

PROPOSITION POUR FOUNDERS ROW
HOSPITALITY GROUP

Proposition – Café Founders Row

Un mélange maison signature et un
aménagement complet de café en lobby
pour l'hôtel phare de Founders Row
à Nashville.

Sommaire



01	En bref	2
02	La mission en chiffres	3
03	L'opportunité	5
04	Résumé exécutif	5
05	L'expérience actuelle	5
06	Défi et approche	6
07	Preuves à l'appui	7
08	Statut et couvertures	7
09	Ils en parlent	8
10	Périmètre de la mission	9
11	Ce qui est inclus	9
12	Livrables	10
13	Réalisations sélectionnées	11
14	Calendrier	11
15	Investissement et conditions	13
16	Détail des honoraires	13
17	Récapitulatif des coûts	14
18	Options de mission	14
19	Comparatif des options	15
20	Échéancier de paiement	16
21	Hypothèses sur lesquelles repose cette estimation	17
22	Acceptation	17

EN BREF

PROPOSITION

PRO-2026-0156

POUR APPROBATION

**Delaine, VP
Food &
Beverage**

PRÉPARÉ PAR
**Amber Bean
Roasting Co.,
Nashville**

ÉMIS LE
**15 janvier
2026**

VALABLE JUSQU'AU
**27 février
2026**

MISSION
**Développement
de torréfaction
et
aménagement
de café**

EN BREF

La mission en cinq chiffres

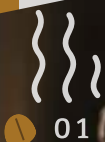
Du lancement à la livraison finale



PRÉPARÉ POUR

Founders Row
Hospitality Group

Marcus Delaine, Vice-président restauration
et boissons



L'opportunité

Le nouvel établissement phare de Founders Row à Nashville ouvre avec un lobby organisé autour d'un comptoir à café, mais rien de ce qui y est servi n'a encore de nom propre — c'est le même mélange de gros que dans tous les autres lobbys d'hôtel du centre-ville. Voici le plan pour lui donner un mélange maison et une expérience de comptoir qui vaille le détour depuis les chambres.

Résumé exécutif

Le nouvel établissement phare de Founders Row Hospitality Group à Nashville s'articule autour d'un comptoir à café dans le lobby que les clients traverseront chaque jour, mais l'établissement ne dispose actuellement d'aucun mélange maison qui lui soit propre — le plan actuel prévoit l'ouverture du comptoir avec le même café en gros que n'importe quel hôtel de chaîne du quartier. À sept mois de l'ouverture, Founders Row souhaite un mélange signature et une équipe formée avant la coupure du ruban.

Amber Bean Roasting Co. propose une mission de quatorze semaines pour développer un mélange maison signature et une variante décaféinée, spécifier et installer l'équipement compact du comptoir, former l'équipe de baristas à l'ouverture, et mettre en place un accord d'approvisionnement en gros, afin que le comptoir ouvre comme une destination, et non comme une simple commodité. Les sections suivantes exposent l'approche, le périmètre, le calendrier et l'investissement.



goûtent, du comptoir du lobby au plateau
du service en chambre, provienne du
même mélange maison.



**Plus de 1 200
lbs**

CAFÉ TORRÉFIÉ PAR
MOIS



60+

OUVERTURES DE
CAFÉS
ACCOMPAGNÉES



9,4/10

NOTE MOYENNE DE
DÉGUSTATION DU
MÉLANGE MAISON

STATUT

Immatriculations, couvertures et garanties

Habilitation	Organisme émetteur	Référence	Périmètre	Statut
Entité enregistrée	Registre des sociétés, États-Unis	Amber Bean Roasting Co. LLC	Nom commercial et identité juridique	Actif
Immatriculation fiscale	Administration fiscale, États-Unis	EIN 62-3391847	Toutes les prestations facturées	Actif

Assurance responsabilité civile professionnel le	Assureur commercial	Disponible sur demande	Développement de torréfaction et aménagement de café	Renouvelé chaque année
Assurance responsabilité civile générale	Assureur commercial	Disponible sur demande	Travaux sur site et dans les locaux du client	Renouvelé chaque année
Adhésion à un organisme professionnel	Association professionnelle, États-Unis	Disponible sur demande	Code de déontologie et procédure de réclamation	En règle

Les certificats et les tableaux de garanties sont fournis sur demande et sont réémis à Founders Row Hospitality Group sur demande à tout moment pendant la mission.



Amber Bean nous a créé un mélange que les clients réclament par son nom, et a formé notre équipe de baristas une semaine complète avant l'ouverture.

----- RENATA CHO



Périmètre de la mission

Une mission de quatorze semaines pour développer le mélange signature maison de Founders Row Hospitality Group et aménager le comptoir de café dans le hall de son nouvel hôtel phare.

● Sourcing des origines et dégustation

PICK

Séances de dégustation structurées avec l'équipe F&B pour sélectionner les origines du mélange signature.

● Développement du mélange signature

PICK

Torréfactions d'essai affinées jusqu'au mélange maison final et à la variante décaféinée.

● Conception du comptoir et spécification du matériel

PICK

Spécification du matériel et aménagement pour le comptoir de neuf pieds du hall.

● Formation des baristas

PICK

Programme de formation et certification sur site pour l'équipe de baristas d'ouverture.

● Conception des emballages et articles de courtoisie

PICK

Emballages compostables pour les articles de courtoisie en chambre, mettant en avant le mélange maison.

● Mise en place de l'approvisionnement en gros

PICK

Accord permanent de torréfaction et de livraison en gros pour un approvisionnement continu.

● Livrables



DÉVELOPPEMENT DE TORRÉFACTION

● Mélange signature maison

Un mélange sur mesure développé spécifiquement pour Founders Row, sélectionné à l'issue d'essais de dégustation structurés avec l'équipe restauration de l'hôtel.

DÉVELOPPEMENT DE TORRÉFACTION

● Mélange décaféiné complémentaire

Un décaféiné procédé Swiss Water conçu pour correspondre au profil aromatique du mélange signature.

AMÉNAGEMENT

● Spécification et installation de l'équipement du comptoir café

Équipement spécifié pour l'emprise de neuf pieds du hall, avec supervision de l'installation jusqu'à l'ouverture.

FORMATION

● Programme de formation et certification des baristas

Un programme de formation couvrant les standards de préparation, le travail du lait et le service client, certifiant l'équipe d'ouverture.

CONDITIONNEMENT

● Conception d'emballage pour sachet de courtoisie en chambre

Un emballage compostable amenant le mélange maison au service en chambre en tant qu'article de courtoisie de marque.

HORS PÉRIMÈTRE

- Travaux de construction de l'entrepreneur général sur la menuiserie du comptoir du hall
- Achat du matériel de machine à espresso (spécifié, mais non fourni)
- Gestion continue du marketing ou des réseaux sociaux pour le café
- Dotation en personnel et paie des baristas au-delà de la formation initiale



01

SEMAINES 1-3 · DÉGUSTATION ET APPROVISIONNEMENT

Approvisionnement à l'origine et séances de dégustation structurées avec l'équipe Restauration & Boissons de l'hôtel.

02

SEMAINES 4-6 · DÉVELOPPEMENT DU MÉLANGE

Torréfactions d'essai affinées jusqu'au mélange maison final et à la variante décaféinée.



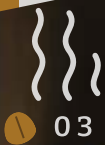
SEMAINES 7-9 · AMÉNAGEMENT DU COMPTOIR

Installation de l'équipement et configuration du comptoir dans l'emprise confirmée.



SEMAINES 10-12 · FORMATION ET CONDITIONNEMENT

Formation des baristas et finalisation du conditionnement de l'amenité en chambre.



Investissement et conditions

Founders Row fournit les plans définitifs du comptoir et les dates d'accès MEP avant le début de l'installation, et un interlocuteur F&B approuve chaque essai de mélange. Le développement de torréfaction se limite à un mélange signature et un compagnon décaféiné. Ce tarif est garanti pour tout engagement confirmé au plus tard le 27 février 2026.

FLUX DE TRAVAIL	SEMAINES	TAUX	MONTANT
Dégustation et approvisionnement à l'origine Voyages d'approvisionnement à l'origine, séances de dégustation avec les parties prenantes Restauration & Boissons	3	\$1,800 / wk	\$5,400
Développement du mélange signature Lots de torréfaction d'essai, finalisation du mélange, variante décaféinée	3	\$2,400 / wk	\$7,200
Conception du comptoir de café et spécification de l'équipement Aménagement compact du comptoir, spécification de l'équipement, supervision de l'installation	1	\$9,600	\$9,600
Programme de formation des baristas Programme de formation, certification sur site pour le personnel d'ouverture	1	\$6,200	\$6,200
Conception du conditionnement et de la signalétique			

Conditionnement des sachets d'amenité, texte du menu et de la signalétique

1

\$4,800

\$4,800

Semaine de lancement et mise en place de la vente en gros

1

\$3,600

\$3,600

Assistance pendant la semaine de lancement et mise en place de l'accord de livraison en gros

Total de la mission

\$36,800



Honoraires de mission

\$36,800

Taxe de vente du Tennessee
(9,25 %)

\$3,404

Total

\$40,204



TOTAL DÛ

\$40,204

Tous les montants sont en USD. Facturation en trois étapes : 40 % à la signature, 30 % au début de la réalisation, 30 % à la livraison. Ce tarif est garanti pour tout engagement débutant au plus tard le 27 février 2026.



\$12,600

- 

\$24,800

- PICK

\$36,800

- Tout ce qui est inclus dans Mélange + Aménagement
- Conception des emballages et sachets d'accueil
- Accompagnement sur site pendant la semaine de lancement
- Accord de livraison en gros continu

Quelle formule
vous convient

Ce qui est inclus	Développement du mélange maison signature	Spécification du matériel du comptoir de café	Conception des emballages et sachets d'accueil
Livraison	Mélange décaféiné complémentaire	Suivi de l'installation jusqu'à l'ouverture	Accompagnement sur site pendant la semaine de lancement
Suivi après livraison	Accord d'approvisionnement en gros	Programme de formation des baristas	Accord de livraison en gros continu

Les prix sont en USD et excluent la taxe sur les ventes (tennessee, 9.25%). Les options peuvent être combinées ou échelonnées ; la recommandation pour Founders Row Hospitality Group est mise en avant dans la section tarifaire.

ÉCHÉANCIER DE PAIEMENT

Échéance de chaque versement

N°	Jalon	Déclencheur	Part	Montant
01	Semaines 1-3 · Dégustation et approvisionnement	9 février 2026	40%	\$14,720
02	Semaines 4-6 · Développement du mélange	Au démarrage de la livraison	30%	\$11,040
03	Semaines 7-9 · Aménagement du comptoir	À l'acceptation du jalon	30%	\$11,040
Total (HT)			100%	\$36,800

Les échéances sont facturées au fur et à mesure des jalons ci-dessus et sont payables dans les 30 jours suivant chaque facture. Tous les montants sont exprimés en USD et s'entendent hors taxe de vente du tennessee (9,25 %).

● *Hypothèses sur lesquelles repose cette estimation*

Founders Row fournit les plans définitifs de l'emprise du comptoir et les dates d'accès aux réseaux techniques avant le début de l'installation, et un interlocuteur unique côté Restauration & Boissons approuve chaque essai de mélange. Le développement de la torréfaction se limite à un mélange signature et une variante décaféinée. Ce tarif est valable pour les engagements confirmés au plus tard le 27 février 2026.

La contresignature ci-dessous vaut acceptation du périmètre, du calendrier et de l'investissement définis dans cette proposition et autorise le démarrage des travaux.

POUR
FOUNDERS ROW
HOSPITALITY GROUP



Marcus Delaine

VICE-PRÉSIDENT RESTAURATION
& BOISSONS

Date

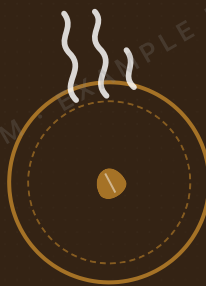
POUR AMBER BEAN
ROASTING CO.



Amber Bean Roasting Co.

SIGNATAIRE AUTORISÉ

Date



● PROCHAINES ÉTAPES

Prêts quand vous le serez

L'acceptation de cette proposition déclenche le début des travaux le 9 février 2026. Le tarif reste valable pour les missions confirmées avant le 27 février 2026.

Approuvez cette proposition et nous pourrons réserver un démarrage des séances de dégustation pour la semaine du 9 février. Répondez à ce document ou écrivez à orders@amberbeanroasting.com.

Amber Bean Roasting Co.

orders@amberbeanroasting.com · +1 615 555 0134 · amberbeanroasting.com · Nashville, TN 37206