano DOP, mozzarella fior di latte, basilic frais

Classico prosciutto 9.50€
Sauce tomate, San marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon cuit aux herbes, champignons, basilic frais

Veggie 10.0€
Assortiment de légumes grillés à l'huile d'olive, tomates séchées, basilic frais

Bianca 10.50€
Sauce, olives, sauce piquante, roquette

Tonno 10.50€
Ricotta, filets de thon, roquette, tomates séchées

Prosciutto di Parma 11.50€
Straciatella, jambon de Parma, roquette, tomates cuites, huile d'olive extra vierge

Lombardino 12.50€
Crème de truffe, straciatella, bresaola, roquette

Tartufo 12.50€
Crème de truffe, straciatella, mortadella, champignons

Tous les services compris - prix sans les taxes
Le menu n'est accessible que les 10 jours - 1€8 minimum 10€

Vins

Rosso // Rouge

WERLDT IGP pinot Noir Tuscane Italie	5.9	10.24	
FRONTO ROSE IGP pinot Noir	6.10	17.28	
LE MOINE Les vignobles à l'Oratoire de Toul St Pierre IGP Meurthe-et-Moselle	6.10	17.28	
CÔTE DU RHONE IGP Tanne France	6.10	17.28	
BRUNEAU IGP Tanne France	6.10	17.28	
SAINTE NICOLE de Bourgueil IGP Tanne France	7.10	13.30	
MAUREC de Tanne Argentine	7.10	13.30	
PIE SAINT LOUP Les Baudes Bio VIN DU MOIS	5.5	9.5	16.24

Bianco // Blanc

CHARDONNAY Chardonnay champagne, non brut	5.9	16.24	
WINE D'OLIVE IGP Meurthe-et-Moselle	6.10	17.28	
VIGNONER Tanne France	6.10	17.28	
LE BLANC Les vignobles à l'Oratoire de Toul St Pierre IGP Meurthe-et-Moselle	6.10	17.28	
POUILLEY FINE IGP	5.5	9.5	16.25
VIN DU MOIS Assemblée à l'Oratoire			

Rosato // Rose

CONGNET IGP pinot Noir	6.10	17.28
LE ROSE Les vignobles à l'Oratoire de Toul St Pierre IGP Meurthe-et-Moselle	6.10	17.28
CÔTE DE PROVENCE IGP	7.10	19.30
GRIS BLANC IGP pinot Noir	7.10	19.30
MINUTY Cuvée de province	7.10	19.30

Belle // Bulles

PROSECCO	6.10	30.26
CHAMPAGNE BRUT	8.8	80.98
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS	7.10	78
BUNNAT	7.10	110

Boissons Fraîches

Coca Cola, Coca Zéro 33cl	4.5
Perrier, Fuzetee 33cl	4.5
Boisson bio italienne	5.5
Limonade Maison 46cl	5.5
passion, fruits rouges, abricot	
Ginger beer 25cl	4.5
Jus de fruits bio 25cl	5.0
Citronnade maison 46cl	5.5
Thé glacé maison 46cl	5.5
pinche, mangue, citron	
San Pellegrino 50cl	5.5
Eau plate/gazeuse 1L	7.0

Bières Pression

	25cl	46cl	Happy Hour
Bianche	3.5	6.0	5.0
Picon	4.5	8.0	7.0
IPA	4.5	8.0	7.0
Triple	5.5	9.0	8.0
Cheuffe	6.0	10.0	9.0

Bouteille

Peroni	5.0	Cheuffe	6.5
Superbock	5.0	Bière sans alcool	5.0
Corona	6.5		

Apéritif/Alcool

Pastis, Ricard 2cl	4.0	Alcool premium 4cl	10.5
Martini blanc, rouge 4cl	5.0	Alcool + soft	11.5
Porto, Suze 6cl	5.0	Coupe de champagne 12cl	8.5
Vodka 4cl	7.5	Kir cassis, mûre, pêche 10cl	4.5
JB 4cl	7.5	Kir royal cassis, mûre, pêche	8.5
Jack Daniel's 4cl	8.5		

Cocktails Signature

Hors happy simple 10.00€ - giant 14.00€
Happy hours simple 8.50€ - giant 13.50€

Violetta Vodka infusée huile de Sésame, citron jaune	Hubli Vodka infusée à l'orange, sirup de cerise, citron	Gras Sauvage Cin, limonade, Liquor de fleur de safran, jus de citron
Negroni Cin, Vermouth rouge, campari	Margarita Nopal, passion, Fruits rouges, lequel, triple sec, jus de citron vert	Espresso Martini Vodka, Liqueur de café, sirop de sucre de canne
Jägerbomb Jägermeister, energy drink	Sour love (choisis ton alcool) Pisco, Whisky, Amaretto, citron, sucre de canne, Si blanc d'œuf	Pornstar Mamma Vodka, sirop de passion, sirop de vanille, citron, shoe de champagne
Mamma royal Rhum, champagne, framboise, lait, citron, menthe	See You Mamma Triple sec, fruit de la passion, sucre de canne, citron, eau gazeuse	Mai Tai Rhum, triple sec, sirop de sucre, jus de citron, sirop d'orange



Mamma ORSO
Pizza, Cocktail & Chill

23 rue aux Ours
75003 Paris

Tous les jours
de 11h à 2h

07 66 70 40 53

Happy Hour 16h - 2h



English menu

@mammaorsoparis
www.mamma-orso.fr

Commande Livraison / UberEats / Ju4Eat

MENU - CARTES - AFFICHES

VOUS AUSSI ? VOUS AUSSI

Boisson chaudes

Café / Déca	3,0	Chocolat chaud	4,8
Noisette	3,5	Cappuccino	5,5
Double expresso	5,5	Café / Chocolat viennois	4,8
Allongé	5,5	Thé infusion	5,5
Café crème	4,8	Thé à la menthe	

Boisson fraîches

Coca-cola, Perrier, Fuze tea, Orangina 25cl	4,9
Perrier	4,9
Sprite, Fanta	4,5
Schweppes agrumes - tonic 25cl	4,5
Cidre 25cl	5,8
Limonade Diabolo 25cl	4,5
Fruits pressés 25cl Orange, citron	
Jus de fruit 25cl Tomato, abricot, mangue, pomme, ananas, orange, banane	
Vittel	25cl 4,6 50cl 6,9 1l 8,9
Badol	25cl 4,6 50cl 6,9 1l 8,0
Redbull	

Cocktails

Mojito Rhum, menthe, sucre de canne, citron vert	9,0
Mojito Royal Rhum, menthe, sucre de canne, champagne	11,0
Caipirina Cachaça, citron vert, sucre de canne	9,0
Tequila sunrise Tequila, jus d'orange, grenadine	9,0
Pina colada Rhum blanc, sirop de coco, jus d'ananas	9,0
Spritz Apéritif, prosecco	8,5
Sex on the beach Vodka, pêche, orange, cranberry	9,0
Margarita Rhum cointreau, pulca, sucre de canne	9,0
Bloody Mary Vodka, jus de tomate, citron vert	9,0
Blue lagoon Vodka, curaçao bleu, jus de citron	11,0
Cocktail maison Champagne, fruits pressés	9,0
Moscow Mule Vodka, ginger beer, jus de citron	9,0
Jägerbomb Jägermeister, RedBull	9,0
Cosmopolitan Vodka, triple sec, cranberry, citron	11,0
Irish coffee Whisky, café	9,0
Cuba libre Rhum, Coca Cola	9,0
Gin tonic Gin, schweppes tonic, citron	9,0
Shot ou Mètre de shots shooter 3,80 mètre 30	

Apéritifs

Martini rouge, blanc 5cl	5,8	Suze 5cl	5,8
Martini gin 5cl	6,5	Campari	6,5
Porto rouge, blanc 3cl	5,8	Kir au vin blanc	4,8
Americano maison	9,0	Kir royal	11,5
Ricard Pastis 2cl	4,8		

Digestifs 4cl

Rhum supérieur	11,0	Get 27 / 31	7,5
Cognac	9,0	Polvo willams mirabelle	9,0
Armagnac	9,0	Balleys - limoncello	9,0
Calvados	9,0	Marie Brizard	9,0

Whiskys 4cl

Whisky supérieur	11,0	Chivas 12 ans	11,0
J&J	8,0	Jack Daniel's whiskey	9,0
James, William	8,0	Aberlour	11,0
Red label	8,0	single malt 10 ans	
Jameson Irish	9,0	Nika	11,0

Bières Bouteilles

Heineken 25cl	4,8	25cl 60cl 1l	
Desperados 25cl	6,5	Pils	3,5 7,5 11
Duvel 33cl	6,5	Blanche	4,8 9,0 13
Peilorth brune 33cl	6,5	IPA	5,5 9,0 15
Carona 33cl	6,5	Chouffe	5,5 9,0 15
Bière sans alcool 25cl	6,5	Chouffe cherry	5,5 9,0 15
Super bock 25cl	6,5	Triple Karmeliet	5,5 9,0 15
Guinness 33cl	6,5	Greenberger	5,5 9,0 15

Bières Pressions

Sélections de vins

	16cl	25cl	50cl	75cl
Blancs				
Chardonnay	6,5	9,5	18	30
Pouilly fumé	7,5	14	24	35
Chablis	7,5	14	24	35
sauvignon	5,5	9,0	17	30
sancerre	7,5	14	24	35
Muscadet	6,5	9,5	18	30
Prosecco	6,5	-	-	28
Rouges				
Pinot noir	6,5	11	19	23
Bordeaux	7,5	14	25	33
Côte du Rhône	5,5	9,0	17	25
Bordeaux	6,5	13	20	30
Rosés				
Côte de Provence	6,5	9,0	17	28
Taverne	7,0	13	24	35
Cinsault gris	7,0	13	24	33
Pinot noir	7,0	13	24	33
Champagne	9,9	-	-	99



Les Deux Parisiens

BAR RESTAURANT - BRASSERIE

Petit déjeuner Breakfast

Français	15
1 boissons chaudes + Jus d'orange + Croissant ou Tartine	
Anglais	11,5
1 boissons chaudes + Jus d'orange + Croissant ou Tartine + œuf ou plat, bacon	

BRUNCH 2€

Seulement le dimanche
Boisson chaude ou Jus au choix
Viennoiserie, Tartine beurre et confiture
salade, œuf, saumon ou bacon
fromage, frites

BRUNCH ROYAL +5€

1 coupe de champagne

1 Avenue de Verdun 75010 Paris
01 44 91 95 86
Happy hour 16h à 19h
Ouverture de 6h à 02h avec un service continu

MENU - CARTES - AFFICHES

VOUS AUSSI ? VOUS AUSSI

HAPPY HOUR
17H - 00H

Cocktails classiques 9 

7,5 *Cocktails sans alcool*

Pinte de bière 7 

Verre de vin 7 

Happy hour
17h - 00h

Cocktails classiques 9 

Cocktails sans alcool

Pinte de bière 7

Verre de vin 7 

BALOU



Sur place ou à emporter

BALOU



Sur place ou à emporter

Le Goûter de Balou



Le Goûter de Balou



Thé à la menthe maison - 4€
Chocolat chaud Grand mère - 5€
Chocolat viennois de Grand mère - 5,5€
Vin chaud du Balou - 5,5€
Grog - 6,5€

Gauffre liegeoise
nature - 5€ nutella - 6€ caramel- 6€
crème de marron - 7€

Moelleux au chocolat maison - 7€
Viennoiserie - 2,5€

Thé à la menthe maison - 4€
Chocolat chaud Grand mère - 5€
Chocolat viennois de Grand mère - 5,5€
Vin chaud du Balou - 5,5€
Grog - 6,5€

Gauffre liegeoise
nature - 5€ nutella - 6€ caramel- 6€
crème de marron - 7€

Moelleux au chocolat maison - 7€
Viennoiserie - 2,5€

SHOOTING PHOTO - VIDÉO

VOUS AUSSI ? VOUS AUSSI ? VOUS AUSSI ?



STICKERS - VITRINES

VOUS AUSSI ? VOUS AUSSI



VOUS AVEZ UN PROJET ?

DISCUTONS-EN !

Meriem Bouzid

✉ contact@etderien.com

☎ 07 67 69 75 55

🌐 etderien.com

