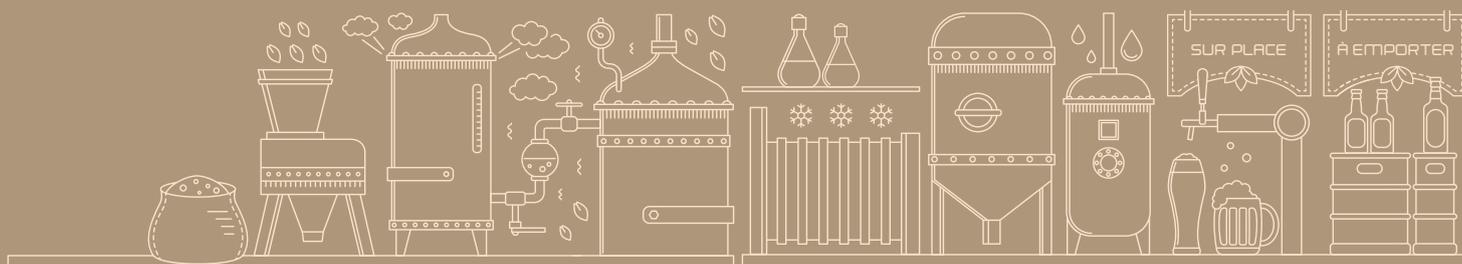




**BRASSEURS DE BONS MOMENTS**

## DEVENEZ FRANCHISÉ CHEZ 3 BRASSEURS



POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR).  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# NOUS SOMMES UN RÉSEAU DE BRASSEURS-RESTAURATEURS

## NOUS PARTAGEONS LE MÊME ADN

Depuis 1986, 3 Brasseurs est un réseau de restaurants qui propose un concept de restauration associé à une micro-brasserie, dans une ambiance chaleureuse et conviviale. Les restaurateurs 3 Brasseurs sont avant tout des passionnés, qui souhaitent proposer un lieu vivant et animé. L'originalité de notre réseau réside dans la fabrication des bières qui sont imaginées et confectionnées sur place, dans la microbrasserie dédiée. Le réseau 3 Brasseurs, est composé d'une communauté de professionnels passionnés par la marque, qui sont issus du milieu de la restauration.

### NOS VALEURS SONT NOTRE FORCE :

**UNE AMBIANCE UNIQUE,**  
un état d'esprit positif, décalé, fun.

**LA BIÈRE FABRIQUÉE SUR PLACE,**  
le coeur de notre concept.

**DES PLATS EMBLÉMATIQUES**  
associés à la bière.

**NOS RACINES,**  
Les Flandres.

**NOS VALEURS PARTAGÉES :**  
Simplicité, Générosité, Convivialité.

**UN LIEU**  
avec un ancrage local chaleureux et authentique.

**NOUS SOMMES DES PASSIONNÉS**  
et ça se voit !

**DES PRIX**  
accessibles.

# UNE MARQUE FORTE ET UNIQUE !

# LES BIÈRES FABRIQUÉES SUR PLACE AU COEUR DU CONCEPT

**BRASSÉE  
SUR  
PLACE**

## BRASSER SUR PLACE, NOTRE RAISON D'ÊTRE

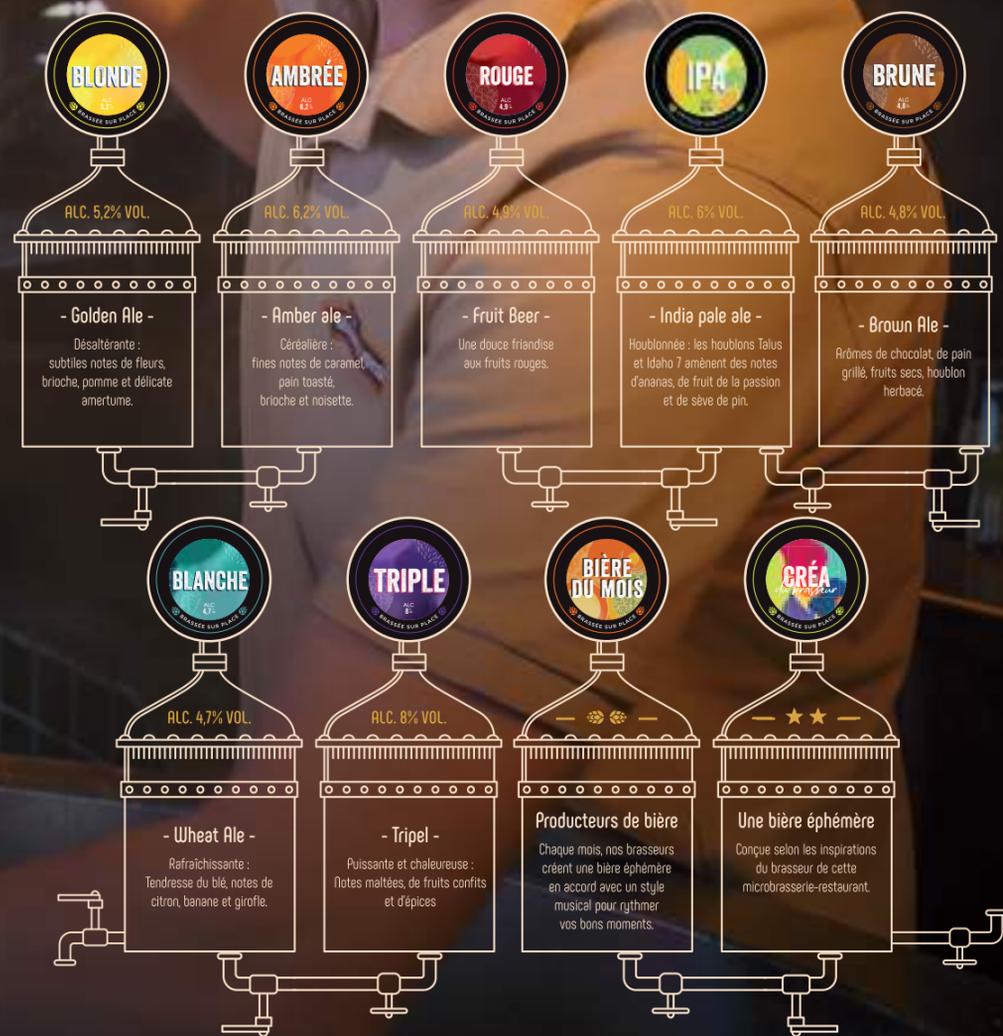
100% des bières sont brassées dans nos restaurants-microbrasseries.  
Une gamme de bières exclusives, mélange d'authenticité et de créativité de nos brasseurs.

## UN BRASSEUR DANS CHAQUE RESTAURANT.

Les brasseurs à l'origine des bières que vous dégustez dans nos restaurants sont des passionnés, avec un savoir faire « craft ». Ils brassent à la main selon un process traditionnel. Leur créativité permet de proposer des bières exclusives à chaque restaurant, en complément de la gamme nationale.

## UN LABORATOIRE ET UNE ÉQUIPE R&D AU SERVICE DES BRASSEURS

Chaque brasseur local s'appuie sur une équipe support : un laboratoire R&D et un animateur brasserie attiré. Cela permet un accompagnement complet sur les problématiques d'analyse et de qualité, sur le suivi de fabrication, la formation continue et la diffusion de la culture bière.



# UNE CUISINE GÉNÉREUSE !



Gratin des Flandres



Croque cancoillotte



Brie qui coule



Flam généreuse



Gaufre façon clafoutis



Pancakes gourmands

**REJOINDRE  
3 BRASSEURS,**  
UNE MARQUE,  
2 MODES DE FRANCHISE :  
FRANCHISE - LGAI  
CHIFFRE D'AFFAIRES  
MOYEN : 3M€\*

CONDITIONS D'IMPLANTATION  
AGGLOMÉRATIONS À PARTIR DE 30.000 HABITANTS



Nos franchisés

## CONDITIONS DE FRANCHISE :

REJOINDRE 3 BRASSEURS / APPORT PERSONNEL

EN FRANCHISE PURE AVEC UN APPORT  
À PARTIR DE 600K€

Durée  
du contrat

**9 ans**

Droits  
d'entrée

**45K€**

Redevance  
de marque

**5%**

Redevance de  
publicité nationale

**1%**

# L'ACCOMPAGNEMENT DES FRANCHISÉS

## ACCOMPAGNEMENT AVANT L'OUVERTURE

- Recherche d'un emplacement
- Remise d'un manuel architectural et opérationnel pour l'application du concept
- Formation théorique et opérationnelle
- Une équipe d'experts vous accompagne pendant 10 jours à l'ouverture dans l'animation et le pilotage de votre restaurant-microbrasserie.
- Les services supports : accompagnement sur le marketing local, la gestion des réseaux sociaux, la technique bière, les approvisionnements...

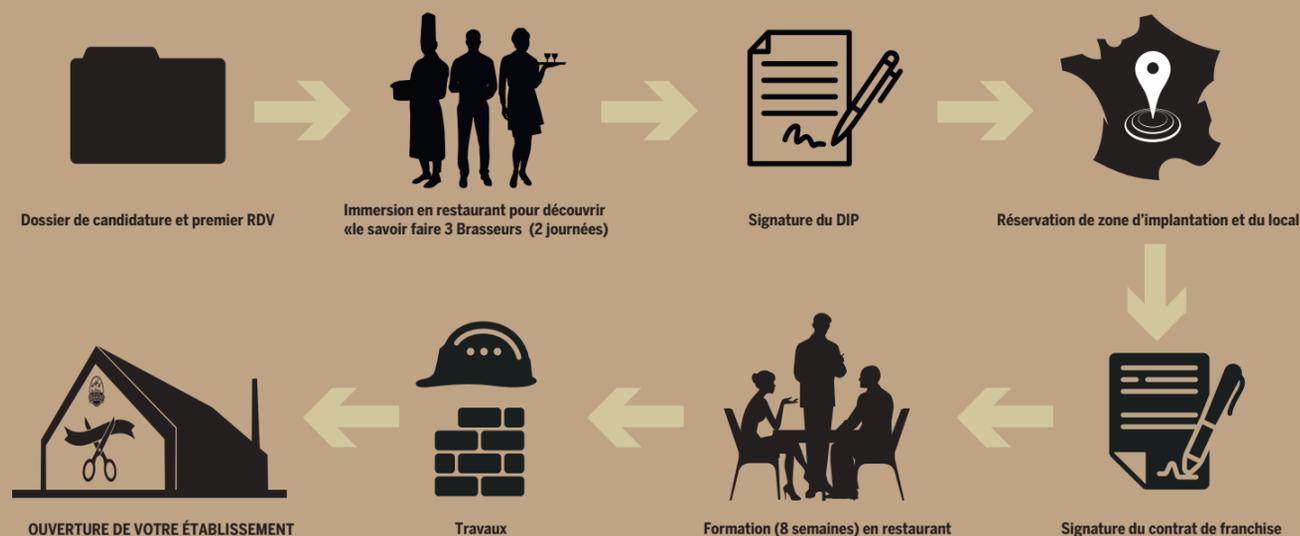
## UNE FORMATION SUR-MESURE DE VOS ÉQUIPES

- Pour le candidat franchisé : 8 semaines en restaurant intégré et franchisé pour apprendre à maîtriser les outils marketing, gestion, pilotage financier, management d'équipes...
- Formation de votre brasseur : 8 semaines, par des experts-métiers
- Formation de votre chef de cuisine : 6 semaines au LAB 3 Brasseurs (centre de formation culinaire)

## ACCOMPAGNEMENT AU QUOTIDIEN PAR LES ÉQUIPES SUPPORTS

- Un animateur de franchise dédié, pour vous accompagner dans l'animation et le pilotage de votre restaurant-microbrasserie.
- Les services supports : accompagnement sur le marketing local, la gestion des réseaux sociaux, la technique bière, les approvisionnements...

# LE PARCOURS DES CANDIDATS À LA FRANCHISE 3 BRASSEURS



# PORTRAITS DE FRANCHISÉS



## TON HISTOIRE AVEC LA FRANCHISE 3 BRASSEURS ?

La franchise 3 Brasseurs, c'est un projet familial porté par mon père à l'origine. Aujourd'hui on a développé le projet, avec 3 restaurants 3 Brasseurs à Reims, Thillois et Terville.

## POURQUOI 3 BRASSEURS ?

Ce qui nous a plu dans le concept à l'origine, c'est le fait de pouvoir brasser localement. Être à l'origine d'un produit authentique comme la bière, c'est un métier valorisant. C'est aussi un concept à large public: tout le monde, de 7 à 77 ans, passe un bon moment aux 3 Brasseurs. On cherchait aussi à s'appuyer sur un réseau bien cadré, solide.

## TA FIERTÉ DANS CE PROJET ?

D'abord, parvenir tous les jours à donner envie de revenir à des centaines de clients. C'est aussi être un acteur local important, développer des initiatives, progresser.

## TON HISTOIRE AVEC LA FRANCHISE 3 BRASSEURS ?

Après 30 ans comme salarié de différentes chaînes de restauration, je cherchais à faire évoluer ma carrière professionnelle en capitalisant pour ma famille. J'ai repris l'établissement de Roncq en franchise, et je développe d'autres projets en France.

## POURQUOI 3 BRASSEURS ?

D'abord pour la marque, forte et réputée, que je connaissais déjà pour y avoir travaillé. Ensuite pour le système de franchise LGAI qui permet de partager les investissements, et qui m'a mis le pied à l'étrier. Et enfin pour le partenariat gagnant-gagnant avec le franchiseur.

## TA FIERTÉ DANS CE PROJET ?

Aujourd'hui, je travaille pour moi et avec ma fille dans un magnifique restaurant : j'ai aussi la fierté de me développer en tant qu'entrepreneur en investissant sur d'autres restaurants.



# PLUSIEURS CONCEPTS, PLUSIEURS AMBIANCES

800m<sup>2</sup>  
Des lieux composés de trois grands espaces :  
restaurant + bar + microbrasserie  
250/300 places assises



Environ 450m<sup>2</sup>  
Carte et gamme de bières et cocktails  
Concept plus urbain ou périurbain, carte  
à grignoter (retransmissions de matchs,  
concerts...)  
Des plats signature uniques  
150 places assises



En surface plus intime  
600m<sup>2</sup>  
Et une architecture signature



# NOS IMPLANTATIONS EN FRANCE

ANNECY  
ANGOULÊME  
ANTIBES  
ARRAS  
AUBAGNE  
AVIGNON  
BESANÇON  
BÉZIERS  
BOULOGNE-SUR-MER  
BREST  
BRÉTIGNY-SUR-ORGE  
BRUAY-LA-BUISSIÈRE  
CAEN  
COQUELLES

CARRÉ SÉNART  
CHALON-SUR-SAÔNE  
COMPIÈGNE  
CORMEILLES-EN-PARISIS  
DIJON - TOISON D'OR  
DIJON - QUÉTIGNY  
DUNKERQUE  
ECHIROLLES  
ENGLOS  
ÉPINAL  
ERAGNY  
ÉTREMBIÈRES  
FACHES-THUMESNIL  
LA ROCHE-SUR-YON

LE MANS  
LEZENNES  
LILLE  
LOMME  
LOUVROIL  
LYON - ECULLY  
LYON - ST-PRIEST  
LYON - VÉNISSIEUX  
MARCO-EN-BAROEUL  
MARSEILLE - LA VALENTINE  
METZ  
MONTPELLIER  
NANTES  
NICE

NÎMES  
NOYELLES-GODAULT  
ORLÉANS - SARAN  
PAU-LESCAR  
PETITE-FORÊT  
PLAN DE CAMPAGNE  
POITIERS  
PUGET-SUR-ARGENS  
RAMBOUILLET  
REIMS - CENTRE  
REIMS - THILLOIS  
RENNES  
RONCQ  
ROUEN - BARENTIN

ROUEN - GRAND-QUEVILLY  
SAINT-ÉTIENNE  
SAINT-MARCEL-LÈS-VALENCE  
SAINT-QUENTIN  
SOCHAUX  
STRASBOURG  
TERVILLE  
TOULOUSE - BLAGNAC  
TOULOUSE - LABÈGE  
TOURVILLE-LA-RIVIÈRE  
TROYES  
VILLENAVE D'ORNON  
VILLENUEVE-D'ASCQ  
VITROLLES

## ET À L'INTERNATIONAL

CANADA (15 RESTAURANTS) - BRÉSIL (2 RESTAURANTS)  
OUTRE-MER (5 RESTAURANTS)

[WWW.3BRASSEURS.COM](http://WWW.3BRASSEURS.COM) | SUIVEZ-NOUS !   



**RENCONTREZ LA FAMILLE 3 BRASSEURS**  
ET DEVENEZ BRASSEURS DE BONS MOMENTS

Votre contact : Thibaud MARTIN - Responsable recrutement franchise  
[thibaud.martin@les3brasseurs.com](mailto:thibaud.martin@les3brasseurs.com) - Tel : 06 60 17 94 16