



Sochaux 7 décembre 2011
Communiqué de presse

Un restaurant La Boucherie ouvre à Sochaux

Ouvert le 7 décembre 2011 à Sochaux, le tout nouveau restaurant La Boucherie était très attendu ! L'établissement d'une capacité de 120 places assises a investi le bâtiment de l'ancien Restaumarché, désormais revêtu des couleurs rouge, noir et blanc de cette enseigne dédiée aux amateurs de viande.

La Boucherie est située dans la zone artisanale Les Arbues, à deux pas d'Electro-Dépôt, Fly, Atlas... au cœur du bassin des sous-traitants Peugeot.

84^è restaurant de la chaîne, cet établissement filiale est dirigé par Isabelle Lecompte. Après une solide formation en hôtellerie restauration (CAP, BEP, Bac Technologique, BTS, Licence), Isabelle a pendant 14 ans dirigé différents restaurants, notamment à Cherbourg, avant de rejoindre le groupe La Boucherie. Pour l'épauler en salle et en cuisine, une équipe de 12 personnes recrutée localement a été formée au concept La Boucherie.

Très attendue par les consommateurs du bassin d'Exincourt et Sochaux-Montbéliard, l'enseigne La Boucherie propose 7j/7 une offre ancrée dans la tradition culinaire française, résolument typée viande. En salle, une brigade de *garçons bouchers* ponctue le service d'échanges en Louchebem (argot des bouchers).

Ici, la vedette des lieux est le bœuf. *Trésor du boucher*, le *Louchebem* (cœur d'ailoyau maturé 21 jours), *Panaché du boucher* (onglet, poire, araignée), *entrecôte Fort des Halles* de 300 gr, *tartare de bœuf* haché minute... les amateurs de viande auront l'embarras du choix !

Pendant tout le mois de décembre 2011, aux côtés des réconfortants plats hivernaux (*pot-au-feu* aux deux viandes, *tête de veau*, *tartiflette*...) de savoureuses recettes de plats *tripiers* seront à découvrir.

Pas de routine à La Boucherie, un nouveau « plat du jour » est proposé chaque jour ! L'ouverture de La Boucherie à Sochaux sera directement inspirée du terroir local en s'appuyant sur des artisans d'Exincourt.

Côté dessert, l'établissement fait encore honneur aux traditions : *tarte Tatin*, *île flottante*, *crème brûlée* à la vanille Bourbon... La *pomme cuite au four* est ici servie sur un pain perdu accompagnée de crème anglaise. La renversante *crème caramel* se déguste... renversée.

Repas professionnels à l'heure du déjeuner, clientèle familiale le soir, La Boucherie fait l'unanimité. Il y en a pour tous les goûts, tous les appétits et tous les prix (menus du jour et formules à partir de 9,50 € ; à partir de 4,60 € pour les - de 12 ans).

La Boucherie - ZA Les Arbues

Route de Sochaux - 25400 Exincourt (tel. : 03 81 31 04 66)

A noter : Ouvert 7j/7 de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30 (service jusqu'à 23h les vendredis et samedis), le restaurant La Boucherie assurera également le réveillon de la St Sylvestre.

A propos du groupe La Boucherie :

Avec 84 restaurants, plus de 3 millions de repas servis/an, le groupe de restauration 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 de la chaîne, 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

Groupe La Boucherie SA - ZI de la Romanerie Nord - rue du Paon - 49124 Saint Barthélemy d'Anjou
Tel : 02 41 969 278 - Fax : 02 41 969 960 - e-mail : contacts@la-boucherie.fr - Internet : www.la-boucherie.fr

