



Communiqué de presse

Le 03/02/2022

Ouverture du **KIOSQUE DU BOUCHER**, le nouveau concept de restauration rapide « fast-casual » par les restaurants La Boucherie.



Le **Kiosque du Boucher** est un nouveau point de restauration rapide fast-casual. Cela signifie que l'on y propose des produits de qualité pour bien manger même rapidement ! Du burger gourmet au poké bowl tendance, en passant par des plats du terroir, les recettes sont variées alliant tradition et modernité. La carte est courte pour privilégier des produits de qualité.

Le **Kiosque du Boucher** est 100 % digitalisé pour un service rapide et efficace. Les commandes peuvent être faites en click&collect depuis le web www.kiosqueduboucher.fr ou sur la plateforme de livraison Uber Eats, directement accessible sur le site

web du Kiosque. La commande sur place au comptoir ou sur la borne est bien sûr possible.

Le premier **Kiosque du Boucher** est un satellite du restaurant La Boucherie de Saint-Barthélemy-d'Anjou. D'autres unités vont voir le jour dans les prochains mois.

Les deux années particulières passées ont favorisé l'éclosion de ce nouveau concept pensé et développé par les équipes des restaurants La Boucherie qui n'entendent pas rester sur leurs acquis. L'objectif de l'enseigne est d'élargir le spectre de son offre et de s'adapter aux nouveaux modes de consommations nomades, avec toujours la même priorité : proposer des recettes plaisir, généreuses et de qualité. « *Nous entreprenons, nous nous adaptons à la situation et à l'air du temps ! L'idée est de couvrir tous les moments de consommation de nos clients en partageant avec eux notre passion du bien manger* », confie Alexandre Baudaire, Directeur Général Délégué du Groupe La Boucherie.





Donc, le Kiosque du Boucher bénéficie de l'expertise et du savoir-faire des restaurants La Boucherie notamment grâce au centre de découpe et d'affinage de viande du groupe. Cela permet de parfaitement maîtriser la qualité et la traçabilité des viandes qui sont servies. Les fournisseurs sont sélectionnés selon des cahiers des charges stricts,

notamment sur l'origine et la qualité des viandes. L'enseigne est engagée dans des démarches volontaires comme Viande Bovine Française et Volaille Française. Les steaks hachés des burgers servis sont frais et 100 % français et le croustillant de poulet est également issu de la filière française. La qualité est présente jusque dans les desserts avec des recettes réalisées par la Maison Bécam, artisan pâtissier reconnu.

LE KIOSQUE du Boucher

Rue du Paon – 42124 Saint-Barthélemy-d'Anjou
À côté du restaurant La Boucherie et d'ACE Hôtel

<https://www.kiosqueduboucher.fr/>

OUVERTURE 7 JOURS SUR 7

11h30 à 14h30 – 18h30 à 22h00
Non-stop le week-end de 11H30 à 22H00 dès le 12 février.

***C'est le début d'une belle aventure,
suivez les actualités et prochaines ouvertures !***



www.kiosqueduboucher.fr/

À propos des restaurants La Boucherie

Les restaurants La Boucherie, spécialistes de la viande, sont nés en 1974 et se développent en franchise depuis 1997. Aujourd'hui l'enseigne compte 145 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.