LA BOUCHERIE RESTAURANT

DEPUIS 1974

LA FRANCHISE CONVIVIALE

MEILLEURE FRANCHISE DE L'ANNÉE

RESTAURATION

2024

POURQUOI CHOISIR LA BOUCHERIE ?

LA BOUCHERIE RESTAURANT, UNE VALEUR SÛRE DEPUIS 50 ANS

UNE HISTOIRE

La Boucherie Restaurant, c'est l'histoire d'un boucher qui se lance dans la restauration. C'était en 1974 à Megève, au cœur des Alpes. L'histoire aurait pu s'arrêter là si elle n'était pas aussi celle d'une rencontre, celle de ce boucher (Jacques Salmon) et d'un restaurateur (Bertrand Baudaire, actuel PDG). L'alliance des deux expertises fait mouche : 10 ans après la création du binôme, une première franchise voit le jour. En 2013, le cap symbolique du 100e restaurant La Boucherie est franchi. À l'aube de nos 50 ans, nous poursuivons notre développement... Avec vous ?

UN ÉTAT D'ESPRIT

Convivialité, partage, jovialité, bonne humeur… La Boucherie Restaurant, c'est l'assurance d'un moment de plaisir autour de la table ! Dans le même état d'esprit, nous cultivons une atmosphère de travail familiale, caractérisée par la proximité entre tous les collaborateurs. Chez nous, vous trouverez toujours une oreille attentive et une écoute bienveillante, mais aussi des professionnels et des ressources pour vous soutenir dans votre projet.

UN CONCEPT

La viande ! Et la bonne viande ! La Boucherie Restaurant sélectionne avec soin chaque morceau, de la traditionnelle entrecôte à l'incontournable tartare, en passant par les morceaux moins connus, comme l'araignée. Pour cela, nous nous appuyons sur des techniques bien spécifiques maîtrisées en restaurant, et, depuis plus de 20 ans, sur l'expertise de notre centre de découpe et d'affinage à Brive-la-Gaillarde, dans le Limousin.

UN UNIVERS

Faïences, décoration rouge et blanche, boiseries, carte en cuir, serveur en tenue de boucher… Quand vous entrez dans un restaurant La Boucherie, vous plongez dans l'atmosphère d'une boucherie traditionnelle. Vous entendrez d'ailleurs résonner quelques mots de l'argot du boucher, le Louchébem ! Toutefois, cet attachement à notre héritage ne nous a pas empêché de revisiter les codes… nous offrons à nos clients un cadre dans l'air du temps !

NOS FORCES & NOS DISTINCTIONS

Un groupe familial français de restauration doté d'une **véritable histoire**

En croissance chaque année et situé parmi les **leaders du segment** viande en France

Un **atelier de découpe et d'affinage** qui garantit la traçabilité et la qualité de la viande

Une **plateforme de distribution** des produits secs (vins, vaisselle, vêtements, consommables, etc.)

Un **centre de création** des recettes

Des équipes dédiées aux franchisés : marketing, juridique, comptabilité, ressources humaines…

Une école interne, certifiée QUALIOPI chargée de former les franchisés, les managers et leurs équipes en amont et tout au long de l'activité

Un accompagnement personnalisé dans toutes les étapes du projet reconnu par les franchisés

MEILLEURE CHAÎNE DE MAGASINS DE L'ANNÉE POUR LA 3E ANNÉE CONSÉCUTIVE

Ce prix constitue l'élection de consommateurs la plus importante et la plus populaire dans le secteur du retail (commerce de détail) français.

MEILLEUR EMPLOYEUR 2023

Prix décerné par le magazine Capital. Pour la 6e année consécutive, nous faisons partie des 500 meilleurs employeurs de France dans la catégorie restauration !

CAPITAL MEILLEURE ENSEIGNE 2022

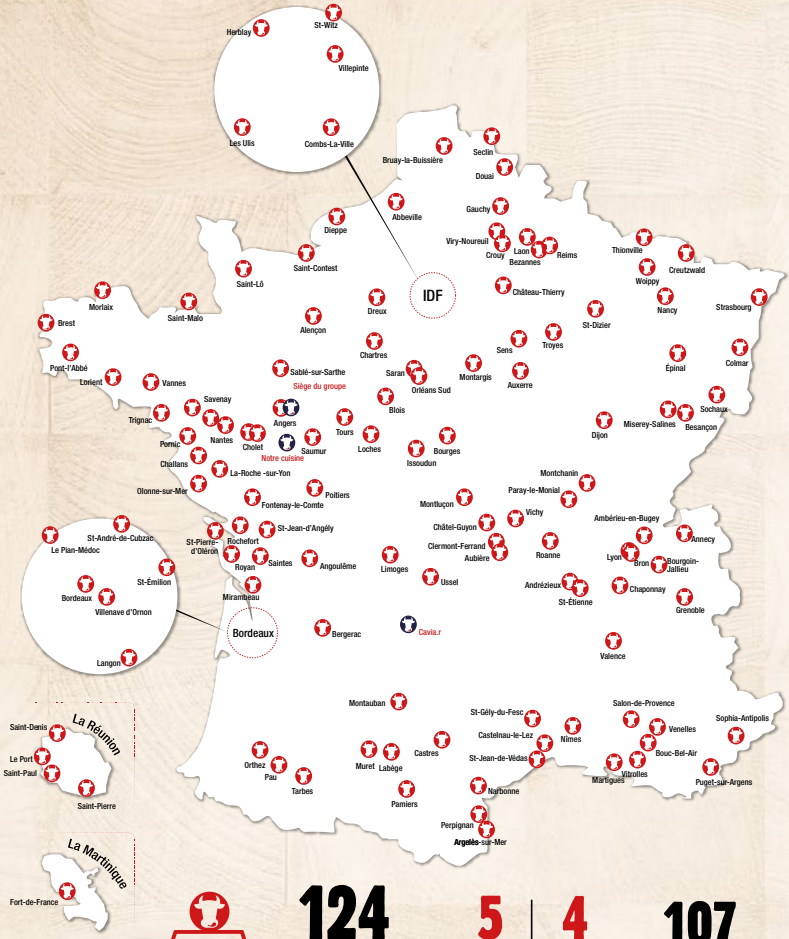
Ce palmarès découle d'une grande enquête indépendante. Il nous récompense pour la 4e année consécutive dans la catégorie « restauration servie à table ».

LAURÉAT 2022 LE TOUR DES CARTES

Le Tour des Cartes du magazine Terre de vins récompense les plus belles cartes de vin parmi les établissements de toute la France.

DEPUIS 1974 LA BOUCHERIE RESTAURANT

LA FORCE DU RÉSEAU



124 RESTAURANTS DANS L'HEXAGONE

5 DANS LES DOM-TOM | **4** À L'ÉTRANGER

107 EN FRANCHISE

26 EN FILIALE

DEPUIS 1974 LA BOUCHERIE RESTAURANT

ADHÉRENT FFF Fédération Française Franchise

SERVICE DÉVELOPPEMENT

Tél. : 06 80 47 14 82 - franchise@la-boucherie.fr

Rue du Paon - ZI de la Romanerie Nord -49124 Saint-Barthélemy d'Anjou - www.la-boucherie.fr