



LES FRANGINES

TIERS-LIEU

La genèse du projet :

Bienvenue au tiers-lieu les Frangines and Co, installé dans une ancienne école maternelle à Sainte-Menehould, au 33 rue Gaillot Aubert, 51800 Ste Menehould.

Nous sommes Anne-Laure et Amanda deux soeurs. Après avoir travaillé ensemble dans la construction pendant 3 ans, nous nous sommes engagées dans un projet répondant aux enjeux environnementaux et sociétaux actuels. Nous avons développé un lieu de sensibilisation et d'actions où ensemble, nous construisons le monde de demain. Un monde plus inclusif, plus humain, plus local !

Nous tissons un véritable maillage avec les acteurs territoriaux et créons un espace où les populations et les associations en zone rurale se rencontrent dans un cadre apaisant.

C'est pour ces raisons que nous avons créé ce tiers-lieu. Celui-ci se compose d'une association qui porte les ateliers intergénérationnels, créatifs et culturels. Puis nous avons également créé une Société Coopérative d'Intérêt Collectif. La SCIC gère le restaurant Le K', qui met en avant les produits de notre territoire et les savoir-faire de nos producteurs.

Notre démarche repose sur la conviction profonde de l'utilité des lieux de rencontre où les populations se rencontrent réellement et sur l'importance de penser le monde de demain dans ce contexte sociétal

Anne-Laure et Amanda

Tiers-lieux

sont des lieux de vie où se concentre : espaces collaboratif, travail et bienveillance.

Insertion

Processus qui permet à un individu d'entrer sur le marché du travail dans des conditions favorables à l'obtention d'un emploi.

Scic

Société Coopérative d'Intérêt Collectif, c'est une structure qui s'associe autour d'un projet pour produire des biens ou des services d'intérêt collectif au profit d'un territoire.

Association

Est un groupement d'au moins 2 personnes, mettant leurs activités ou leurs connaissances en commun. L'objectif doit avoir un but autre que le partage de bénéfices (est la quantité par laquelle un prix reçu est plus important que son coût, c'est la différence entre les revenus de l'entreprise et ses dépenses) entre les parties, d'où l'appellation d'association à but non lucratif.

ESS

L'économie sociale et solidaire rassemble les entreprises qui cherchent à concilier solidarité, performances économiques et utilité sociale: la primauté de l'homme sur le capital.

L'école Gaillot Aubert

Avec l'aide de Mr Courrot et de Mme Fallot, nous avons trouvé le lieu ! 700m² à rénover et à transformer. Pour cela, l'association a déposé un dossier de demande de subvention FEADER afin de financer l'adaptation du lieu en tiers lieu permettant de recevoir nos différents publics.

Début des travaux

Amanda a rédigé le dossier ERP/PMR. Puis il était temps de passer aux travaux avec l'aide de nos 20 bénévoles, l'Elan Argonnais, la Mission locale et le CEF...



NOV



JANV



NOS VALEURS



ENGAGEMENT

- ENVERS LE TERRITOIRE
- TRACABILITÉ
- MORAL
- QUALITÉ



ÉTHIQUE

- PRODUITS SÉLECTIONNÉS AVEC EXIGENCE
- RESPECT DE L'HOMME ET DE L'ANIMAL



CRÉATIVITÉ

- FAIRE SORTIR L'ARTISTE QUI EST EN CHACUN DE NOUS
- TRANSMETTRE
- ÉCONOMIE CIRCULAIRE



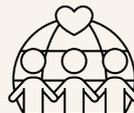
BIENVEILLANCE

- RESPECT ET ÉCOUTE DE TOUS
- PARTAGE DANS LA BONNE HUMEUR
- AUTHENTICITÉ



ÉPANOUISSEMENT

- FAIRE ÉCLORE LE MEILLEUR DE CHACUN
- ÉCOUTE



PARTAGE

- LIEN
- COHESION SOCIALE
- FAIRE ET CONSTRUIRE ENSEMBLE



NOS OBJECTIFS

- Favoriser les liens et les connexions sur le territoire
- Offrir un moment hors du temps où règne la bienveillance et où se développe la créativité dans le cadre de l'économie circulaire.
- Sensibiliser à une alimentation raisonnée et bienveillante.
- Accompagner les publics en fragilité à s'ouvrir aux autres et au champ des possibles.
- Transmission, création de liens intergénérationnels.

Entre travaux et événements

Chaque mois en parallèle des travaux, des événements étaient organisés et vous étiez nombreux au rendez-vous !



Ouverture du restaurant et du lieu

Il est l'heure de vous faire découvrir notre projet **COMMUN**.

Ouverture du Tiers lieu

Asso : Atelier de cuisine intergénérationnel, missions locales, CEF, épicerie sociale...+ de 200 personnes touchées / Ateliers culturels, artistiques..

Evenements festifs de 60 à 300 personnes

Restaurant le K : Défi réussi → proposer des produits locaux et mettre en avant nos producteurs !

FEV-SEPT

OCT

NOVEMBRE 2022 - SEPT 2023

Restaurant →



RESTAURANT LE K'

Découvrez la richesse de notre terroir à travers les mets gourmands, généreux et toujours de saison préparés par notre chef au restaurant le K, à Sainte-Menehould.

et plus encore →



Privatisation

**Une réunion professionnelle,
un mariage, un anniversaire,
un départ en retraite.**

Traiteur



**Une demande, une idée ? Nous sommes
là pour vous proposer des menus qui
vous ressemblent pour vos événements :
mariage, anniversaire, babyshower au
sein des Frangines.**

HORAIRES DE L'ÉTÉ

MERCREDI	11H - 15H
JEUDI	11H - 15H / 18H00 - 23H
VENDREDI	11H - 15H / 18H00 - 23H
SAMEDI	10H À 23H NON STOP
DIMANCHE	11H - 17H
LUNDI	FERMÉ
MARDI	FERMÉ



LE CONCEPT

UNE CUISINE GOURMANDE ET MAISON

Tous nos plats sont faits maison et nos produits sont issus au maximum de l'agriculture locale et raisonnée. Nous avons à cœur d'entretenir des relations directes avec nos producteurs pour pouvoir vous servir le meilleur de leurs produits.

Anne-Laure et Amanda

DU MERCREDI AU DIMANCHE MIDI ET JEUDI.VENDREDI.SAMEDI SOIR VENEZ PASSEZ UN MOMENT AU K' POUR DÉJEUNER OU DÎNER ! **PENSEZ À RÉSERVER VOTRE TABLE AU 09.81.65.24.20 OU SUR LE SITE !**

	MIDI	SOIR
MERCREDI	OUVERT 11H00 - 15H00	×
JEUDI	OUVERT 11H00 - 15H00	OUVERT . AFTER WORK 18H00 - 23H00
VENDREDI	OUVERT 11H00 - 15H00	OUVERT 18H00 - 23H00
SAMEDI	OUVERT . NON STOP 10H00 - 23H00	
DIMANCHE	OUVERT 11H00 - 17H00	×



PLUS QU'UN RESTAURANT

PROGRAMMATION TYPE

JEUDI AFTER WORK

Venez profiter de nos soirées after work au Restaurant Le K !

Au programme : des **burgers maison** préparés avec des ingrédients locaux, des bières fermières artisanales et un terrain de pétanque pour vous détendre dans une ambiance chill. Idéal pour se retrouver entre amis après le travail et passer un moment convivial.

SOIRÉES À THÈME

Venez vivre des vendredis soir inoubliables avec nos soirées à thème ! Plongez dans l'ambiance des années 80, testez vos connaissances musicales lors de nos blind tests, détendez-vous avec une partie de pétanque, ou laissez-vous emporter par un concert live. Chaque mois, une nouvelle expérience vous attend. Parfait pour démarrer le week-end avec énergie et bonne humeur !

SAMEDIS SOIR D'ÉTÉ

Chaque samedi soir, venez découvrir nos soirées variées au Restaurant Le K. Que ce soit autour d'un brasero pour une ambiance chaleureuse, en savourant une tarte flambée, ou lors d'autres événements spéciaux, il y a toujours quelque chose de nouveau à vivre.

BRUNCH DU DIMANCHE

Un dimanche/mois, rejoignez-nous pour un brunch, ce repas combiné petit-déjeuner et déjeuner servi sous forme de buffet sucré et salé. Profitez d'une variété de délices pour démarrer votre journée dans la convivialité et le plaisir. Parfait pour une pause gourmande en famille ou entre amis

UN LIEU

pour vos événements :

PARTICULIERS

Mariage, vin d'honneur, fiançailles, baptême, cocktail, réception entre amis, pacs, réunion de famille...



PROFESSIONNELS ET ASSOCIATIONS

Anniversaire d'entreprise, assemblée générale, conférence, lancement de produits, meeting, soirée d'entreprise, congrès, remise de prix, séminaire, convention...



NOS PARTENAIRES



Merci à vous tous !

LES **FRANGINES**

TIERS-LIEU

33 RUE GAILLOT AUBERT
51800 STE MENEHOULD
PARKING À -3MIN'

Fixe : 09.81.65.24.20

Mail : lesfranginesfr@gmail.com

Site : lesfranginesandco.com

Réseaux : Les Frangines and Co

