



# POUTINE BROS

LE SHACK À SKOUIK

C'EST PAR  
ICITTE LES  
BICYCLES !

OUVERT 7/7 LE SERVICE CONTINU  
LUNDI - DE 12H À 21H30  
MARDI À DIMANCHE - DE 12H À 22H30  
LA MEILLEURE POUTINE DU MONDE  
DÉCOUVRE NOTRE MENU ICI

LES TITRES BASÉS SUR LE SERVICE CONTINU  
DE 2018 À 2019  
WWW.POUDINEBROS.COM

LES HABITANTS DE VOTRE VILLE ATTENDENT LE NOUVEAU CONCEPT ? À VOUS DE LES SATISFAIRE !

## POUTINEBROS c'est l'histoire de 3 frères

Mai 2013, Nicolas et Camille s'en vont visiter leur frère Benjamin, expatrié à Montréal depuis 2012.

Benjamin leur fait découvrir les meilleures poutineries de la ville. C'est un gros coup de foudre pour le Québec et encore + pour la poutine !

De retour, ils associent leur expérience et leur savoir-faire dans la restauration pour créer en 2014 à Rennes...

**la PREMIÈRE POUTINERIE DE FRANCE !**

# POUTINEBROS, LA MEILLEURE POUTINE DU MONDE\*, SE LANCE EN FRANCHISE !

## De la VRAIE POUTINE, sinon rien !

Depuis notre création, on a toujours tenu à respecter notre credo. Chez POUTINEBROS, pas de poutine « à la française » mais bien de la poutine **QUÉBÉCOISE** ! Pour ça, un seul secret - qui n'en est donc plus un... - :

- On coupe nos patates **chaque matin**, on les cuit en deux bains
- L'ingrédient principal : on sert **le véritable fromage en grains du Québec** sur nos poutines, qu'on importe directement de là-bas
- Nos sauces et garnitures sont **nos recettes maison** inspirées de nos poutineries préférées à Montréal ! Nos poutines sont et resteront alors **inimitables** !
- Nos **recettes évènementielles** sont tout simplement le « Best Of » de nos découvertes culinaires lors de nos voyages réguliers au Québec

## PIONNIER RECHERCHE PIONNIERS !

Nous sommes **expérimentés** et prêts à nous développer sur tout le pays. Nous sommes donc à la **recherche de nos 1<sup>er</sup> franchisés** !

Dans sa conquête de l'hexagone, la PouTeam offre de belles occasions pour vous implanter et ouvrir, 1, 2, 3... poutineries dans les villes de votre territoire !

OUVERTURE DU 4<sup>ÈME</sup> RESTAURANT À TOURS



OUVERTURE DU 2<sup>ÈME</sup> RESTAURANT À CARRÉ SÉNART



Deuxième victoire à la «Poutine Week» catégorie internationale

OUVERTURE DU RESTAURANT



POUTINEBROS gagne la «Poutine Week» catégorie internationale

Le restaurant passe de 36 à 90 places assises après rachat de la boutique voisine. Croissance de +40% du Chiffre d'Affaires.

2013

2014

2015

2016

DÉBUT 2017

NOV 2019

JAN 2020

FIN 2020

2021

OCT 2022

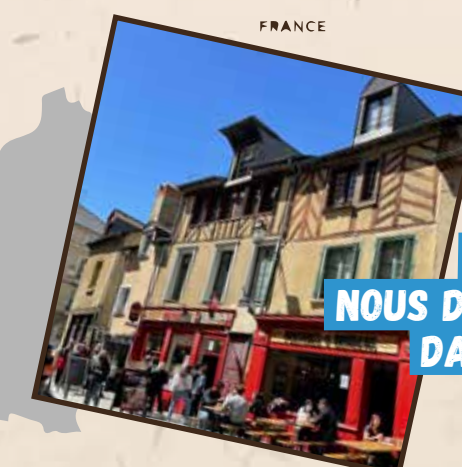
JAN 2023

MAI 2023

MONTRÉAL

Benjamin fait découvrir à Nicolas et Camille le Canada et la Poutine. Enthousiasmés par ce plat, ils décident de créer leur Poutinerie à Rennes.

RENNES



FRANCE

NOTRE OBJECTIF = NOUS DÉVELOPPER EN FRANCHISE DANS TOUTE LA FRANCE

Lancement du Projet Franchise

Accueil des premières candidatures pour le lancement de la Franchise

OUVERTURE DU 3<sup>ÈME</sup> RESTAURANT À BREST



OUVERTURE DU 5<sup>ÈME</sup> RESTAURANT À ANGERS



\*On t'en dit un peu plus page 8 !



GÉNÉREUX

AUTHENTIQUE

GOURMAND

## NOS POUTINES

- Notre savoir-faire et 1 tonne de patates par semaine pour réaliser des **frites délicieuses**, fondantes à l'intérieur et croustillantes à l'extérieur.
- Le **véritable fromage en grains** importé directement du Québec, qui offre cette sensation magique sous la dent du « skouik-skouik » !
- Toutes nos sauces et garnitures ont été **conçues par les frères fondateurs**. D'abord cuisinées chaque matin sur place lors de nos premières années à Rennes, elles sont désormais **réalisées par notre laboratoire culinaire central** et livrées en frais deux fois par semaine.
- De nouvelles recettes de **poutines évènementielles** tous les 2 mois !



Scan ce QR Code pour découvrir  
toutes nos poutines à la carte

## NOS BURGERS

Notre viande de boeuf d'origine française a été sélectionnée parmi les meilleures races.

Toutes nos sauces sont faites maison, selon nos recettes secrètes.

Nos buns sont dorés et brillants, à la mie fine et alvéolée et ils sont fabriqués en France. Tous nos légumes frais sont préparés et émincés chaque matin.

Nos recettes de burger sont inspirées des meilleurs burgers nord-américains. Nos ingrédients : confit d'oignons à l'érable, moutarde américaine, beurre de cacahuètes crunchy...



Scan ce QR Code pour découvrir tous nos burgers à la carte



SAVOUREUX

PRODUITS FRAIS

ORIGINAUX

## NOS DESSERTS

Toujours fidèles à notre mission de faire découvrir le meilleur du Canada à nos clients, nous avons co-réalisé avec SAMUEL DENIS, ancien chef pâtissier chez Alain Ducasse, des recettes **EXCLUSIVES** pour POUTINEBROS.

Nos **BOSTONS**, produits phare de la célèbre chaîne de coffeeshops Tim Hortons.

Nos délicieux **COOKIES** et **BROWNIES** !

Notre **collaboration locale** nous permet aussi d'imaginer de nouveaux desserts événementiels, et de tester régulièrement de nouvelles recettes !

Nous vendons bien évidemment nos desserts en fin de repas, mais aussi **tout au long de l'après-midi**, avec un bon café ou un de nos excellents thés québécois.



## NOS BIÈRES

Début 2024, nous avons l'immense fierté de lancer notre nouvelle Collab avec La microbrasserie **COMMANDERIE DE L'ÉRABLIÈRE**, basée près d'Angers.

Nous proposons 6 bières brassées avec des houblons nord-américains par un franco-canadien et un québécois !

## NOS BIÈRES PRESSION

Dans la plupart des POUTINEBROS sont proposées des bières pression : une **blonde classique** à l'effigie de POUTINEBROS et la Richard dit le **Castor IPA**, fière représentante du Québec !



## OUVRIER UN POUTINEBROS DANS VOTRE VILLE, C'EST PROPOSER UNE NOUVELLE EXPERIENCE À VOS CLIENTS ! \*

### BIENVENUE AU QUÉBEC... EN FRANCE !

POUTINEBROS, c'est d'abord **LA PLACE** où on mange de délicieuses poutines, aussi bonnes qu'au Québec ! Mais aussi, tout y est conçu pour faire **voyager** vos clients à Montréal :

- ✓ Tenues « chemises de bucheron » et tabliers brodés pour toute la PouTeam
- ✓ Accueil chaleureux digne de la convivialité des Québécois
- ✓ Diffusion des matchs de hockey de la NHL
- ✓ Playlists de musiques actuelles, adaptées à chaque moment de la journée, avec la Canadian touch !
- ✓ Décoration et PLV originales et humoristiques



\*Sinon, vous pouvez ouvrir l'énorme resto de burger, de pizza, de poké, de bagel ou de tacos...

Il y a de très belles franchises qui font ça :)

QUÉBEC



FRANCE



# LA MEILLEURE POUTINE DU MONDE SE TROUVE CHEZ NOUS ET BIENTÔT CHEZ VOUS !



ÉLU **N°1** À L'INTERNATIONAL !  
PRIX DU VOTE POPULAIRE  
DE LA POUTINE WEEK  
DEVANT 9 AUTRES PAYS  
(HORS CANADA)

## EN 2016 ET 2021

### C'EST QUOI LA POUTINE WEEK ?

La Semaine de la Poutine est un **festival** commencé il y a 10 ans à Montréal. Il s'est rapidement étendu sur Toronto et Québec, puis à l'international.

C'est un **événement culinaire interactif**. Les restaurants du monde entier créent une **poutine unique** pour celui-ci.

Les participants s'engagent dans le festival en mangeant des poutines originales, en partageant leurs expériences sur les médias sociaux et en votant en utilisant le site Web de La Semaine de la Poutine.



Screenshot de 2016 : Camille et Nicolas sont interviewés en direct dans l'émission québécoise « Salut Bonjour » sur la chaîne TVA pour parler de la Poutine Week.

## LA COMMUNICATION POUTINEBROS, C'EST QUOI ?!

- Notre communication d'enseigne, à l'échelle nationale : réseaux sociaux, presse, sessions photos et vidéos, participations dans nos projets de digitalisation, organisation de jeux-concours, création des merchandisings...
- Community management, réponse aux avis Google, Uber eats, Tripadvisor... → Assistance aux Franchisés
- Création de tous nos packagings food
- Communication locale pour nos restos : sponsorings, participation aux événements de la ville, street marketing, communication drive-to-store, opérations d'influence...
- Assistance à la communication locale : sponsorings, participation aux événements de la ville, street marketing, communication drive-to-store, opérations d'influence... /

**TOUJOURS AVEC LA « PATTE » POUTINEBROS : GOURMANDISE, GÉNÉROSITÉ, MISE EN AVANT DE NOS POUTEAMS ET BEAUCOUP DE FIERTÉ !**



**LOUISE**  
Chargée de Communication



**LAURIANE**  
Graphiste

SUIS NOUS !



# 14694

**C'EST LE NOMBRE DE BROS QUI NOUS SUIT AU QUOTIDIEN SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX !**



## LE COMBO GAGNANT POUR UNE POUTINE VICTORIEUSE

- ✓ Un concept « fast casual » 100% adapté à la vente sur place, à emporter et en livraison.
- ✓ Une recette de frites maison à en faire pâlir les friteries belges  
Nos sauces et garnitures secrètes, cuisinées exclusivement pour POUTINEBROS par notre laboratoire culinaire, livrées en frais deux fois par semaine. Cela assure une qualité et une régularité optimale, et **vous permet de vous concentrer sur le management de votre poutinerie.**

## UN BACK-OFFICE EFFICACE ET PERFORMANT

Une centrale de référencement :

- ✓
  - Fournisseurs locaux, nationaux et importateurs canadiens fiables.
  - Des produits de qualité, avec des prix négociés 100% livrés à votre poutinerie.
- ✓ Un panel d'outils numériques de pilotage efficaces et connectés entre eux : caisse, fidélité, planning, paie, click & collect, bornes (...)
- ✓ Un Manuel Opératoire ultra complet et pensé pour être pédagogique, et pratique.

## UN ANIMATEUR RÉSEAU DÉDIÉ

- ✓ Ancien directeur de la poutinerie de Rennes, notre animateur réseau vous est dédié pour suivre vos performances, analyser vos points d'amélioration, vous conseiller et vous former.

## POUTINEBROS, C'EST UN CONCEPT RÉMUNÉRATEUR ET STRUCTURÉ !

### AH BON ? MAIS VOUS ÊTES UN JEUNE RÉSEAU...!

**Pas si jeune !** Vous vous apprêtez à rejoindre un franchiseur qui a commencé par **passion** pour la poutine et le Québec, qui a beaucoup testé et éprouvé son concept depuis 2014.

On a **énormément travaillé** avant de nous lancer en franchise ! Notre objectif : vous offrir notre savoir-faire, vous proposer un concept pensé et très abouti pour assurer le succès de nos prochains franchisés !



## POUTINEBROS, C'EST UN CONCEPT RÉMUNÉRATEUR ET STRUCTURÉ !

### VOUS NOUS ACCOMPAGNEZ COMME UN GROS RÉSEAU ?

#### Peut-être même + !

Le **SUCCÈS** de nos premiers franchisés est **non-négociable** ! Pour ça, une équipe de feu est déjà sur les starting-blocks : le franchiseur himself, son animateur réseau, l'équipe de communication, l'architecte référencé (...).



## UN ACCOMPAGNEMENT À CHAQUE ÉTAPE

- ✓ Une assistance au projet de création en direct avec le fondateur : choix du local, aide au business plan, aide à l'obtention du local, partenariat avec Prêt Pro, leader du financement professionnel des franchises.
- ✓ Une formation initiale de 5 semaines + formation des futurs managers et staffs avant ouverture
- ✓ Une assistance à l'ouverture, puis une assistance continue avec notre animateur réseau expérimenté
- ✓ Un service communication performant, dédié à la communication nationale et qui vous accompagne pour votre communication de lancement, puis pour votre communication locale au fil de l'année

## UNE POUTINERIE UNIQUE

- ✓ Un concept architectural fort pensé pour offrir un cadre chaleureux, cosy et qui fait voyager, tout en intégrant les forces du « fast food » : la vente à emporter et la livraison, la vitesse du service, la vitesse de rotation des places assises, une meilleure rentabilité...

## UNE POUTEAM QUI PENSE À DEMAIN

- ✓ Une démarche environnementale (RSE) en perfectionnement constant : Resto rapide, mais service à l'assiette pour une diminution drastique des déchets ! Pour la livraison, 100% d'emballages recyclables et compostables et des barquettes de taille minimisée, qui mettent en valeur la poutine plutôt que l'emballage !



**CA du pilote**  
**1 320 000€ TTC**

**EBE DU PILOTE**

**16,5%**

REDEVANCE 6% COMPRISE  
SALAIRE DIRECTEUR COMPRIS

**Apport minimum**

(en cas de location pure,  
donc hors achat FDC ou DAB)

**100 000€**

REDEVANCE  
ENSEIGNE  
**5%**

REDEVANCE DE  
COMMUNICATION  
**1%**

**Emplacements**

**N°1**

**en centre-ville**

**DROIT D'ENTRÉE :**

**28 500€**

DONT 5500€ DÉDIÉS À LA FORMATION  
ET À L'ASSISTANCE

**COÛT TOTAL DE  
L'INVESTISSEMENT :**

**≈ 350 000€**

TAILLE MINI  
DU LOCAL  
**90M2**

**EXTRACTION  
DE 350 MM  
MINIMUM**

1

**RDV TÉLÉPHONIQUE DE 1<sup>ER</sup> CONTACT**

**RENCONTRE POUR UN ENTRETIEN  
PHYSIQUE (AUTOUR D'UNE BONNE POUTINE !)**

2

3

**VALIDATION DE LA CANDIDATURE  
PAR LE FRANCHISEUR**

4

**REMISE DU DIP (DOCUMENT D'INFORMATION  
PRÉ-CONTRACTUEL)**

5

**RECHERCHE D'UN LOCAL, AVEC  
L'APPUI DU FRANCHISEUR**

6

**VALIDATION DE L'EMPLACEMENT, DU BUSINESS  
PLAN ET RECHERCHE DE FINANCEMENT**

7

**SIGNATURE DU COMPROMIS, VALIDATION  
DU PRÊT, SIGNATURE DÉFINITIVE**

8

**SIGNATURE DU CONTRAT DE FRANCHISE**

9

**DÉBUT DES TRAVAUX**

10

**FORMATION ET ASSISTANCE À  
L'OUVERTURE DE VOTRE POUTINERIE**

11

**OUVERTURE !!**



**NICOLAS GAUDIN**

**DIRECTEUR GÉNÉRAL**

---

**06 23 04 47 41**

**FRANCHISE@POUTINEBROS.COM**

**WWW.POUTINEBROS.COM**

↘  
Contactez-le si vous voulez  
changer de vie pour la réussite