

LE KIOSQUE *du* **Bouche***rs*

RESTAURATION RAPIDE 🇫🇷 À EMPORTER & LIVRAISON





Le Kiosque du Boucher

QU'EST-CE QUE C'EST ?

Le Kiosque du Boucher est un point de restauration rapide "fast casual". Le concept propose une ambiance "street food" à la française inspirée des boucheries traditionnelles. Autrement dit, on y propose des produits tendances et de qualité pour bien manger, même rapidement !



Du boeuf, mais pas que...

UNE CUISINE DE QUALITÉ ADAPTÉE À UNE CONSOMMATION NOMADE

Du burger gourmet et façon bouchère, au poké tendance, en passant par des plats du terroir, il y en a pour tous les goûts et toutes les envies. La carte est courte afin de privilégier des produits de qualité. Nos steaks hachés sont 100% français et nos ingrédients soigneusement sélectionnés par notre Chef. Vous retrouverez notamment sur notre carte une variété de fromages AOP.



Un kiosque 100% digitalisé

SAVEURS BOUCHÈRES À EMPORTER, EN CLICK & COLLECT OU EN LIVRAISON !

Le Kiosque du Boucher est entièrement digitalisé pour un service rapide et efficace. Vous pouvez commander en click&collect depuis le site internet ou directement via les plateformes de livraison. La commande au comptoir est bien sûr possible.



Ambiance Street food

AVEC LA QUALITÉ LA BOUCHERIE

Le Kiosque du Boucher a été pensé et développé par les équipes des restaurants La Boucherie. Nous avons donc la même priorité : proposer des recettes plaisir, généreuses et de qualité, 7 jours sur 7, tout au long de l'année.

Un plan de communication 360°

POUR DEVENIR INCONTOURNABLE DANS LE PAYSAGE LOCAL

Développer la notoriété et créer du trafic à l'aide de médias ciblés : campagne radio, digital, couponing, affichage localisé, réseaux sociaux.



Les forces du Groupe

Le Groupe La Boucherie ce sont 5 enseignes :

- dont l'enseigne majeure, **La Boucherie** avec 134 restaurants en France
- Poivre Rouge
- Bistrot du Boucher
- Mister Döner
- Constant Bar à bière & à manger



Un groupe 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 (vaisselle, vêtements, consommables, etc.)



Un **centre de création des recettes**



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



Une **école interne, certifiée QUALIOP1** 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



Street
food



HOT
DOG

Ouvrez votre Kiosque du Boucher et poursuivons l'histoire ensemble !

Un projet, un emplacement ? Bénéficiez de l'appui d'un groupe expérimenté et structuré pour aller conquérir un nouveau segment de marché.



Installation du Kiosque du Boucher en satellite du restaurant La Boucherie Trignac (44)



Service Développement

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

Siège social : Z.I. La Romanerie Nord - Rue du Paon 49124 - Saint-Barthélemy-d'Anjou - Tél. 02 41 969 969