

Tartine

FRESH 'N' FRENCH

TRUCK

by Tayim To Go

UNE ACTIVITÉ SIMPLE, UN FOOD TRUCK MOBILE
ET LA LIBERTÉ DE RÉUSSIR EN ISRAËL.

Travaillez et vivez en Israël.

**Un food truck tout équipé,
clé en main dont vous êtes le patron,
soutenu par une équipe à vos côtés
qui vous aide à grandir,
vous accompagne dans votre succès.
Votre réussite est notre meilleur investissement.**

Tartine Truck se pose là où le flux est fort :
zones de bureaux, quartiers d'affaires,
lieux de passage, soit des endroits avec
une clientèle régulière et fidèle.
On s'occupe même de l'emplacement.



Pas besoin de savoir cuisiner...

Tous les produits sont préparés en amont dans notre laboratoire agréé cacher.



Tartine Truck by Tayim To Go, c'est une façon accessible de travailler en Israël.



Il vous suffit d'avoir l'envie, le sourire et la soif d'apprendre pour bâtir votre réussite en toute indépendance.



**Votre rôle:
assembler, réchauffer et servir.
Simple, rapide et toujours frais.**

Un projet professionnel et de vie pour celles et ceux qui veulent s'installer, gagner leur vie et garder du temps pour eux.



Le concept Tartine truck

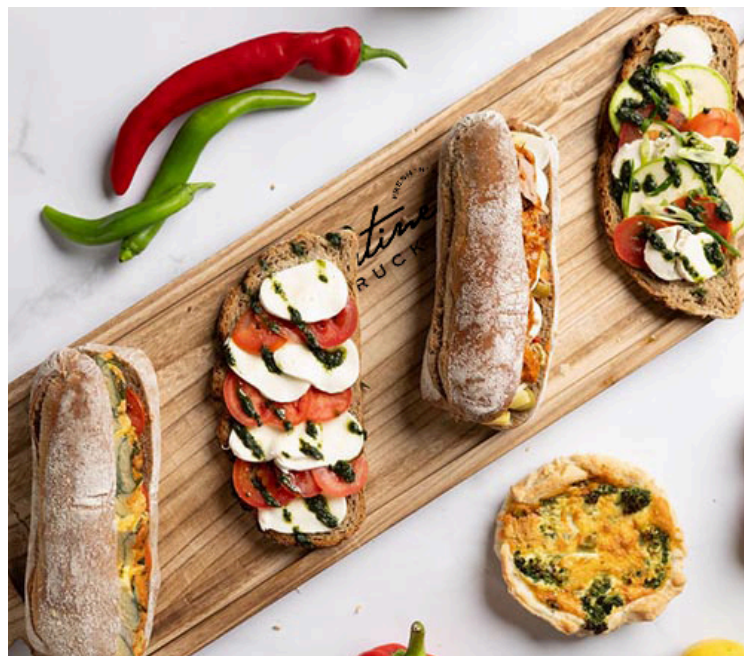
Une activité simple. Un outil prêt à servir.

Un food truck qui met en avant l'art culinaire français
pour un concept inspirant.

Tartine Truck, c'est un food truck livré aménagé,
décoré et prêt à fonctionner.

Un food Truck ancré, mais mobile si votre
lieu de vie change. Notre force,
c'est notre adaptabilité.





Des produits prêts à assembler

Tout vous est livré frais : pains, viennoiseries, légumes découpés, assaisonnements à part, quiche, desserts... et même les emballages, pensés pour mettre en valeur le goût et la french touch.

Le travail consiste à assembler, réchauffer dans un vrai four, et servir vos hôtes. Cela garantit la fraîcheur maximale, tout en gardant le process simple et rapide.



Un seul fournisseur, le pack tranquillité

Pas de fournisseurs multiples, pas de stocks éparpillés, pas de paperasse : tout est centralisé et livré selon vos besoins. Vous gagnez du temps et démarrez immédiatement, sans logistique à gérer.

Autonomie totale

Tout est prévu pour travailler seul : pas besoin de salarié, donc pas de turn-over ni de contraintes de gestion.

Vous gardez la main sur votre activité, votre rythme : c'est votre entreprise

Un emploi du temps structuré qui permet de s'intégrer plus facilement. Des journées qui se terminent tôt, des week-ends libres, et la liberté d'en faire plus si vous le souhaitez: ici, vous gérez votre temps comme vous gérez votre succès. Mais notre modèle économique de base assure un revenu important du dimanche au jeudi de 7h30 à 15h30.



Pourquoi nous choisir ?

Un modèle de franchise pensé pour la simplicité, la rentabilité et l'équilibre de vie.

Tartine Truck, c'est une activité concrète, stable et facile à maîtriser.



Un seul fournisseur, une seule livraison



Pas de cuisine, pas de personnel : vous assemblez et servez seul



Zéro contrainte administrative : tout est prêt, conforme et opérationnel



Une formation complète pour devenir autonome et atteindre la rentabilité rapidement.



Des charges légères et une rentabilité rapide



Des horaires humains et un vrai rythme de vie

Quel retour sur investissement ?

Avec un ticket d'entrée à partir de 65,000 shekels, vous rejoignez le réseau Tayim to Go.

Un loyer mensuel vous donne accès à un lieu et à un foodtruck complet, entièrement équipé jusqu'à la caisse.

La redevance, elle, va bien au-delà d'un simple suivi : c'est un accompagnement réel, alliant marketing, communication et soutien de nos équipes, engagées à faire de votre projet une réussite et un modèle rentable dès les premiers mois.

Nous parlons l'hébreu, l'anglais et le français pour vous aider dans chaque situation.

Dès 60 repas servis, le modèle commence à générer une rémunération solide, qui vous permet de réussir votre Alyah et de vivre de votre activité en toute autonomie.

Les détails financiers sont dans notre brochure financière.

Rejoignez le 1er réseau de food trucks clé en main du pays !

Pour obtenir la brochure complète, incluant les chiffres clés et votre potentiel de revenus, prenons le temps d'en parler

Whatsapp et ACalendly:

+33 6 1 6 9 8 2 4 1 6

calendly.com/tartinetruck



Comment démarrer ?



01

Vous remplissez un dossier sur demande et échangez avec notre équipe.

02

Une fois la candidature validée, vous recevez votre contrat et la date de livraison de votre food truck.

03

La formation se déroule sur le terrain : vous découvrez les gestes, les recettes et l'organisation du service.

04

Le jour du lancement, le food truck est livré, prêt à servir.

05

Un formateur reste à vos côtés les premiers jours, jusqu'à ce que vous soyez à l'aise. **Et une assistance pour vous épauler tout au long du projet.**

06

Ensuite, vous avancez à votre rythme, avec un suivi régulier et des formations complémentaires.

QUI SOMMES-NOUS?



Deux parcours. Une rencontre en Israël.

Jonathan a travaillé toute sa vie dans la restauration : diplômé en Food Service & Industry Management aux États-Unis, ancien directeur régional chez KFC France, DISNEYLAND PARIS, il a aussi ouvert plusieurs établissements du Pain Quotidien. 25 années d'expérience dans ce domaine, c'est une force pour vous accompagner.

En arrivant en Israël, où il vit désormais depuis 11 ans, **il ouvre plusieurs restaurants à succès, dont l'expérience, les menus, les produits, le savoir-faire servent aujourd'hui de socle éprouvé à la création de Tartine Truck.**

David, de son côté, vient du monde de la communication.

Il a accompagné des marques internationales et travaillé pour des institutions prestigieuses, comme le Ritz à Paris. Directeur de la Communication au sein de grands groupes et créateur d'agence événementiel. Lui aussi a fait son Alyah, avec cette envie de mettre son expérience au service de ce projet.



**La French Touch est largement reconnue en Israël ,
et rejoindre notre univers vous offrira un véritable sentiment de fierté au quotidien.**

**De leur rencontre est née une idée :
rendre le travail indépendant simple et accessible.**

Créer un modèle concret, pensé pour ceux qui veulent s'installer sans se perdre dans les démarches et autorisations.

C'est ainsi qu'est né Tartine Truck :
une activité bien pensée, portée par une équipe qui connaît la réalité du terrain.

Jonathan incarne la maîtrise de la production et du monde alimentaire, avec plus de 25 ans d'expérience.

David incarne la maîtrise du marketing et de la communication, la création d'une marque attractive et inspirante.

**Ensemble, ils ont bâti un
modèle équilibré, solide et
humain adapté aux Olim.**

Nos forces

Un marché dynamique

- En Israël, la restauration de rue génère plus de 8 milliards USD par an.
- Les zones high-tech et les quartiers d'affaires concentrent une clientèle pressée, fidèle et en quête de qualité.
- Le food truck mobile répond parfaitement à cette demande : rapide, cachet et pratique.

Un concept différent

Les food trucks traditionnels exigent du personnel, une vraie cuisine et une logistique lourde.
Tartine Truck simplifie tout : produits prêts, gestion centralisée, autonomie complète, modèle éprouvé.

Un laboratoire central performant

Chaque jour, notre laboratoire agréé cachet prépare les produits et les livre avant l'ouverture.
Pain, garnitures, sauces, desserts : tout est prêt.



Résultat :
hygiène parfaite
zéro gaspillage
gain de temps considérable

Vous servez, vous encaissez, nous nous occupons du reste.



Tartine Truck by Tayim To Go

**Plus qu'un food truck: un moyen simple
de s'ancrer en Israël et d'y construire sa
nouvelle vie.**

Un échange suffit pour commencer.

Vous souhaitez en savoir plus sur les chiffres,
les revenus moyens et le déroulement du projet ?
Planifiez un appel découverte avec notre équipe.

whatsapp et calendly:

+33616982416 | calendly.com/tartinetruck