



**JAMES
BUN
★**

**BOOK
Présentation**

BANH MI

BANH MI





01. JAMES BUN, CONCEPT DNA PARADIS

QUI EST JAMES ET QUE FAIT-IL?

C'est **LA CANG-TIN STREET FOOD VIETNAMIENNE** ! Des produits frais, un sourcing raisonné et raisonnable ! Venez découvrir notre authentique bobun, notre étonnant banh mi, nos soupes succulentes qu'il "phô" essayer, également nos desserts et nos boissons exotiques. Tous ces produits sont à tomber !

Grâce à la livraison quotidienne de nos primeurs et fournisseurs, vous avez la garantie d'avoir dans votre assiette des produits sains, équilibrés et bons pour la santé !

Nos Chefs derrière les fourneaux, tous issus de la culture Viet, préparent tout cela à la main ! **PARCE QUE NOS CLIENTS LE VALENT BIEN !**

Ouvert 7 jours sur 7, nous invitons nos clients à voyager à travers la culture vietnamienne. Ils sont accueillis dans la bonne humeur et dans l'enthousiasme permanent.

Notre concept est simple et pourtant tellement efficace :

PRODUITS SAINS + SERVICE DE QUALITÉ =



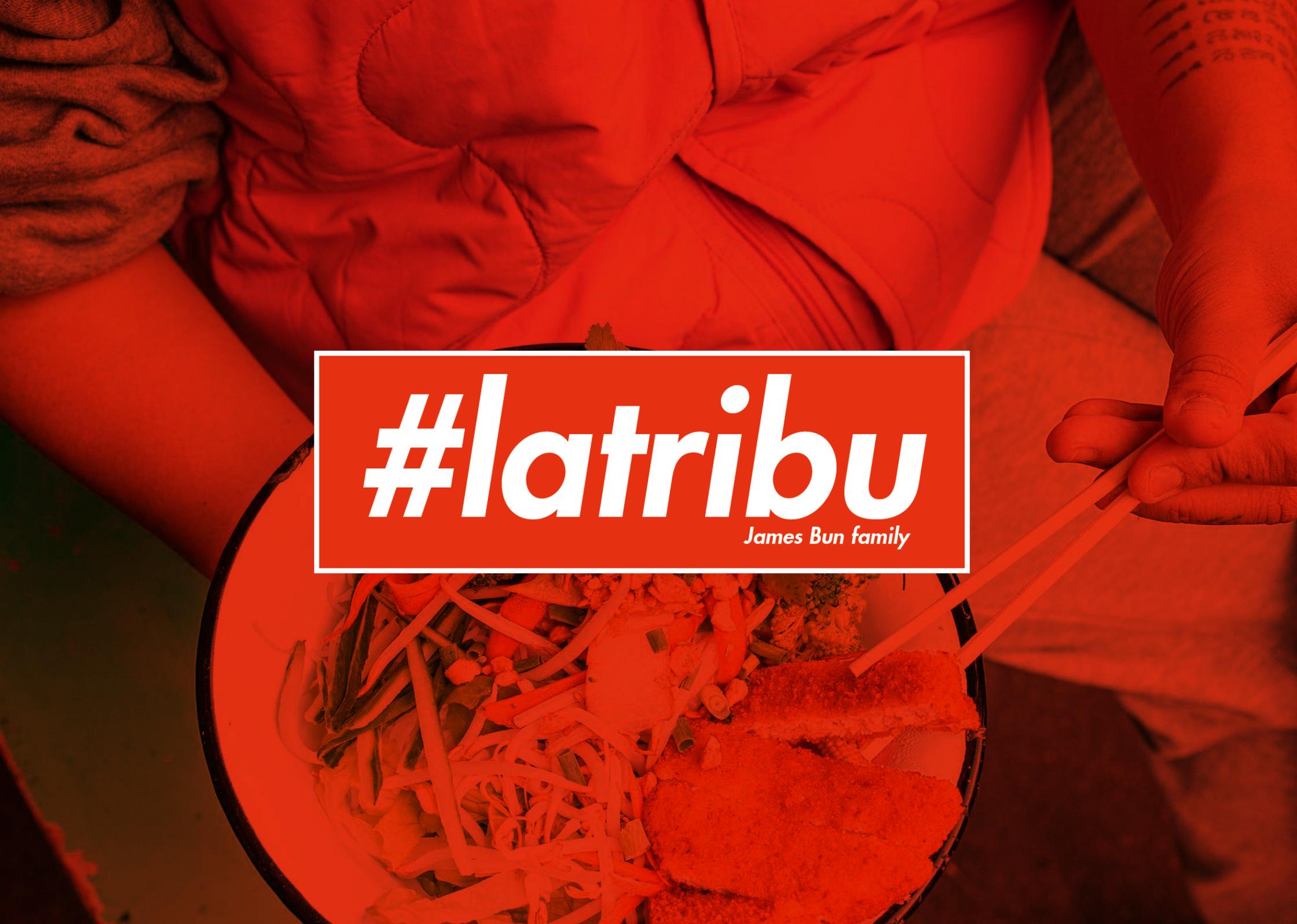
Parce-que James Bun ne s'arrête jamais, nous avons également développé une gamme de produits dérivés disponibles dans certains de nos établissements dans le corner épicerie : sauces sriracha, vaisselle, baguettes, tee-shirts, ... Tous plus cools les uns que les autres !

Laissez nous vous faire voyager encore un peu, vous allez très certainement succomber ...



02. LES DATES CLÉS

- 
- 2015**
NAISSANCE DU CONCEPT
JAMES BUN FAIT IRRUPTION DANS NOS TÊTES
- AVRIL 2016**
OUVERTURE DU 1^{ER} RESTAURANT JAMES BUN BATIGNOLLES
DEUX MOIS APRÈS, ON A DOUBLÉ LE NOMBRE DE COUVERTS EN JOURNÉE!
- JUIN 2016**
NOUS DÉMARRONS L'AVENTURE DE LA LIVRAISON
- SEPTEMBRE 2016**
LA TRIBU A DOUBLÉ SON EFFECTIF
- AVRIL 2017**
3000 FANS SUR FACEBOOK ET 700 FOLLOWERS SUR INSTAGRAM
- 22 AVRIL 2017**
GROSSE TEUF DE LA PREMIÈRE BOUGIE
HAPPY BIRTHDAY JAMES BUN!
- SEPTEMBRE 2017**
LE SECOND RESTAURANT
OUVRE À CRÉTEIL
- JANVIER 2018**
LE 3ÈME RESTAURANT OUVRE À CARRÉ SENART (77)
- NOVEMBRE 2018**
C'EST AU TOUR DU RESTAURANT D'OBERKAMPF D'OUVRIRE SES PORTES
- FIN 2018**
DÉMARRAGE DU PARTENARIAT UBER EATS
- JUIN 2019**
REFONTE GRAPHIQUE DE L'IDENTITÉ DE JAMES BUN
ET COLLABORATION AVEC L'ARTISTE NASTY
- JUILLET 2019**
OUVERTURE DU DERNIER NÉ À LEVALLOIS-PERRET
- MAI 2020**
LANCEMENT DE NOTRE PROPRE PLATEFORME DE CLICK & COLLECT ET LIVRAISON À DOMICILE



#latribu

James Bun family

03. QUI SOMMES-NOUS ?



« UNE VÉRITABLE TRIBU AU SERVICE DU CLIENT »

VENEZ RENCONTRER NOTRE SYMPATHIQUE TRIBU !

Parce que le partage et la cohésion sont primordiaux, James Bun s'entoure des meilleurs pour faire vivre une expérience unique aux clients. Soucieux de créer un lieu convivial et multiculturel, DNA Paradis Group a décidé de se lancer dans cette folle aventure pour faire partager le goût des bons produits.

LA TEAM KITCHEN

Une équipe 100% vietnamienne en cuisine ! Un vrai savoir-faire made in Vietnam. Les clients peuvent, grâce à la cuisine ouverte, voir comment leurs plats sont préparés à la minute/commande (c'est normal, nous n'avons rien à cacher !).

LA TEAM EN SALLE

Une équipe jeune, enthousiaste et aux petits soins pour servir nos fidèles clients. Une ambiance détendue pour un service de qualité. Notre priorité est que chaque membre de la tribu trouve sa place sur du long terme ; c'est pourquoi nous les accompagnons personnellement en étant à l'écoute de leur projet et en leur proposant des évolutions internes lorsque cela est possible.



NOS FIDÈLES FOURNISSEURS

Nous avons une relation toute particulière avec les fournisseurs. Nos liens sont basés sur la confiance mutuelle, ainsi nous garantissons que les produits que nous nous faisons livrer sont parmi les meilleurs ! Pour le plus grand plaisir des clients.

NOS COPAINS QUI COLLABENT'

Parce que la rue n'est pas que street food, la tribu collabore avec ses idoles du street art (Nasty, El diablo ...) et celles du streetwear à travers différentes collections : Mister Bo Bùn, Si Si la famille ...

NOS CLIENTS FIDÈLES

James Bun est au cœur des quartiers dans lesquels il s'implante. On connaît tout le monde et tout le monde nous connaît ! Une véritable proximité dans nos pépites de quartier. Chez nous, c'est comme à la maison, nous sommes une grande famille.

Cette fidélité s'exporte aussi sur le digital : plus de 4500 followers sur Instagram et 5000 sur Facebook. Une véritable communauté grâce à laquelle nous sommes arrivés jusqu'ici.



SHORT HAVE SOME BOBUN 

04. NOS MISSIONS

«TRANSCENDER L'EXPÉRIENCE CLIENT »

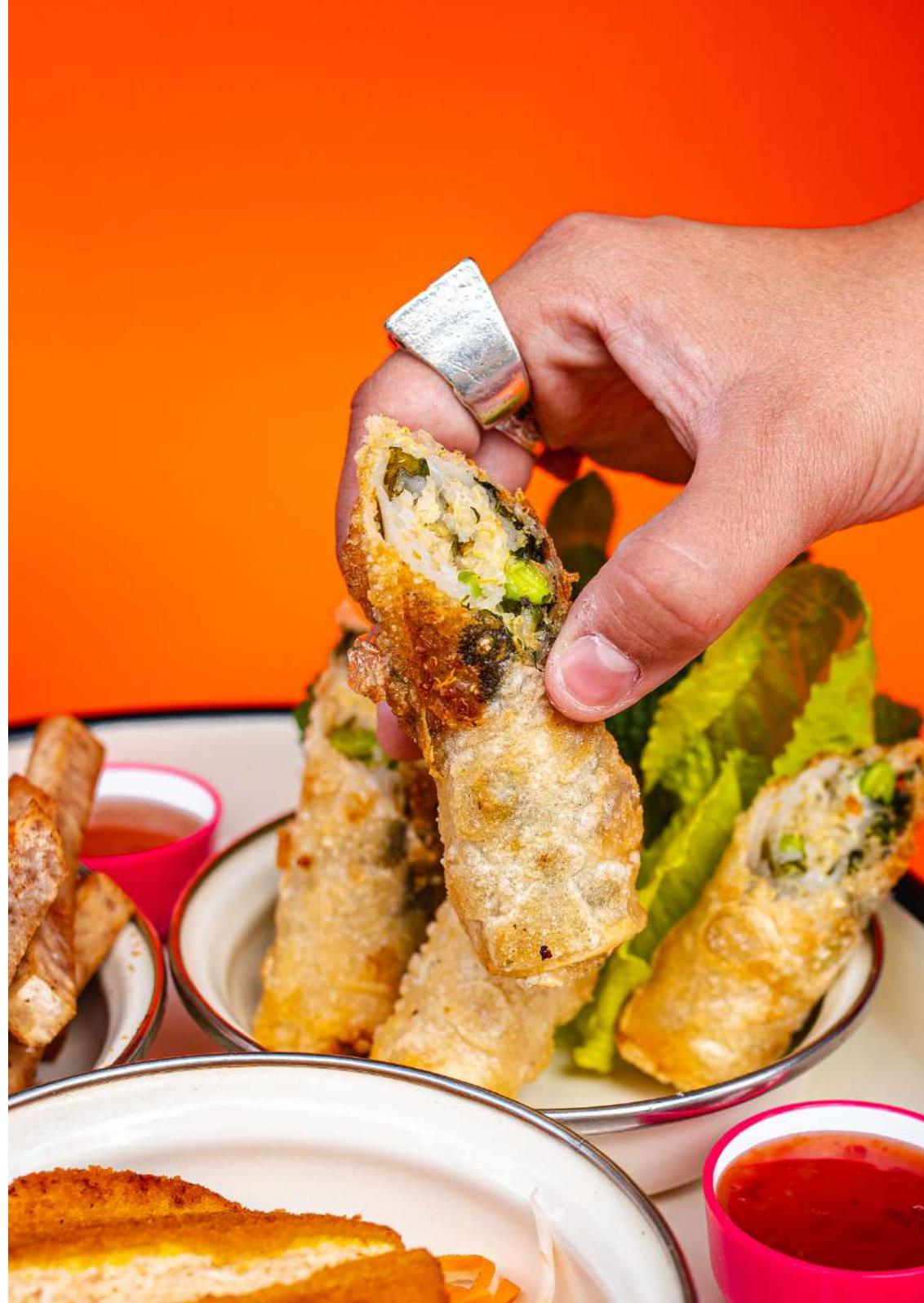
NOUS AVONS DEUX MISSIONS :

James Bun propose une cuisine street où chaque produit est soigneusement sélectionné, où les producteurs locaux sont privilégiés, où le BIO existe et où l'hygiène est irréprochable.

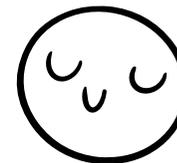
1 ... bien loin de la mauvaise presse qu'à généralement la street food en France.

Transcender l'expérience client !
Notre priorité : vous en mettre plein les yeux
et plein les papilles.

2 James Bun repense l'expérience client et la transcende.
Le plaisir se vit par le décor et par l'assiette, dépassant ainsi
largement toute attente du consommateur pour lui faire vivre
une expérience marquante.



05. NOS VALEURS



« UNE FORTE DOSE DE SINCÉRITÉ »

LA CONVIVIALITÉ

James Bun c'est une grande famille, **UNE TRIBU**. Un quotidien où le client est au cœur de nos préoccupations. Vous entrez chez James Bun comme vous rentrez chez vous.

VOUS ÊTES À LA MAISON !

Nos restaurants sont des lieux multiculturels où le partage et la convivialité sont les maîtres-mots.

L'AUTHENTICITÉ

Chez James Bun, nous vous embarquons le temps d'un repas dans une rue de Saigon où la tribu vit, s'exprime et cuisine.

Les restaurants retranscrivent au plus juste l'ambiance de la rue où les éléments du décor ont été chinés **AUX QUATRE COINS DU VIETNAM**. À peine arrivé, vous sentez déjà la coriandre, la citronnelle. Vous sentez la chaleur des flammes du wok à travers la cuisine ouverte. Vous voyez s'agiter une armée de cuisiniers souriants qui dressent des Bo Buns dans le respect le plus strict des traditions.

JAMES BUN, C'EST UNE FORTE DOSE DE SINCÉRITÉ, UNE EXPÉRIENCE SANS TRICHER.

LA TRANSPARENCE

DU SOURCING À LA CUISINE, LA TRIBU N'A RIEN À CACHER !

Nos réseaux sociaux en sont la démonstration : préparation des événements, testing, travaux, coulisses des cuisines ... on vous montre tout !





06. NOS ENGAGEMENTS



UN SAVOIR-FAIRE QUI FAIT LA DIFFÉRENCE

TRAÇABILITÉ

Soucieux d'apporter toujours le meilleur à nos clients, nous privilégions les produits sains et de qualité issus d'un sourcing pointu et irréprochable! Nous contrôlons la traçabilité et l'origine de chacun de nos produits : viandes, poissons, légumes, tout est enregistré et sous contrôle. Notez également, toutes nos viandes sont d'origine France.

QUALITÉ

La fraîcheur et la qualité de nos produits sont au cœur de nos préoccupations. Nos légumes sont livrés frais chaque jour et BIO quand cela est possible. Nos nouilles sont sans additif, sans OGM, sans conservateur et nos viandes (boeuf & poulet) sont d'origine France. L'ensemble des transformations sont faites maison pour leur apporter une véritable touche fraîcheur & authentique.

ÉCO-RESPONSABLE

Toujours soucieux de réduire au maximum notre empreinte environnementale, tous nos emballages sont recyclés et recyclables grâce à leur composition à base de kraft et de pulpe de canne.

FAIT-MAISON

Pour vous assurer une authenticité, le homemade est primordial. Nos nems sont faits maison en respectant les recettes traditionnelles vietnamiennes dont nous gardons jalousement la recette. De mêmes, toutes nos marinades et sauces sont faites maison : un savoir-faire qui fait la différence.

**UNE TRIBU D'EXPÉRIENCE
POUR UNE CARTE 100%
MAÎTRISÉE**



JAMES BUN

JAMES BUN

JAMES BUN

JAMES BUN



LE PLAT TRADITIONNEL VIETNAMISIEN

LE PHÔ

Plat préféré des Vietnamiens, il a traversé les frontières et est devenu aussi l'un des favoris dans toute l'Asie du sud-est. Son écriture est Phô et sa prononciation en français est très proche du mot «feu».

A base de nouilles de pâte de riz, soja, herbes et piment frais, la soupe Phô se déguste à toutes heures de la journée et en toute saison.

Que ce soit version boeuf, poulet grillé ou crevettes... vous serez conquis ! Une explosion de saveurs en bouche, un véritable aller-retour à Hanoi.



**LE PLAT INCONTOURNABLE
DE LA MAISON**

LE BÒ BÙN

Concocté minutieusement par nos cuisiniers, ce plat équilibré préparé quotidiennement ne pourra que vous séduire !

Que vous soyez plutôt viande, crevette, saumon ou végétarien, il y en a pour tous les goûts !

Plat populaire, le Bò bún garantit une fraîcheur et un goût authentique made in Vietnam ! Le top de la qualité !

Composé de vermicelles de riz sans OGM sans conservateur, sans additif, de carottes et concombres BIO livrés par notre super primeur "les jardins d'Albert", c'est le plat équilibré par excellence.

Et parce-que My Nem is Bun, James Bun, nous avons revisité le traditionnel nems vermicelles-porc par un étonnant mélange de quinoa, fèves de soja et "Vache-quirit".



LA BAGUETTE MAGIQUE LE BANH MÌ

Un mix surprenant entre cuisine française avec son emblématique baguette et cuisine vietnamienne : *Le banh mi !*

Coloré, composé de carottes, concombres et coriandre, c'est le must de la fraîcheur. Que vous optiez pour la version traditionnelle au boeuf, ou celles au poulet ou au tofu, vous ne risquez pas d'être déçu !

Les baguettes sont livrées quotidiennement par notre boulanger pour une fraîcheur optimale.

A chocolate fondant cake, round and dark brown, sits on a white ceramic plate with a silver rim. A single, vibrant green mint leaf is placed on top of the cake. The background is a bright teal color. In the top left corner, there are some light-colored, round objects, possibly bread or pastries. In the top right corner, there is a red object, possibly a traditional Japanese sweet (wagashi) container, with a yellow tag featuring Japanese characters.

LES DESSERTS

LA BELLE HANOÏ

Parce que nous pensons que de finir sur une note sucrée ne doit pas saler l'addition, une sélection de desserts a été spécialement élaborée.

Notre best-seller : le fondant au chocolat et coeur noix de coco élaboré pour nous par Philippe Uracca, Meilleur Ouvrier de France.



BUBBLE DREAM...

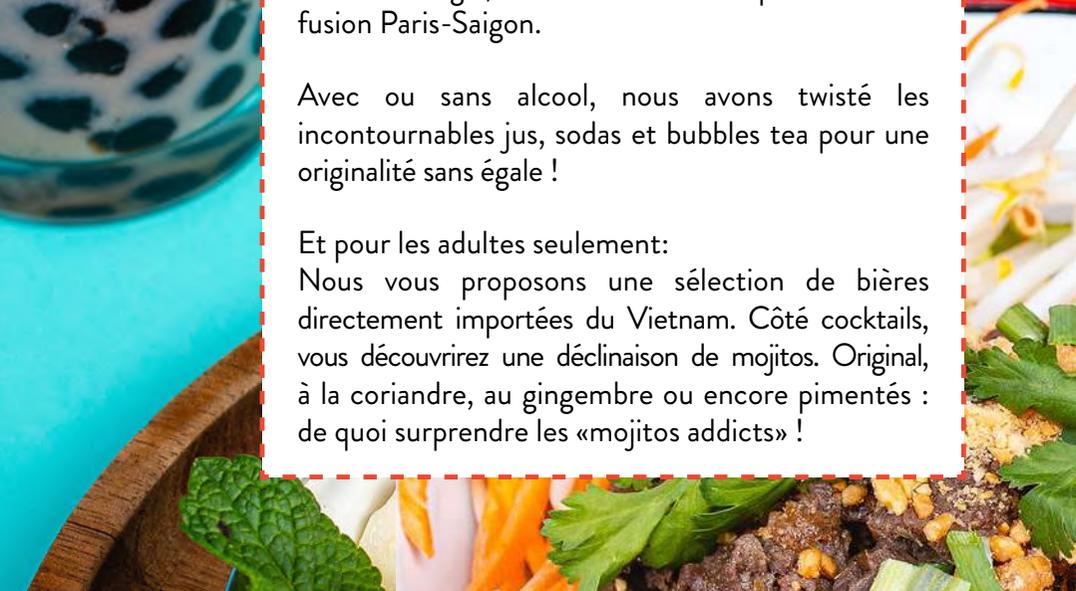
LES BOISSONS

Côté mixologie, nos cocktails sont inspirés d'une fusion Paris-Saigon.

Avec ou sans alcool, nous avons twisté les incontournables jus, sodas et bubbles tea pour une originalité sans égale !

Et pour les adultes seulement:

Nous vous proposons une sélection de bières directement importées du Vietnam. Côté cocktails, vous découvrirez une déclinaison de mojitos. Original, à la coriandre, au gingembre ou encore pimentés : de quoi surprendre les «mojitos addicts» !





UNIQUES & AUTHENTIQUES

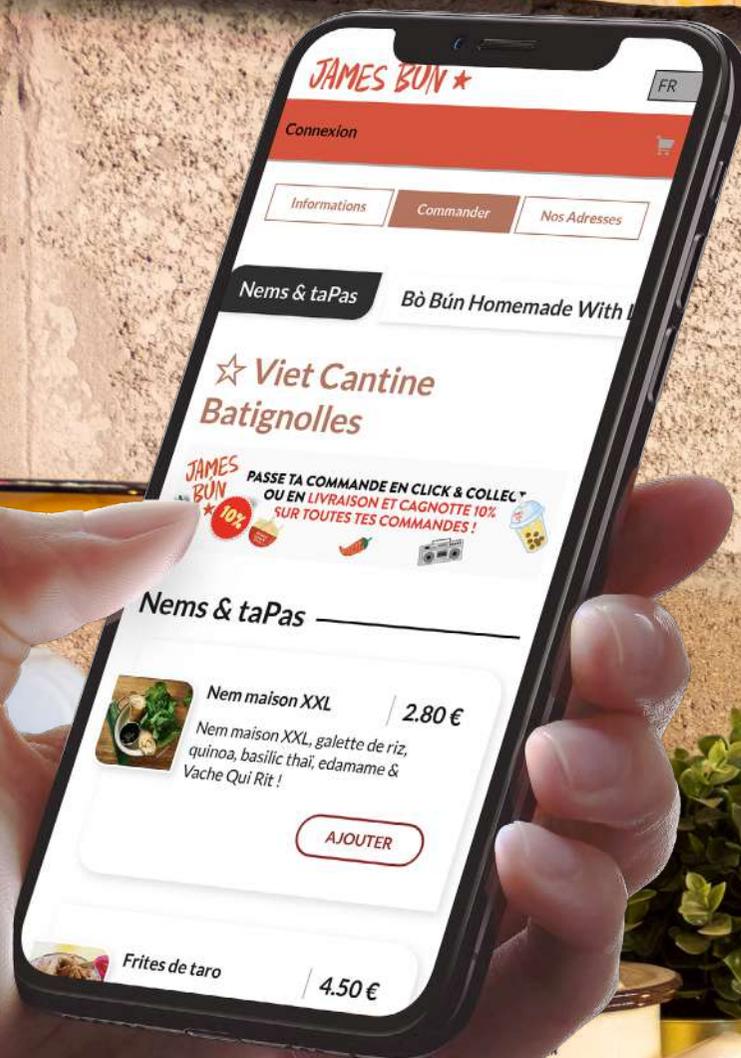
NOS SAUCES & MARINADES

Toutes nos sauces et marinades sont faites maison et nous en gardons jalousement les recettes.

Pourquoi ? Parce qu'elles sont primordiales. C'est un élément différenciant : celui qui permet de distinguer un bon Bo Bùn d'un mauvais, celui qui nous distingue de nos concurrents, celui qui réveille les papilles, donne le sourire et qui donne l'envie de revenir.

Uniques et authentiques, elles peuvent néanmoins être centralisées.

**NOS SAUCES & MARINADES = NOTRE SIGNATURE,
NOTRE IDENTITÉ.**



TAKE AWAY

LIVRAISON

Pour satisfaire les clients qui souhaitent manger au bureau, chez eux ou même partout ailleurs, la vente à emporter et la livraison sont disponibles sur notre plateforme www.jamesbun.fr ou sur Uber Eats et Deliveroo !

Vous pouvez profiter de l'expérience James Bun n'importe où !

知班