

Du 2 novembre au 21 décembre, Hippopotamus défie l'inflation et **baisse le prix de son entrecôte de 5 euros !**

Enseigne experte de la viande depuis 1968, Hippopotamus revisite la **culture du Steakhouse en l'adaptant à l'art de vivre « à la française »**. Passée maîtresse dans l'art de la cuisson à la braise, elle sélectionne des pièces de viandes 100% françaises parmi les plus fines et les plus nobles tout en garantissant des prix accessibles.



Face à la montée des prix, la recette reste la même. Pour garantir l'accès à une viande de qualité, Hippopotamus soustrait cet automne 5 euros au prix de son incontournable entrecôte. En version simple ou XL, tous les appétits sont logés à la même enseigne !

*-L'Entrecôte (env. 250G)...19,90€ au lieu 24,90€*

*-L'Entrecôte XL (env. 330G)... 26,90€ au lieu de 31,90€*

Je reste disponible pour toute question relative à cette actualité.

#### À PROPOS D'HIPPOPOTAMUS

Le premier restaurant grill Hippopotamus a été créé à Paris en 1968 par Christian Guignard. En 1992, le Groupe Flo rachète Hippopotamus et développe la marque en France et dans le monde. Le rachat du Groupe Flo en 2017 par le Groupe Bertrand ouvre la voie au renouveau de la marque Hippopotamus à travers le déploiement de son nouveau concept de Steakhouse à la française. Hippopotamus réalise un chiffre d'affaires de 195M€HT et compte plus de 100 établissements.