



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

« LA BOUCHERIE FAIT SON BOUILLON » ET DEMONTRE SON AGILITE POUR REpondre AUX NOUVELLES ATTENTES CLIENTS

Angers, 22 octobre 2025 - La Boucherie Restaurant, spécialiste de la viande depuis plus de 50 ans, rebat ses cartes et lance une nouvelle offre baptisée « La Boucherie fait son bouillon ». L'enseigne transforme son offre et opère à un retour aux sources pour recréer du flux dans ses restaurants et répondre aux attentes d'une clientèle en quête de convivialité, de gourmandise et d'efficacité dans un budget maîtrisé.



Une réponse forte aux problématiques de la restauration traditionnelle

La restauration traditionnelle connaît de grands défis et doit se réinventer pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs. Dans ce contexte, La Boucherie Restaurant choisit d'agir en proposant une offre pensée pour répondre à deux exigences majeures des clients : le prix et le temps. L'offre « Bouillon » ne se limite pas à une réponse économique et va au-delà des petits prix. Elle répond aussi à une attente de rapidité en semaine, particulièrement forte chez la clientèle professionnelle. Les recettes, conçues pour être simples et opérationnelles, garantissent un service fluide, sans concession sur la qualité. L'enseigne démontre avec cette offre sa capacité à écouter le marché et à s'adapter avec agilité, pour continuer à séduire et fidéliser sur un marché en tension.

« La Boucherie fait son bouillon », disponible dès le 22 octobre

Concrètement, l'offre « Bouillon » permet à chacun de composer son repas selon son budget, son appétit et ses envies, grâce à une carte courte et efficace, avec à son lancement :

- 3 entrées dès 2,65 €. Œufs mayonnaise, rillettes du Mans et poireaux vinaigrette
- 4 plats dès 9,90 €. Poutine Québécoise, Gratin de macaronis aux épinards, Saucisse de Toulouse et purée.
- 3 desserts dès 2,90 €. Fromage blanc coulis fruits rouges, Petite poire Belle-Hélène, Gâteau pommes-amandes

Le client pioche dans les entrées, plats et desserts de l'offre bouillon et/ou du reste de la carte, selon ses envies, son temps et son budget pour une liberté de choix à un prix maîtrisé. Cette offre est conçue pour être généreuse, simple et rapide, avec des recettes de saison, avec des portions adaptées et une préparation opérationnelle optimisée pour les équipes. L'offre Bouillon sera renouvelée tous les deux mois pour rester attractive et variée. Pour les amateurs de bonnes viandes, La Boucherie Restaurant

propose toujours sa fameuse carte cuir avec ses pièces d'exception, de région, servies avec leurs sauces de caractère.



Le Bouillon, une tendance pour la restauration, un retour aux sources pour La Boucherie Restaurant

Avec son offre « Bouillon », La Boucherie Restaurant revient surtout à ses racines. L'enseigne a toujours proposé ce type de recettes simples, conviviales et accessibles, présentes dès ses premières cartes dans les années 1990 (à l'époque en francs !). On y retrouvait déjà des plats typiques comme des cœurs de palmier, des filets de hareng, des terrines ou encore des bouillons maison. Plus qu'une tendance revenue aujourd'hui sur le devant de la scène de la restauration, **le bouillon fait partie de l'ADN de La Boucherie depuis ses débuts.**

« Avec La Boucherie fait son bouillon, nous souhaitons répondre concrètement aux nouvelles attentes de nos clients : manger vite, bien et à prix maîtrisé. C'est une offre pragmatique et conviviale, fidèle à notre ADN de spécialiste de la

viande, mais aussi à notre mission : être une table accessible où chacun peut trouver son bonheur. », explique Alexandre Baudaire, Directeur Général du Groupe Baudaire.

« La Boucherie fait son bouillon », disponible à partir du 22 octobre 2025 dans les Restaurants La Boucherie*.

*Selon les conditions des restaurants : tous les jours, midis en semaine, midis et soirs sauf weekend...

À propos de La Boucherie Restaurant

Fondée en 1974, La Boucherie Restaurant est une enseigne française de restauration à table spécialisée dans le plaisir de déguster des viandes de qualité. Avec un concept chaleureux, une cuisine généreuse et un ADN profondément ancré dans le terroir français, La Boucherie Restaurant compte aujourd'hui 120 restaurants en France. L'enseigne revendique sa convivialité et met en valeur les métiers, les territoires et les passions derrière chaque assiette. Franchise de caractère valorisant haut et fort la tradition bouchère avec l'usage du Louchébem (argot des bouchers) dans ses restaurants, elle a été élue Meilleure Franchise et Meilleure Chaîne de Magasins 2025 dans la catégorie Restauration pour la 4e année consécutive. La Boucherie Restaurant est une enseigne du Groupe Baudaire (ex Groupe La Boucherie), aux côtés de Courtepaille, KdB (restauration rapide), Constant Bars à bières et à manger, Poivre Rouge et Bistrot du Boucher.