



LA BRIGADE

STREET FOOD CARNIVORE

REJOIGNEZ-NOUS !

1^{er} concept de street food carnivore en France !



Qui sommes-nous ?

La Brigade c'est le premier concept de street food carnivore en France ! Lancé en 2013 par Tristan et Edouard, deux copains fans de barbecue, ce concept unique vous permet de personnaliser votre barquette en la dégustant de façon ludique grâce à une pince en bambou recyclable.



Le concept

A travers une carte simple composée de produits frais, vous choisissez votre viande, votre accompagnement et votre sauce. A consommer sur place, à emporter ou en livraison, le tout à un prix juste.



NOTRE HISTOIRE

11 ans de travail pour aboutir à un concept maîtrisé

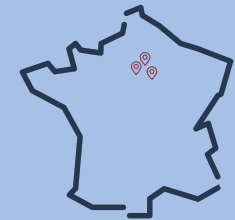


2013-2017

4 ans de périples à travers la France avec Tristan au volant et Edouard en co-pilote (qui n'avait pas son permis).

2020

Levée de fonds auprès de business angels : un an plus tard, 2 nouveaux restaurants (Opéra & La Défense) et 2 dark kitchen ouvrent.



2013

Quelques mois après leur rencontre, Edouard et Tristan créent le premier foodtruck

2017

Le 1er restaurant ouvre à Oberkampf (Paris 11). En 2019, 2 autres ouvertures voient le jour : Réaumur (Paris 02) et Carré Sénart (77).



2024

Après 11 années riches en projets : food truck, restaurants, vente à emporter, livraison. Nous sommes fins prêts pour la grande aventure de la franchise !

Un cœur de carte constitué d'un choix de viandes sourcées

Au menu

Des viandes tendres et savoureuses cuites minute, à la demande, sous les yeux des clients. Elles sont présentées en fines tranches servies dans une barquette accompagnées de frites maison et de sauces créatives imaginées par nos soins. Le tout à savourer avec des pincés en bambou pour une dégustation pratique et ludique.

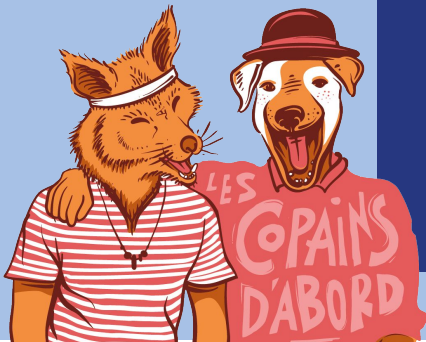


La carte est également complétée par des sharings originaux, des desserts gourmands et une large gamme de boissons dont nos best-sellers : nos thés glacés maison.



Pionniers de la 'barbak'

La Brigade l'a aussi été sur la livraison de ses barquettes dès 2015 via les plateformes spécialisées. Le concept s'est rapidement développé avec un ADN multicanal afin d'être en phase avec les différents modes de consommation : sur place, à emporter ou en livraison, le tout à un prix juste.



Nos produits

Notre équipe travaille au quotidien pour sélectionner des produits de qualité.

Viandes de qualité



Pommes de terre locales

Sauces originales & uniques



Sharings gourmands créés par La Brigade



Desserts savoureux



Cocktails & Bières pression



Nos restaurants : les temples de la barbak'

La Brigade pose ses fourneaux mais n'en oublie pas pour autant son héritage street et sa passion pour les arts de rue.

Le street artist Zics, imagine et crée pour La Brigade des fresques fun et colorées illustrant l'ADN de l'enseigne : de la bonne viande et des produits frais, du partage, des personnages hauts en couleur, des jolis néons et des phrases cultes ("T'as les crocs ?", "Les copains d'abord").

Avec un esthétisme et une identité propre dans chacun des restaurants, l'expérience client est unique et en phase avec les attentes actuelles des consommateurs (murs instagrammables, lieu agréable avec une identité forte).



Des lieux chaleureux et conviviaux



Collab' avec un street artiste renommé !



Une identité forte



Nos forces

- Pionnier de la street food carnivore en France
- Une offre multicanale sur place, à emporter, en livraison qui s'adresse à tous (de 7 à 77 ans !)
- Un concept clé en main, facile à appréhender
- Une marque qui se décline sur différentes tailles de locaux (de 100 à 300m2) ...
- ... mais aussi dans des environnements différents (centre ville // zone commerciale)
- Une expérience client soignée : 4,6 ★ en moyenne sur + de 9000 avis Google
- Une notoriété forte et croissante : + de 100K followers sur les réseaux sociaux

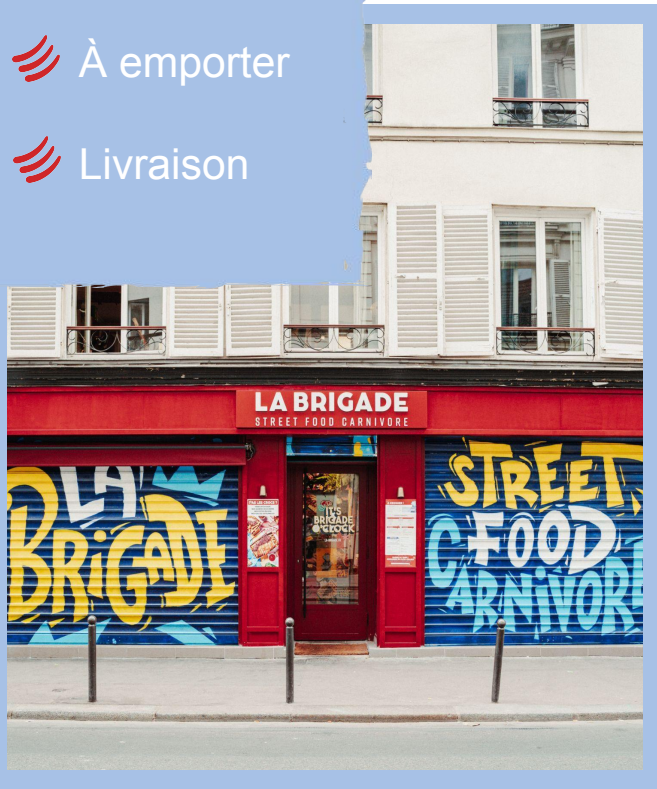


1 CONCEPT 2 FORMATS

Nous faisons preuve d'adaptabilité en fonction des moyens et des envies de chacun

Comptoir

- ☞ 1,2M€ de CA
- ☞ Sur place
- ☞ 100 à 150m²
- ☞ À emporter
- ☞ Centre-ville
- ☞ Livraison



Restaurant

- ☞ 2M€ de CA
- ☞ Sur place
- ☞ 150 à 300m²
- ☞ À emporter
- ☞ Centre-ville
- ☞ Centre-commercial

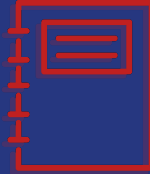
L'ACCOMPAGNEMENT EN AMONT



Recherche d'un emplacement



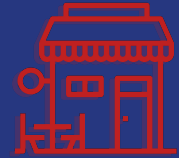
Aide à l'obtention du prêt bancaire



Remise d'un manuel architectural et accompagnement en travaux



Formation en 5 semaines



Accompagnement à l'ouverture

LES CONDITIONS D'ENTRÉE

Apport

Dès 150 000€ *

(*selon format)

CA à 2 ans

De 1,2M€ à 2M€

Droits d'entrée

30 000€ HT

Redevances

5% CA HT + 1,5%

Investissement global

2500€/m²

(hors foncier)



L'ACCOMPAGNEMENT AU QUOTIDIEN

Une équipe de 13 brigadiers super motivés pour vous accompagner au quotidien



Un interlocuteur unique : le responsable de réseau

Professionnel de la restauration, il vous conseille dans votre prise de décision et vous partage les actualités du réseau. Il est le garant du concept de l'enseigne et veille à son respect.



Un plan marketing et communication soutenu

- ☞ Plusieurs posts hebdos sur les réseaux sociaux
- ☞ Des temps forts marketing et communication
- ☞ Des animations produits

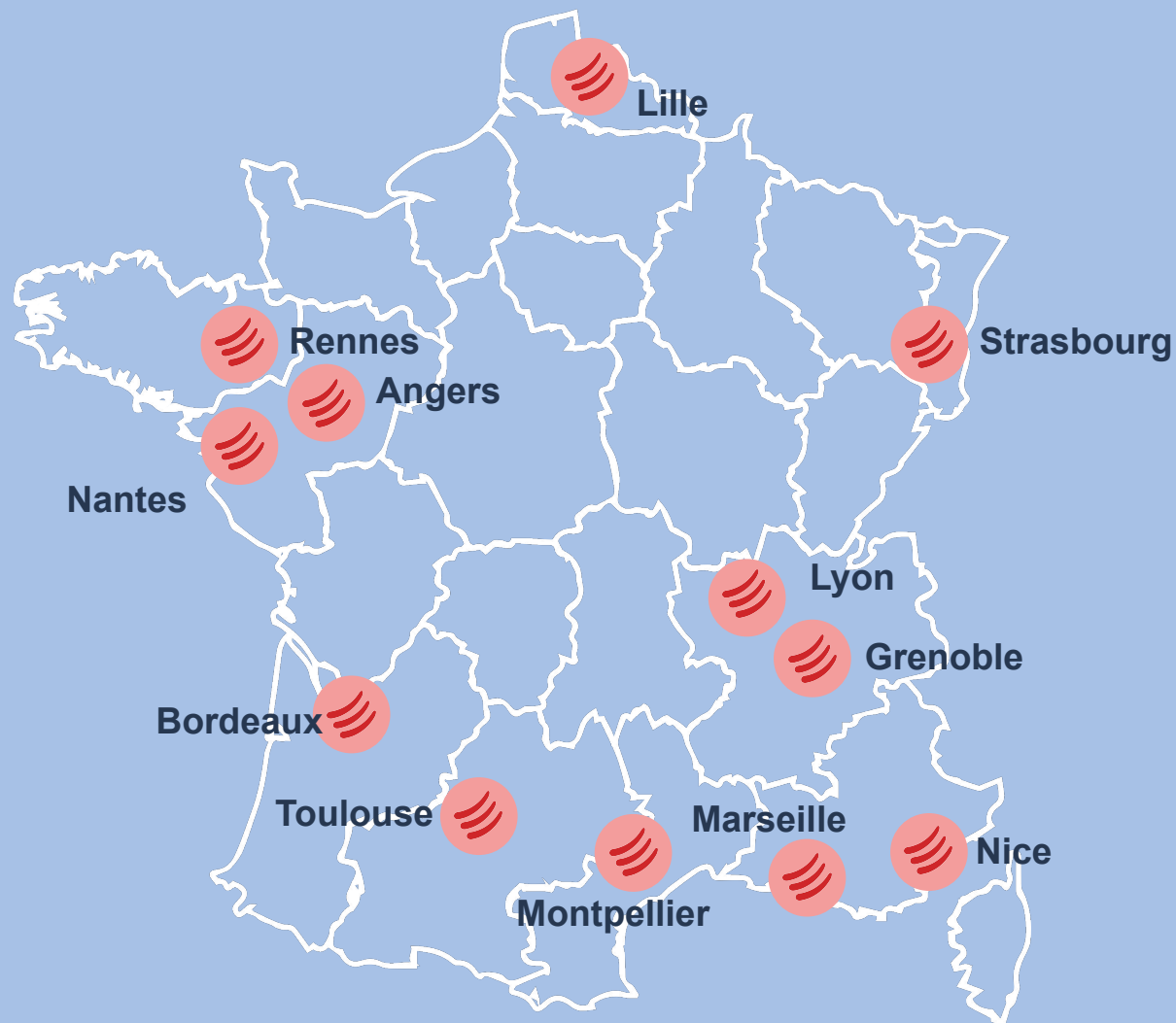


La brigade a sélectionné pour vous les meilleurs logiciels pour une exploitation sereine.

Cela comprend :

- un système de caisse performant et connecté
- des outils de gestion pour optimiser la marge et maîtriser les coûts d'exploitation
- une plateforme regroupant toutes les informations dont vous aurez besoin (manuel opérationnel, actualités ...)
- des outils marketing

ZONES D'IMPLANTATION PRIORITAIRES



Alors tenté de devenir
le prochain Maître de la
Barbak' ?

REJOINS-NOUS !



Aurore Geyer
Consultante franchise
aurore.geyer@framboise.consulting



Tristan Cléménçon
Co-fondateur
tristan@la-brigade.fr

