

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

19 avril 2023

### La Boucherie : une nouvelle carte alléchante !

Avec les beaux jours, vient le temps du changement de carte pour les restaurants La Boucherie qui s'adaptent à la saisonnalité avec de nombreuses nouveautés satisfaisantes. Viandes racées, salades généreuses, plats goûteux, desserts gourmands : le plaisir de faire plaisir !



### La Boucherie, c'est une expertise : la viande de bœuf



La Boucherie restaurant encore et toujours pour l'amour de la viande démontre son savoir-faire en proposant par exemple *La Superbe Côte De Bœuf* à partir de 1,2 kg. À l'ardoise, seulement quelques pièces sont disponibles et présentées avant cuisson au client en salle !

Les viandes crues sont également une spécialité de l'enseigne en période estivale. *La Crulogie* en est l'étendard. Il s'agit d'un

triptyque de bœuf cru, composé d'un tartare préparé au couteau, d'un carpaccio au basilic et d'un mi-cuit de bœuf enrobé de graines de sésame et sauce thaïe. Toutes les pièces de bœuf sont maturées au sein de l'atelier de découpe du groupe, 35 jours désormais pour le *Trésor du Louchébem*. Les bouchers de l'enseigne de restauration y sélectionnent les morceaux les plus nobles du bœuf et perpétuent des techniques de découpes spécifiques dites « à la française » pour valoriser des morceaux un peu oubliés comme l'*Araignée*. Étape finale mais cruciale : la cuisson de la viande ! Les cuisiniers et grilladins des restaurants La Boucherie sont formés pour assurer une qualité optimale à la viande lors de la dégustation.

## Races de caractère au plus près de leurs régions d'origine

Au souci de qualité du produit, s'ajoute celui de son origine pour l'enseigne qui a donc décidé de *mettre en valeur les races bovines régionales : Normande, Limousine, Charolaise ou Montbéliarde...* C'est pourquoi à partir d'avril 2023, les restaurants La Boucherie proposent à leurs clients une expérience supplémentaire du terroir, en proposant des morceaux de choix (l'entrecôte, la côte de bœuf, le trésor du louchébem et le rumsteck) issus de races de caractère à déguster au plus près de leurs régions d'origine :

- La Normande dans le grand quart nord-ouest ;
- La Limousine dans le bassin aquitain au sens large ;
- La Montbéliarde dans l'est ;
- Et la Charolaise dans le grand quart sud-est.

Ainsi l'emblématique « carte cuir », qui présente l'offre spécifique de viandes grillées, est différente selon la région d'implantation de chacun des 130 restaurants la Boucherie en France.

## Une carte renouvelée à la fois séduisante et réconfortante

La Boucherie propose une carte avec des plats émotionnellement réconfortants inspirés d'une cuisine authentique et gourmande avec la *Brochette de magret de canard aux pêches*, l' *Andouillette de Troyes*, le *Double filet de bar*. Pour les desserts, le *Tiramisu façon La Boucherie* ou le *Fontainebleau fraise et basilic* sont de vrais câlins pour les papilles.

L'originalité et la diversité gustative ne sont pas en reste avec le *Butter Chicken*, aux saveurs épicées et une toute nouvelle sauce salsa criolla, un clin d'œil à nos restaurants d'outre-mer. Le *Tataki de thon* à la sauce thaïe et sarrasin grillé, le burger Le *Stefanos* sont également une invitation au voyage. Pour les burgers, le pain boulanger est croustillant et moelleux. Délicatement parfumé grâce au persil plat et à l'origan, il séduit avec son côté estival.



## Des produits emblématiques, mais avec plein d'options

La Boucherie souhaite permettre à ses clients d'être acteurs de leur consommation et de leurs choix. Ainsi, l'équipe leur propose d'apporter une touche personnelle à certains plats grâce à des options, choix ou extra. Il est alors possible d'ajouter du mi-cuit de bœuf à la *Grande Buddha Bowl d'été*, un œuf plein air au *Traditionnel Burger*, de « pimper » son *Carpaccio* avec du Grana Padano AOP et deux tranches de lard par exemple, ou de personnaliser sa glace sur-mesure.



## Cocktails de saison et vin pour accompagner en beauté un bon repas

Le « no-low » est en plein essor en France, Pour répondre aux attentes de ses clients, les équipes de La Boucherie ont intégré à la carte des cocktails dans l'air du temps avec moins d'alcool, moins de sucre, mais toujours avec du goût. La bergamote et l'hibiscus, tendance cette saison, réveillent les cocktails.

Du côté des vins, la sélection demeure de qualité et est le résultat de relations de confiance tissées avec les viticulteurs au fil des années. Bien sûr, le rosé est mis en avant car il s'agit de la star de l'été en France !

Une autre nouveauté cette année sur la carte La Boucherie : l'apparition d'un QR Code pour trouver le meilleur mix and match plats & vins grâce à une web app dédiée. Non pas pour prendre la place des serveurs mais pour apporter du fun et de l'expérience en restaurant avec un outil dans l'air du temps.



### À propos des restaurants

Les restaurants La Boucherie, spécialistes de la viande, sont nés en 1974 et se développent en franchise depuis 1997. Aujourd'hui l'enseigne compte 135 restaurants en France métropolitaine, dans les DOM-TOM et à l'étranger. La Boucherie est propriétaire de son propre atelier de découpe et d'affinage qui garantit la traçabilité et la qualité de la viande, de sa plateforme de distribution, de son centre de formation, ainsi que d'une unité de création des recettes.

La Boucherie est une enseigne reconnue notamment pour la qualité de l'accueil et du service prodigués par ses équipes à sa clientèle. Élu *Meilleure Chaîne de Magasins 2023* dans la catégorie Restauration pour la 2e année consécutive elle est également désignée comme l'un des *Meilleurs Employeurs* 6 années de suite dans la catégorie Restauration par le Palmarès Capital.

