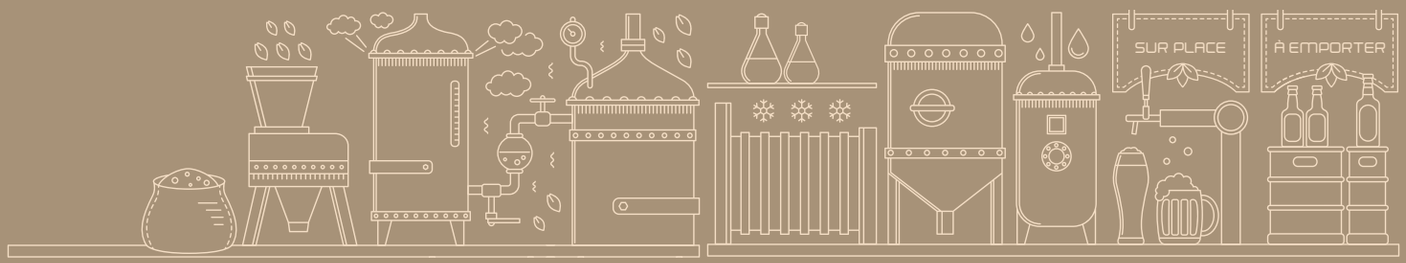
3 BRASSEURS FRANCE. SAS au capital de 3 231 680 euros ayant son siège - 4 rue de l'Espoir 59260 Lezennes - RCS Lille Métropole n° 509 530 770. Conception et création : 3 Brasseurs France.

DEVENEZ FRANCHISÉ CHEZ 3 BRASSEURS



POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. 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 BIERES FABRIQUÉES SUR PLACE AU COEUR DU CONCEPT

BRASSÉE SUR PLACE

BRASSER SUR PLACE, NOTRE RAISON D'ÊTRE

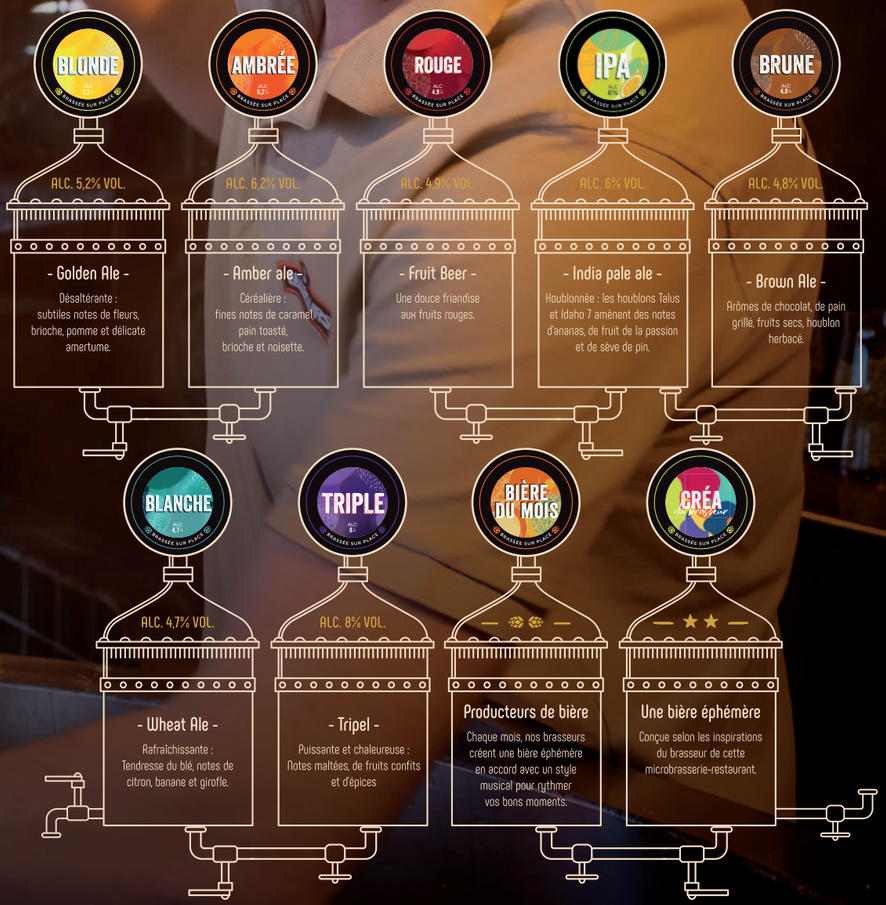
100% des bières sont brassées dans nos restaurants-microbrasseries.
Une gamme de bières exclusives, mélange d'authenticité et de créativité de nos brasseurs.

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 attitré. 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

Flam veggie

Pancakes gourmands

Gaufre facon clafoutis

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...

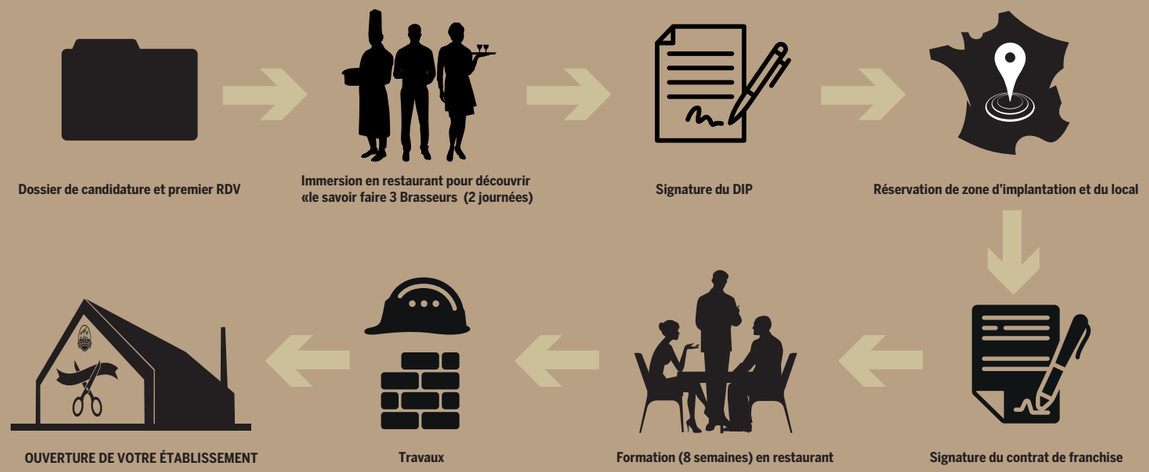
UNE FORMATION SUR-MESURE DE VOS ÉQUIPES

- 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. Etre 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 chaines de restauration, je cherchais à faie 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 ?

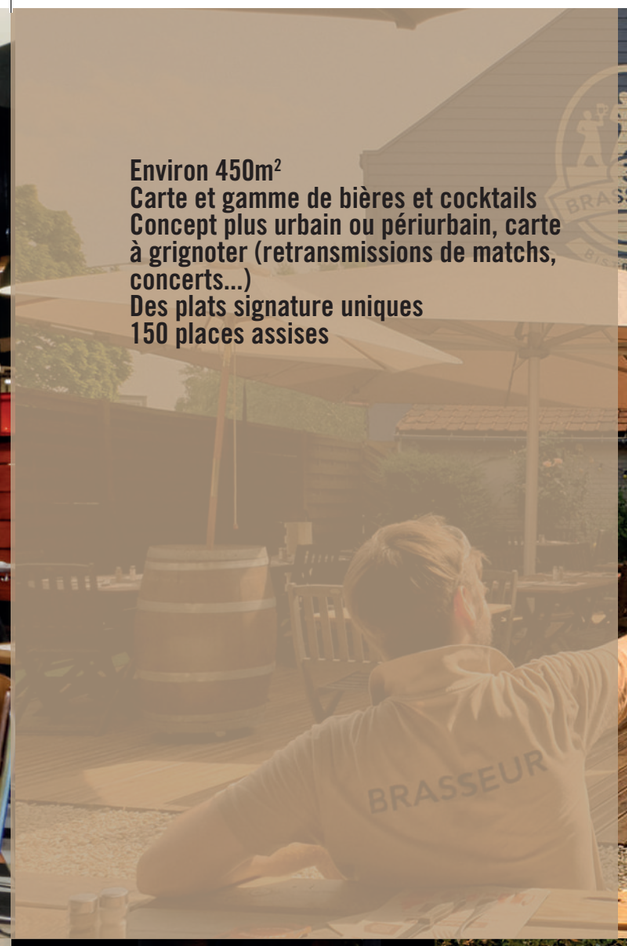
Aujourd'hui, je travaille pour moi et avec ma fille dans un magnifique restaurant : j'ai aussi la fierté de me développer en tant qu'entrepreneur en investissant sur d'autres restaurants.

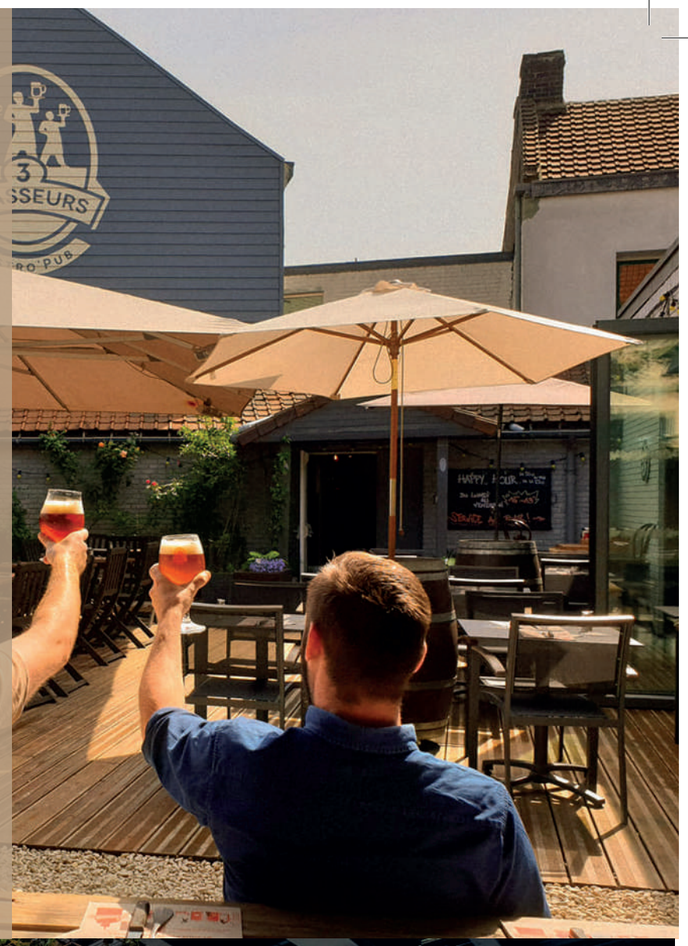
PLUSIEURS CONCEPTS, PLUSIEURS AMBIANCES

800m²
Des lieux composés de trois grands espaces :
restaurant + bar + microbrasserie
250/300 places assises

En surface plus intime
600m²
Et une architecture signature

Environ 450m²
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





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
MARCQ-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
VILLENEUVE-D'ASCQ
VITROLLES

ET À L'INTERNATIONAL

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

RENCONTREZ LA FAMILLE 3 BRASSEURS

ET DEVENEZ BRASSEURS DE BONS MOMENTS

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