

11 MARS 2026

DIGITAL

STELLA, JEAN, ROMANE

LE CONCEPT

Une offre de distributeur pour les entreprises et à disposition des employés pour une pause gourmande.



BISCUIT



GÂTEAU



DESSERT



PÉTIT DÉJ

STORYTELLING

Passionnées par leur métier, elles ont mis en place un système d'abonnement au mois pour les entreprises et elles distribuent leurs pâtisseries de cette façon.

Chaque matin, le livreur de pâtisserie vient ravitailler la machine les contenant. Il y a plusieurs formules d'abonnement avec plusieurs recettes disponibles, etc...



Stella & Romane
2 copines cheffe pâtissier

ROM ROM
LALA &

 0,00 €
(ARTICLE(S))



Tarte aux Fruits

3,90 €



Éclair Chocolat

2,90 €



Moelleux Chocolat
Noisette

2,00 €



Tartelette
Framboise Chantilly

3,30 €



Croissant

2,30 €



Paris-Brest

3,50 €



PAYER



LE PRODUIT





NOS INSPIRATIONS ET MOODBOARD



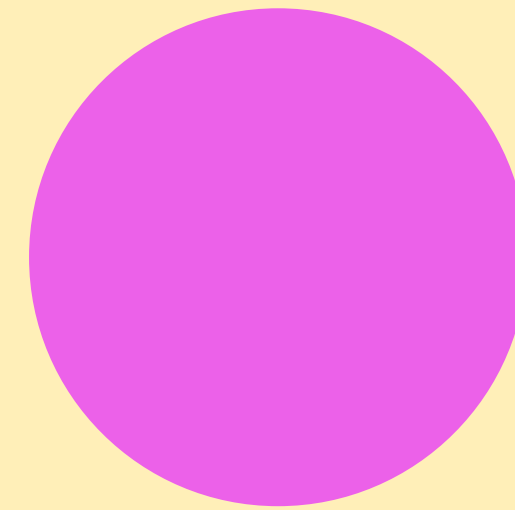
CHARTE GRAPHIQUE

ORGANDA MN

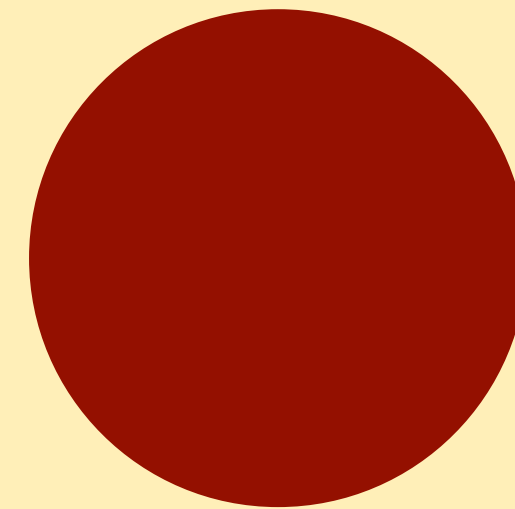
POLICE TEXTE

SWORDFISH

POLICE LOGO



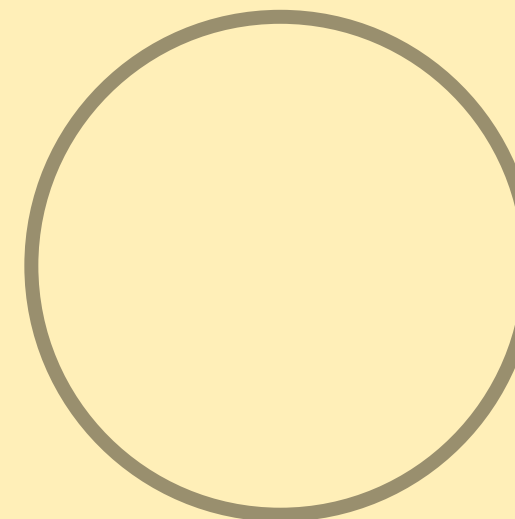
#EC61E9



#941000

ROMROM
LALA &

ROMROM
LALA &



#FFEFB8

STRATÉGIE DIGITALE

OBJECTIF SMART

- Obtenir **10 demandes de devis** d'entreprises via le formulaire de contact du site dans les 6 mois suivant la mise en ligne.
- Atteindre **300 visiteurs mensuels sur le blog** grâce aux articles SEO dans les 4 mois suivant la publication des contenus
- Atteindre **500 abonnés sur le LinkedIn** de Romrom et Lala dans les 6 mois grâce à la publication régulière de contenus et **5k sur Instagram**
- Installer **5 distributeurs** de pâtisseries dans des entreprises de 50 à 250 salariés dans la première année d'activité
- Obtenir un **taux de satisfaction de 80 %** chez les salariés utilisant les distributeurs de pâtisseries dans les 3 mois suivant leur installation.

POUR QUELS GOURMANDS ?

UNE ENTREPRISE TYPE

Agence de Communication Free'Wheel

Taille : de 50 à 70 salariés

Localisation : Lyon

Les salariés en présentiel

Journée type : de 9h à 17h avec pause de 1h

Les locaux disposent d'un micro onde et d'une mini kitchenette qui favorise la préparation de lunchbox pour le midi

Les locaux sont plutôt excentrés : pas de boulangerie ou de chaîne de snacking à proximité

Tranche d'âge des salariés : de 21 à 45 ans.

La boîte est composée de personnes jeunes désireuses de faire attention à leur consommation pour leur santé et leur environnement.

UNE CLIENTE TYPE

Sarah

28 ans

Cheffe de projet

CSP +

Travaille à l'agence Free'Wheel

Pas d'enfant et pas le temps de préparer de dessert ni de snack le soir quand elle prépare sa lunchbox.

Elle fait attention à sa consommation, son empreinte carbone et à l'environnement. Sa santé et son bien-être sont des priorités pour elle. Elle veut prendre soin d'elle, tout en mangeant à sa fin pour être efficace et énergique au boulot. Elle souhaite également prendre à ses pauses un snack si possible et elle préfère consommer des produits français.

LIGNE ÉDITO

TON

Positif, familial, joyeux,
chaleureux
Vocabulaire d'entreprise

ANGLES

Le bien être au travail,
le plaisir gourmand
La "pause café"
La production locale
Décomplexer la gourmandise

CONTENUS

Témoignage, présentation
produit, explication
distributeurs, reel, carrousel,
articles, emailings...

PLAN D'ACTION

LEVIER

WWW.ROMROMETLALA.COM



SITE INTERNET

Cible : les entreprises, les salariés et les chercheurs d'emploi



<https://www.sdcb.peto9518.odns.fr>

SEO

CONTENU

- Rédaction d'article de blog
- Article 1 / Article 2 / Article 3
- Rythme de publication / wording / nb de mot / lien interne

AIDE RÉDACTIONNELLE

TECHNIQUE

- Choix des mots clés
- Travail de la sémantique du site
- Contenu des autres pages web

POPULARITÉ

- Travail des backlinks sur d'autres blog
- Nombre de mention par d'autre sites
- Gain de popularité et de confiance pour Google



Votre compte ne peut pas diffuser d'annonces - Pour commencer à diffuser des annonces, vous devez saisir vos informations de facturation.

[Masquer](#)
[En savoir plus](#)
[Corriger le problème](#)


Créer



Campagnes



Objectifs



Outils



Facturation



Admin

Asset Studio

Planification

[Outil de planification des mots clés](#)
[Planificateur de performances](#)
[Reach Planner](#)
[Hub de publicité pour les applis](#)
[Bibliothèque partagée](#)
[Partenariats avec des créateurs](#) BÉTA
[Adéquation du contenu](#)
[Gestionnaire de données](#)
[Dépannage](#)
[Outil de planification des mots clés >](#)

Romrom et Lala

Clics	Impressions	Coût	CTR	CPC moy.	Budget quotidien	CPA moy.	Conversions
745	15 k	300 €	5,1 %	0,40 €	10 €	17 €	18
Lieux : France Langue : Toutes les langues Réseaux de recherche : Google							

Modifications appliquées à partir de ce plan



Pour que vos campagnes soient diffusées, n'oubliez pas de créer des annonces.
1 groupe d'annonces inclus dans votre prévision

Groupe d'annonces	Mots clés	
Distributeur de pâtisserie	Distributeur de pâtisserie, Distributeur pour entreprise, Distributeur automatique, Distributeur de snack	Créer des annonces

1 à 1 sur 1

Cette fonctionnalité génère automatiquement des idées de groupe d'annonces et de mots clés. Les termes énumérés ne constituent en aucun cas une recommandation. Google ne peut garantir que ces termes amélioreront les performances de votre campagne. Vous êtes seul responsable des mots clés que vous sélectionnez. Vous devez vous assurer que leur utilisation respecte les règles en matière d'annonces sur le Réseau de Recherche Google et n'enfreint aucune législation ni ne porte atteinte aux droits de tiers, notamment au regard du droit des marques et de la concurrence déloyale.

LES PRÉPARATIONS DU MOIS

ROMROM ET LALA

20 AVRIL 2026

DES NEWS DE ROMROM ET LALA

Depuis quelques semaines, les premières entreprises accueillent les distributeurs de pâtisseries Romrom et Lala ! De nouvelles installations sont déjà prévues dans plusieurs entreprises de la région



LE PRODUIT DU MOIS

Chez Romrom et Lala, une bonne pâtisserie commence par de bons ingrédients. C'est pourquoi nous travaillons avec la Ferme des Monts du Pilat près de Pélussin. Le lait frais produit là-bas apporte une texture crémeuse idéale pour nos crèmes, flans et pâtisseries.

LA RECETTE MENSUELLE

Ce mois-ci, nos pâtissiers préparent un grand classique : la tropézienne ! Une brioche moelleuse garnie d'une crème légère et parfumée. Tout droit venue de Saint-Tropez, cette pâtisserie amènera le soleil du sud à votre pause café !



Envie d'apporter une touche gourmande dans votre entreprise ?

Découvrez les distributeurs de pâtisseries Romrom et Lala et offrez à vos équipes une pause café encore plus agréable.

EMAILING

Exemple d'objet :

Une nouvelle pâtisserie arrive chez Romrom et Lala ☐

Exemple de header :

La tropézienne du mois et les dernières nouvelles de nos pauses gourmandes en entreprise.


Nom de l'expéditeur : Romrom et Lala ☐

Exemple de hook :

La pause café au bureau devient encore plus gourmande ce mois-ci...



LINKEDIN



Romrom & Lala
408,360 followers
1w • Edited • 🌐

LANCEMENT DE L'ENTREPRISE

Tout est parti d'un constat assez simple.

Pendant plusieurs années, @Romane Berthet et @Stella Belgarbi, cheffes pâtissières, donnaient des cours de pâtisserie sur leur temps libre. Et un détail revenait souvent dans les discussions avec leurs élèves.

Beaucoup étaient salariés.
Et beaucoup apportaient leur lunchbox au bureau.

Pas par passion du batch cooking. Mais parce qu'il est souvent difficile de trouver une bonne pâtisserie près du bureau, et encore plus à un prix raisonnable.

Alors une idée a commencé à germer.

Et si la pause gourmande revenait directement dans les entreprises ? C'est comme ça qu'est né Romrom et Lala.

Notre idée est simple :
Installer des distributeurs de pâtisseries artisanales dans les entreprises. Des pâtisseries préparées par de vrais pâtisseries, avec des produits frais et locaux, livrées chaque matin. Les entreprises choisissent les recettes selon leurs envies :





- Vegan
- Classiques
- Healthy





Et surtout, les salariés n'ont rien à payer.
La pause gourmande est offerte par l'entreprise.


Parce qu'une journée de travail passe toujours mieux avec une bonne pâtisserie.

Et entre nous...
un cookie fondant aide parfois à faire passer une réunion un peu longue.

#Romrometlala #Pâtisserie #Lancementd'entreprise #Lyon

    1,034 15 comments . 17 reposts

 Like  Comment  Repost  Send



Romrom & Lala
408,360 followers
1w • Edited • 🌐

👋 PRÉSENTATION DE L'ÉQUIPE 👋

Derrière Romrom et Lala, il y a avant tout deux passionnées de pâtisserie.

@Romane Berthet et @Stella Belgarbi.

Deux cheffes pâtissières qui partagent la même conviction :
la pâtisserie est faite pour être partagée. 💕

Voir les gens se retrouver autour d'une tarte, d'un cookie ou d'un gâteau tout droit sorti du four n'a pas de prix pour elles. 🍰





Parce que la pâtisserie crée toujours quelque chose de simple :
un moment convivial.





C'est cette idée qu'elles ont voulu apporter dans le monde du travail.

Aujourd'hui, avec Romrom et Lala, leur objectif est de remettre un peu de gourmandise dans les pauses au bureau.

Des pâtisseries artisanales.
Des produits frais.
Et surtout, des moments entre collègues autour d'une douceur.

#Romrometlala #Pâtisserie #Cheffes #Présentationd'équipe #Lyon

    1,034 15 comments . 17 reposts

 Like  Comment  Repost  Send



Romrom & Lala
408,360 followers
1w • Edited • 🌐

🍷 ANNONCE DE PARTENARIAT 🍷

Chez Romrom et Lala, une bonne pâtisserie commence toujours par de bons ingrédients.

C'est pour cette raison que nous privilégions les produits locaux. 🍷

Aujourd'hui, nous sommes heureux d'annoncer notre collaboration avec la @Ferme des Monts du Pilat, située près de Pélussin, au cœur du Parc naturel régional du Pilat.

Là-bas, Marc et Claire Dubois élèvent leurs vaches et produisent un lait frais utilisé par plusieurs artisans de la région.

Pour nos pâtisseries, c'est une matière première précieuse. Et pour nous, c'est surtout l'occasion de travailler avec des producteurs passionnés, installés près de chez nous.

Ce partenariat nous permet de continuer à proposer des pâtisseries préparées avec des produits de qualité, tout en soutenant l'agriculture locale.

#Romrometlala #Pâtisserie #Partenariat #Lait #Lyon

    1,034 15 comments . 17 reposts

 Like  Comment  Repost  Send



INSTAGRAM



<https://www.instagram.com/romrom.lala/>

KPI(S)

SITE WEB

- Nombre de formulaire rempli
- Nombre de commentaires
- Temps de lecture
- Taux de rebond

RS

- Nombre de nouveaux abonnés
- Taux d'engagement (com, like)
- Taux de clic

EMAILING

- Taux d'ouverture
- Taux de complétion
- Taux de clic

DISTRIBUTEURS

- Réponse de satisfaction
- Avis google



MERCI