

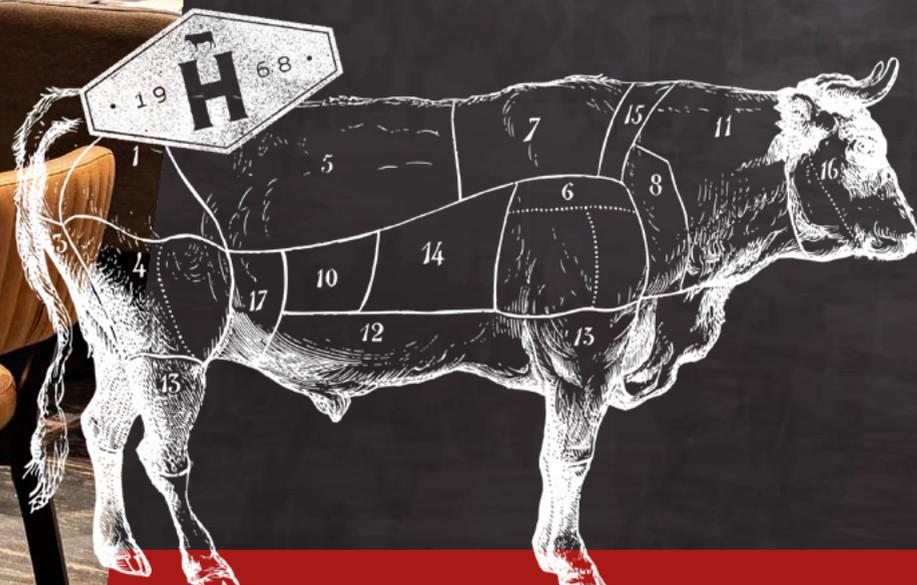
HIPPOPOTAMUS

1968

Steakhouse À LA FRANÇAISE

L'HIPPOPOTAMUS DE NOGENT-SUR-MARNE ADOPTE LE NOUVEAU CONCEPT DE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE

Hippopotamus, l'enseigne experte de la viande depuis 1968, réouvre le 10 juillet à Nogent-sur-Marne en nouveau concept de Steakhouse à la française. Un concept entièrement revisité, de la cuisine à la salle, qui saura séduire les amateurs de viande d'exception sublimée par le nouveau mode de cuisson à la braise. À sa tête, Nathalie et Lim Ker, professionnels de la restauration depuis plusieurs années. Six emplois ont été créés pour la réouverture de l'établissement.



ZOOM SUR LE CONCEPT DE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE

Avec ce concept, Hippopotamus revisite la culture du Steakhouse en l'adaptant à l'art de vivre « à la française » : le plaisir de déguster des plats savoureux et généreux s'accorde avec celui de partager des moments conviviaux, chaleureux, entre amis, collègues ou en famille.

Plaisir et savoir-faire se retrouvent ainsi dans l'assiette, avec une **large sélection de pièces de viandes** parmi les plus fines et les plus nobles, comme la côte de bœuf 1kg ou le filet de bœuf Chateaubriand, sublimées par la cuisson à la braise, mais aussi des pièces incontournables de bœuf **100% français à des prix accessibles** (bavette, faux-filet...).

Le tout mis en scène dans un **décor et une atmosphère cosy** reflétant l'identité de la marque dans chaque détail, entre chaises en peau de vache, appliques en bois brûlé, murs tapissés de cuir ou de briques, et luminaires en bois inspirés des cloches de vaches.



NATHALIE ET LIM KER,
franchisés
de l'établissement de Nogent-sur-Marne

“Professionnels de la restauration depuis près de trente ans, nous avons été immédiatement séduits par le nouveau concept de steakhouse à la française proposé par l'enseigne : des produits de qualité, un décor épuré et tendance, et une cuisson à la braise. Notre objectif est donc de faire rayonner ce concept afin de dynamiser, rajeunir et embellir le quartier. Nous souhaitons ainsi satisfaire nos clients en leur offrant un cadre chaleureux où ils pourront passer un moment agréable et convivial.”



HIPPOPOTAMUS NOGENT EN BREF

Côté salle : 142 places assises

Côté terrasse : 24 places assises

Côté enfants : Un coin dédié aux enfants avec une table digitale de jeux..

Le lieu : Un lieu à très forte visibilité situé à la jonction entre Nogent et le Perreux-sur-Marne.

CÔTÉ CARTE ! FRAÎCHEUR ET GOURMANDISE SONT AU PROGRAMME

Hippopotamus signe des recettes gourmandes et accessibles, pour tous les goûts et tous les moments, le temps d'un déjeuner, d'un apéro ou d'un dîner. Parmi les exclusivités de la carte printemps-été : l'arrivée du Smash Burger, deux nouvelles assiettes de carpaccios de bœuf (Méditerranéen et Chèvre), le tartare à l'italienne, la planche des copains à partager, l'oeuf poché au chorizo ainsi qu'une sélection de brochettes de poulet XL aux parfums estivaux. Sans oublier les incontournables pièces de bœuf 100% françaises, sublimes par la cuisson à la braise : Entrecôte XL, Filet de bœuf Chateaubriand, Côte de bœuf 1KG...

En ce moment et jusqu'au 14 août, Hippopotamus célèbre l'opération «Vive le France». L'enseigne met à l'honneur l'excellence des viandes françaises à travers une sélection exceptionnelle de pièces rare et de coupes expertes. Un

menu inédit à découvrir : araignée de bœuf, cœur d'entrecôte, côte de bœuf papillon et pavé de rumsteak de race Montbéliarde

En touche finale sucrée : la carte des desserts fait le plein de gourmandises et de saveurs acidulées avec l'incroyable Croissant Roll au Citron ou la

CARPACCIO MÉDITERRANÉEN & TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS



SMASH BURGER



BROCHETTE DE BŒUF



LA SUCCESS STORY HIPPOPOTAMUS

Le 1^{er} restaurant Hippopotamus ouvre en 1968 à Paris, avenue Franklin Roosevelt. Le réseau se développe ensuite en franchise pour dépasser le cap des 100 restaurants en 2007. La reprise d'Hippopotamus en 2017 par le Groupe Bertrand marque le renouveau de l'enseigne qui se déploie dès 2018 en nouveau concept de Steakhouse à la française. Plus de 80% du réseau a désormais été transformé en nouveau concept. Une quinzaine de nouveaux établissements le seront d'ici à fin 2024. En 2023, suite à ce renouveau, Hippopotamus s'est hissé au rang de 2^{ème} acteur dans la catégorie des restaurants de grill en France, séduisant une clientèle encore plus large, plus jeune et plus familiale.



INFORMATIONS PRATIQUES

Hippopotamus Nogent-sur-Marne
23 boulevard Albert 1er, 94130 Nogent-sur-Marne

Du lundi au jeudi : 11h-23h
Le vendredi et le samedi : 11h-23h30
Le dimanche : 11h-23h

À PROPOS DE BERTRAND FRANCHISE

Bertrand Franchise est une filiale du Groupe Bertrand, fondé et détenu par Olivier Bertrand depuis 1997. Il s'agit de la première plateforme de marques de restauration en franchise en France, avec huit enseignes emblématiques. Elle propose un modèle unique et innovant avec une offre de franchise multienseigne et multisite sur des segments complémentaires de consommation : restauration à table avec Au Bureau, Hippopotamus, Joyo, Léon et Volfoni, street food avec Itsu et Pitaya, restauration rapide avec Burger King.

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 Bertrand Franchise 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 209M€HT et compte plus de 100 établissements.

UNE OFFRE TOUJOURS PLUS QUALITATIVE, INNOVANTE, ET ENGAGÉE

Hippopotamus opère un travail continu pour enrichir la qualité de son offre, en sélectionnant avec exigence les plus belles pièces de viande, origines et races (entrecôte XL, faux-filet à l'os XL 350g maturé 3 semaines...), et en proposant également à des prix accessibles des incontournables de viande de bœuf 100% français, en soutien aux producteurs français (bavette, entrecôte, faux-filet...).

Afin de répondre aux attentes de ses clients, aux tendances et nouveaux modes de consommation, Hippopotamus propose une offre végétale diversifiée avec des burgers végétariens, autour de recettes figurant parmi les incontournables de sa carte : l'Original, le Steakhouse Burger et le Cheeseburger, ainsi qu'une recette exclusive de l'été, le Burger Dolce Vita.

