



ZI La Romanerie Nord
Rue du Paon
49124 Saint Barthélemy d'Anjou
Tél. 02.41.96.99.69 - Fax. 02.41.96.99.60
Site : www.la-boucherie.fr

Président Directeur Général	Bertrand Baudaire
Directeur Général Délégué	Alexandre Baudaire
Directeur national Réseau Franchise	Philippe Mougeot
Responsable Développement Franchise	Jacky Barreteau
Responsable Communication	Sylvie Poncelet

CA 2020 : 98,7 Millions d'€ (-53% vs 2019)

180 restaurants (-35)
dont 111 franchisés (+7 restaurants)
1 500 collaborateurs
Ticket moyen à 23,16 € TTC (la Boucherie)
5 millions de repas servis chaque année

Au **4^{ème} rang** des groupes de restauration grills/viandes

Segment :

- restauration à thème :
 - grills/viandes

	La Boucherie	Poivre rouge*	Bistrot du Boucher	Assiette au bœuf
Chiffre d'Affaires 2020	64,6 M€ (- 44%)	28,7M€ (- 64,5%)	3,4 M€ (- 61,8%)	2 M€ (- 55,5%)
Restaurants	124 (-1)	45(-33)	7(-1)	4
Ticket Moyen	23,16 € TTC (+2%)	-	28,12 € TTC	-

**Juillet 2019, Reprise de Poivre Rouge au groupe ITM (79 restaurants) en cours de transformation en restaurants la Boucherie.*

Actualités

2021 10 ouvertures prévues en franchise avec un CA de 65 Millions d'€ (La boucherie)
Accélération de la digitalisation VAE, livraison , réservation en ligne , paiement à table
Offre plus premium - Gain en ticket_moyen - Fidélisation plus forte sur les clients encartés

3 formats, 3 restaurants

Présents en périphérie commerciale, centres villes et centres commerciaux et pied d'hôtel
Accélération test sur le Click&Collect et livraison

3 formats :

- « Restaurant »
- « Café »
- « Grill »



Mise à jour: Août 2021
Source : BRA n°418 - Avril 2021 et [article](#)

Offre

- La carte d'article autour de produits carnés de qualité.
- En marge des plats à base de bœuf, une sélection de plats de cuisine française traditionnelle est proposée.

Découvrez la carte

Direction des Achats

Le groupe détient son propre **atelier de découpe et d'affinage des viandes**, une **cuisine centrale de fabrication de produits cuisinés** pour ses restaurants, une **centrale d'achats et d'approvisionnements intégrant un site de stockage des denrées non périssables**, une école de formation des franchisés et des salariés ([Edibouch](#)) et **une unité de création des recettes**.

Deux plateformes logistiques garantissant qualité des produits et maîtrise de l'approvisionnement.

Cavia.R est le Centre d'Affinage des Viandes de Restaurants, l'atelier de transformation des produits carnés des restaurants La Boucherie (Brive la Gaillarde).

- Cet outil garantit à l'ensemble des établissements de la chaîne un approvisionnement exclusif et centralisé.
- Sélection des animaux, découpe, préparation spécifique des morceaux du boucher et livraison sont exécutées dans une exigence totale des normes de traçabilité, de qualité, d'hygiène et de conservation.

