



KOBOON, la street food thaïlandaise version premium



La Thaïlande sans prendre l'avion !

KOBOON c'est Bangkok au cœur de nos Villes avec le savoir-faire d'un grand Chef. Pensée par un entrepreneur visionnaire, Mounir Habet passionné de voyage et de gastronomie, et portée par l'un des cinq plus grands Chefs thaïlandais de la planète, Oth Sombath, la chaîne casse les codes du fast-food traditionnel et s'impose comme une référence de la street-food asiatique Premium.

Tous les plats sont conçus par le Chef Oth Sombath (42 ans de métier), ancien étoilé, qui forme les brigades de chaque restaurant.



Des franchisés finement accompagnés

Avec 10 points de vente déjà ouverts, l'enseigne s'appuie sur une organisation centralisée et une vision claire. Dans chaque restaurant, les franchisés sont accompagnés avec soin. L'accent est mis sur leur formation constante. KOBOON est à ce jour la seule enseigne qui assure le recrutement des cuisiniers et leurs formations pour le compte des franchisés. Avantage considérable, le Chef forme en personne régulièrement la brigade tout au long de l'aventure KOBOON. Résultat chez KOBOON, le franchisé se concentre uniquement sur le développement de ses points de vente. La réussite est au rendez-vous... et les franchisés cultivent leur envie d'exotisme tout en faisant voyager les papilles de leurs clients !

...chez KOBOON, le franchisé se concentre uniquement sur le développement de ses points de vente. La réussite est au rendez-vous... et les franchisés cultivent leur envie d'exotisme tout en faisant voyager les papilles de leurs clients !

Pensée comme une alternative aux fast-foods standardisés, KOBOON réinvente la street food thaïlandaise en France avec l'exigence d'un grand chef, l'authenticité des rues de Bangkok et une accessibilité qui casse les codes.



Oth Sombath

Des sensations fortes adaptées à tous les palais !

Créé en 2019 à Reims, KOBOON propose une cuisine thaï authentique, raffinée et rapide. Tous les plats sont conçus par le Chef Oth Sombath (42 ans de métier), ancien étoilé, qui forme les brigades de chaque restaurant.

La carte est volontairement courte, adaptable (poulet, bœuf, crevettes, veggie), avec différents niveaux de piment, sans additif.

Livraison, vente à emporter, ou sur place : KOBOON multiplie les formats sans jamais sacrifier la qualité.

Avec 10 points de vente déjà ouverts, l'enseigne s'appuie sur une organisation centralisée et une vision claire.



Devenir la référence thaï premium à l'échelle nationale

La récente entrée de TAWILA dans le capital (par les fondateurs de Big M, franchise de burgers made in France et pionnier de la street-food halal) permet de structurer encore davantage la croissance, avec pour objectif : devenir la référence thaï premium à l'échelle nationale.



www.koboonya-resto.fr