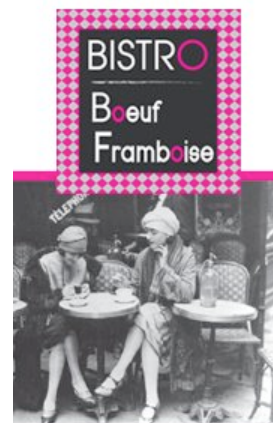


Bistro Bœuf Framboise, la nouvelle enseigne du groupe La Boucherie

Bistro Bœuf Framboise (BBF), tel est le nom de la nouvelle enseigne développée par le Groupe de restauration La Boucherie à l'attention des restaurateurs indépendants. Un premier « prototype » vient d'ouvrir boulevard Foch à Angers, fief du groupe de restauration. L'établissement a déjà ses premiers fans sur Facebook...

Bistro Bœuf Framboise se développera dès 2012 en licence de marque. 7 à 8 créations sont attendues dans les mois à venir. La première licence de marque ouvrant à Strasbourg fin février 2012.

Réputée pour l'excellence de son offre carnée⁽¹⁾, La Boucherie (qui passera le cap des 100 restaurants au second semestre 2012) diversifie son offre. « L'objectif est de pallier un vide avec une enseigne capable de fédérer les restaurateurs indépendants avec de la qualité et du service mais aussi une grande souplesse de fonctionnement » explique Christophe MAUXION, Directeur général du Groupe La Boucherie.



En créant Bistro Bœuf Framboise, le Groupe La Boucherie se tourne clairement vers les restaurateurs indépendants disposant d'un établissement de centre-ville, qui - par le biais d'une enseigne mais sans les contraintes d'une franchise - souhaitent développer leur chiffre d'affaires et accéder aux services d'une centrale d'achat.

Charte graphique aux couleurs acidulées, décor féminin, mobilier bistro revisité, produits du terroir, Bistro Bœuf Framboise laissera à ses licenciés une grande liberté de travail tout en les armant des outils indispensables pour exister face aux grandes enseignes de restauration.

Pour boire un verre ou pour manger Bistro Bœuf Framboise est ouvert 7 jours/7. Sa carte courte mise sur des valeurs sûres et des produits de qualité. Œufs mimosa, filets de hareng, pot au feu, poisson en papillote, tartare, andouillettes « AAAAA », Carbonara façon bistro, crêpes Suzette. Légumes frais et fromages du terroir sont achetés chez les producteurs régionaux.

A la carte, le ticket moyen est de l'ordre de 17 à 18 €. Quatre menus permettent de se restaurer à partir de 9,90€ (22,30€ pour la formule du Boucher et son Faux-filet). De plus, l'ardoise avec ses suggestions différentes toutes les semaines participera au développement des produits typiques « Bistro ».

Cabernet Sauvignon, Gamay, Sauvignon, Pinot Noir, Syrah rouge et rosé (au verre, en pot lyonnais ou en bouteille) côtoient les incontournables bières, apéritifs, digestifs et eaux minérales. Nectars, jus de fruits, sodas, cafés et thés

complètent la carte des boissons.

L'investissement total requis pour adopter le concept Bistro Bœuf Framboise est compris entre 50.000 et 80.000 € (licence de marque et travaux d'agencement inclus).

En plus du droit d'utilisation de la marque, les royalties (2 % du CA HT) permettent de bénéficier tout au long du développement de l'activité du savoir faire, du suivi et de l'assistance technique et marketing des équipes du Groupe La Boucherie.

(1) Dernier Groupe français de restauration indépendant, La Boucherie est le 4^{ème} opérateur du segment viande en France. Au cœur du Limousin, son atelier CAVIAR sélectionne les morceaux les plus nobles du boeuf pour leur tendreté et leur qualité de persillé. Dans tous les restaurants du Groupe, les viandes sont servies à degré optimum de maturation et font l'objet de normes strictes de traçabilité, d'hygiène et de conservation.

Contact Presse : SBS.Com, Sylvie Baudard, Rose-Marie Le Deuff & Jean-Pierre Helleu
Tel : 01 46 14 87 38 - 05 46 36 78 54 - Internet : www.sbscom.fr