

LA BOUCHERIE

Les restaurants La Boucherie sont fidèles à la tradition des commerçants bouchers, leur savoir-faire, leur caractère bon vivant, leur sens du commerce et de l'accueil. Les serveurs n'hésitent pas à apostropher les clients en Louchebem (argot des bouchers). Plats du terroir aux recettes traditionnelles, viandes grillées à la plancha, grandes salades généreuses ou burgers gourmands.



FRANCHISE DE CARACTÈRE, SPÉCIALISTE DE LA VIANDE DEPUIS 1974

Décembre 2025

SEGMENT - OFFRE

Segmentation Circana

Restauration Service à Table
Grill

CHIFFRES CLES 2024

CA	137,3 M €
Etablissements	128
Ticket moyen	
Emplois	2 300
CA moyen/unité	1,08 M €
Repas par an	5 M
Franchise	80% des restaurants

Source: Panorama CHD GECO FS

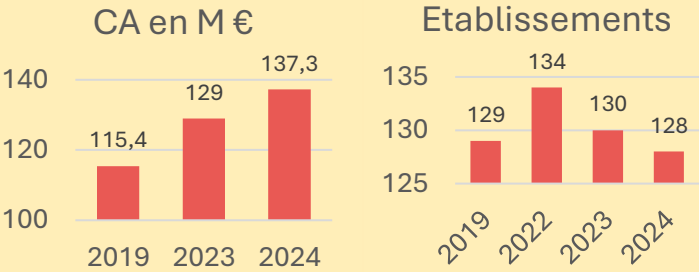
CONTACTS CLES



Angéline Rideau
Responsable achats groupe Baudaire



EVOLUTIONS CA ET UNITES



ACTUALITES

Octobre 2025:

La Boucherie lance sa nouvelle offre baptisée « La Boucherie fait son bouillon ». Le menu s'enrichit d'une carte courte d'entrées, plats et desserts à petits prix pour répondre aux problématiques de pouvoir d'achat et de rapidité de service. 3 entrées à partir de 2,65 € (œuf mayonnaise, rillettes du Mans, poireaux vinaigrette), de 4 plats à partir de 9,90 € (poutine québécoise, gratin de macaronis aux épinards, saucisse de Toulouse et purée, plat du jour) et de 3 desserts à partir de 2,90 € (fromage blanc coulis fruits rouges, petite poire Belle-Hélène, gâteau pommes-amandes).

2024:

Nouveau logo et nouvelle décoration

Le Groupe La Boucherie change de nom, et devient Groupe Baudaire, pour affirmer son identité de groupe familial indépendant et rassembler sous une bannière commune l'ensemble de ses sept enseignes de restauration se développant en franchise.

Le groupe a intégré l'enseigne Courtepaille, donc le CA du groupe augmente mais grâce à cette croissance externe.

CONCURRENTS



CA : 500 M€
Unités : 325



CA : 220 M€
Unités : 106



CA : 40M€
Unités : 25

ENGAGEMENTS

- Le groupe est propriétaire de son propre atelier de découpe et d'affinage à Brive-la-Gaillarde, de sa plateforme de distribution, de son centre de formation, ainsi que d'une unité de création des recettes, le groupe a su maintenir un niveau d'excellence constant dans tous les aspects de son activité.
- Mettre en valeur les races bovines régionales : Normande, Limousine, Charolaise ou Montbéliarde... L'enseigne propose des morceaux de choix issus de ces races de caractère à déguster au plus proche de leurs régions d'origine.



Siège social : ZI de la Rومانerie nord - rue du Paon,
49124 Saint Barthélemy d'Anjou, Pays de La Loire