LA GAZETTE 3 BRASSEURS

ÉDITION FRANCHISE NUM.005

REJOIGNEZ LA FAMILLE 3 BRASSEURS



BIENVENUE CHEZ NOUS !

Depuis notre création en 1986, notre promesse est toujours la même : offrir une expérience unique dans une ambiance conviviale qui rappelle les bistrots d'antan du nord de la France, d'où nous sommes originaires.

La clé de notre succès à l'époque, et encore aujourd'hui, est une passion constante pour la création du verre de bière parfaitement marié à un met savoureux.

En devenant un partenaire franchisé 3 Brasseurs, vos clients sont assurés d'être reçus dans les règles de l'art.

3 Brasseurs, Brasseurs de bons moments

LE CHEMIN LE PLUS COURT DU BRASSEUR À LA TABLE

Grâce au savoir-faire de nos artisans-brasseurs, nos clients peuvent déguster une gamme de bières pression brassées directement dans les cuves de nos microbrasseries-restaurants.

Nous sommes fiers d'offrir des bières plus écoresponsables, fabriquées à partir de malt canadien et qui n'ont pas à être embouteillées ni transportées.

Résultat : un goût rafraîchissant et constant, qui n'est altéré par aucun changement de température ni d'environnement.



DEVENEZ VOUS AUSSI UN BRASSEUR DE BONS MOMENTS

Votre contact : Responsable du recrutement de franchisés

franchise@3brasseurs.ca

EN SAVOIR PLUS SUR 3 BRASSEURS

NOUS SOMMES UN RÉSEAU DE BRASSEURS-RE



Bière brassée sur place: le cœur de notre concept



Des plats emblématiques associés à nos bières



Une marque forte, un concept unique



Nous vivons notre passion chaque jour !



Des prix accessibles





3 Brasseurs en 3 mots :
Simplicité • Générosité • Convivialité

BONNE BIÈRE
BONNE BOUFFE
BONNE AMBIANCE

Nous vivons des moments ensemble !

Une ambiance unique, un esprit convivial



Des établissements avec **des décors iconiques**

ESTAURATEURS QUI PARTAGENT LE MÊME ADN

Nous sommes un réseau qui propose **un concept de microbrasserie associée à un restaurant** dans **une ambiance chaleureuse et conviviale.**

Nos restaurateurs sont avant tout des **passionnés de bière**, qui souhaitent proposer **un lieu vivant et animé**.

La puissance et l'originalité de notre marque résident dans **la fabrication de bières imaginées et confectionnées sur place,** dans nos microbrasseries dédiées.

Notre groupe de collaborateurs est composé d'une **communauté** de **professionnels passionnés**, **qui sont issus du milieu de la restauration.**

NOS VALEURS FONT NOTRE FORCE

GÉNÉROSITÉ • SIMPLICITÉ • CONVIVIALITÉ

LE CŒUR DE NOTRE CONCEPT, LES BIÈRES BRASSÉES SUR PLACE



BRASSER SUR PLACE, NOTRE RAISON D'ÊTRE

Toutes les bières sont brassées dans nos microbrasseries-restaurants. Une gamme de bières exclusives, un mélange d'authenticité et de créativité de nos brasseurs.

À CHAQUE RESTAURANT, SON BRASSEUR

Nos brasseurs sont des passionnés, avec un savoir-faire « craft ». Ils brassent à la main selon un procédé traditionnel. Leur créativité permet de proposer des bières exclusives à chaque restaurant, en complément de la gamme nationale.

POUR BRASSER DE BONNES AFFAIRES

Notre feuille de route parle d'elle-même. Notre recette est éprouvée, et les retombées financières sont intéressantes pour nos partenaires. Par exemple, comme elle est brassée sans intermédiaire, la bière offre une profitabilité très élevée, qui tire fortement la marge globale de nos restaurants vers le haut.

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

Chaque brasseur local peut compter sur les services d'un laboratoire R&D et d'un directeur des opérations attitré. L'accompagnement très large couvre autant les problématiques d'analyse et de qualité, le suivi de fabrication que la formation continue et la diffusion de la culture. brassicole.

NOS BIÈRES PRESSION BRASSÉES SUR PLACE !



P'TITE SOIF 25CL



SOIF 47CL



BONNE SOIF 68CL



VRAIE SOIF 1L



PICHET 1,5L

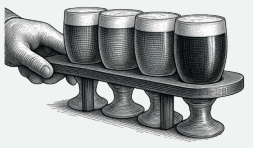


TRITON 3L
TRITON 5L

LA HOUBLONNÉE SIGNATURE	*Alc. variable*	Bière veloutée aux arômes éclatants de houblon, personnalisée par le brasseur.
LA CUVÉE SIGNATURE	Alc. variable	Bière éphémère à la personnalité unique, fruit de l'imagination du brasseur.
LA LÉGÈRE SIGNATURE	*4 %*	Bière blonde légère, fraîche et facile à boire, imaginée par le brasseur.
LA BLANCHE	**Witbier** • *4,7 %*	Bière blanche désaltérante aux arômes d'agrumes et d'épices.
LA BLONDE	**Ale Blonde Belge** • *5,2 %*	Bière blonde maltée et peu sucrée aux notes fruitées.
L'IPA	**India Pale Ale** • *6 %*	Bière IPA expressive et équilibrée aux généreux arômes de houblon.
L'AMBRÉE	**Ale Ambrée Belge** • *6,2 %*	Bière équilibrée aux saveurs grillées et caramélisées issues de malts torréfiés.

PLATEAU DÉGUSTATION 4 VERRES DE 10 CL

4 bières pression de votre choix pour explorer différents styles et arômes.



LES FOLIES DU BRASSEUR

KAMPOT
Sure poivre et citron
3,7 % ALC/473ml

TROPICOOL
Pale ale aux fruits
5,1 % ALC/473ml

ANEMONE
IPA juteuse
6,6 % ALC/473ml

THERMIDOR
Dark doppelbock
Alc. variable/473ml

ABYSSE
Imperial pastry stout
10,5 % ALC/473ml



LES SANS ALCOOL

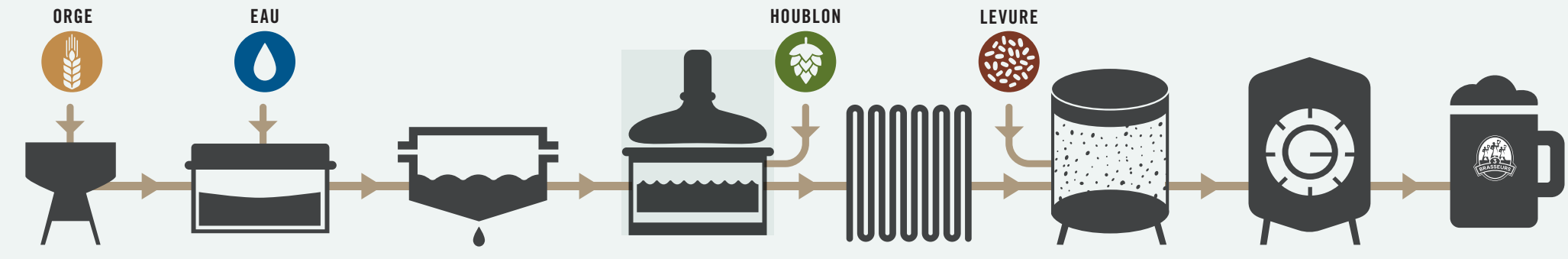
AURA
Blonde
0,5 % ALC/473ml

RUBY
Sure à la framboise
0,5 % ALC/473ml

LATITUDE 0
IPA
0,5 % ALC/473ml



NOTRE PROCESSUS DE BRASSAGE DE LA BIÈRE



CUISINE INSPIRÉE DU NORD DE LA FRANCE

Nous proposons une cuisine généreuse et réconfortante. Une cuisine qui sait plaire à tous les publics. 3 Brasseurs est l'endroit parfait pour un dîner à deux, célébrer entre amis ou une soirée décontractée.

Nous croyons que la meilleure façon de déguster nos bières artisanales, c'est encore de les accompagner de nos plats savoureux.

Au menu : une belle variété de recettes, dont la fameuse Flammekueche, ainsi que des plats incontournables chez nous !











À CHAQUE PAYS, SES PLATS ICONIQUES

Le menu 3 Brasseurs s'adapte en fonction du pays où la microbrasserie-restaurant est implantée. Et les clients se font une fête de retrouver leurs plats préférés.

DÉVELOPPEMENT DES OFFRES AU FILS DES SAISON (LTO)

Tout au long de l'année nous proposons des menus à durée limitée mettant à l'honneur des produits, des saveurs et des spécialités régionales de saison. Ces offres permettent de renouveler régulièrement l'expérience en brasserie, de stimuler l'intérêt de la clientèle et de la fidéliser au fil des saisons.*

La cabane à sucre

Une création qui met en valeur un ingrédient emblématique de chez nous. Un produit rassembleur, inspiré de nos racines locales et porté par notre savoir-faire de brasserie européenne, fidèle à l'ADN et aux valeurs qui font 3 Brasseurs, partout au Canada.





Festin de homard

Un moment 100% homard à partager, parfait pour la saison estivale et les touristes en quête de saveurs locales. Une expérience généreuse, fraîche et résolument gourmande autour du homard.





Les brasseurs au chalet

Une parenthèse gourmande aux saveurs de l'automne, parfaite pour se réchauffer autour de plats généreux et réconfortants. Une expérience chaleureuse mettant à l'honneur le canard, les courges et les produits de saison.



*Les LTO sont donnés à titre d'exemple et peuvent évoluer à tout moment.

À EMPORTER ET LIVRAISON

Pour rencontrer les nouvelles habitudes des consommateurs, chaque microbrasserie restaurant 3 Brasseurs offre un service à emporter et de livraison via les plateformes majeures. Pour être présent dans toutes les sphères de vie de nos clients.







NOUS ACCOMPAGNONS NOS PARTENAIRES PAS À PAS

ACCOMPAGNEMENT AVANT L'OUVERTURE

- Recherche d'un emplacement
- Remise d'un guide architectural et opérationnel pour l'application du concept
- Formation théorique et opérationnelle
- Lors de l'ouverture, une équipe d'experts vous accompagne pendant 14 jours dans le pilotage de votre microbrasserie-restaurant
- Les services supports : accompagnement pour le marketing local, la gestion des réseaux sociaux, la technique de brassage, les approvisionnements...



FORMATION SUR MESURE DE VOS ÉQUIPES

- Pour le candidat partenaire : 8 semaines pour apprendre à maîtriser les outils marketing, gestion, pilotage financier, gestion d'équipes...
- Formation de votre brasseur : 8 semaines, par des experts
- Formation de votre chef cuisinier : 8 semaines en restaurant



ACCOMPAGNEMENT AU QUOTIDIEN PAR LES ÉQUIPES SUPPORTS

- Un directeur des opérations vous accompagne dans le pilotage de votre microbrasserie-restaurant.
- Les services de support accompagnent le marketing local, la gestion des réseaux sociaux, la technique bière, les approvisionnements...

LA MARCHE À SUIVRE vers la franchise 3 BRASSEURS



Dossier de candidature et premier RDV



Immersion en restaurant pour découvrir le savoir-faire 3 Brasseurs (2 journées)



Signature du document d'information pré-contractuel



Réservation de zone d'implantation et d'un local



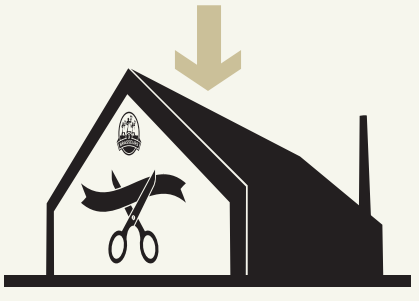
Signature du contrat de franchise



Formation en restaurant (8 semaines)



Travaux d'aménagement



OUVERTURE DE VOTRE MICROBRASSERIE-RESTAURANT

REJOINDRE LA FAMILLE 3 BRASSEURS

3 DIFFÉRENTS FORMATS POUR 3 CAPACITÉS D'INVESTISSEMENT



8 500 pi² (270 couverts)

Avec un apport personnel de départ de 900K$*
(pour un investissement total du projet d'environ 3.5M$*)



6 500 pi² (200 couverts)

Avec un apport personnel de départ de 700K$*
(pour un investissement total du projet d'environ 2.4M$*)



5 500 pi² (150 couverts)

Pour un apport personnel de départ de $500K*
(pour un investissement total du projet d'environ 1.7M$*)

EXIGENCES CLÉS DE LA FRANCHISE

Durée de contrat : **10 ans**

Droits d'entrée : **60 K$**

Redevance de marque : **6%**

Redevance de publicité nationale : **2%**

Investissement marketing local : 1,5 %**
Contrat d'assistance bière : 3000 $/mois.***

CONDITION D'IMPLANTATION

Agglomération à partir de 60 000 habitants

Pour plus d'informations, contactez-nous.
franchise@3brasseurs.ca

*À titre informatif - Ces sommes pourront être ajustées au moment de l'élaboration concrète du projet et de son coût total.
**Ceci n'est pas une royauté mais un engagement du franchisé d'investir ce montant.
***Audit mensuel incluant les prélèvements, les analyses et le contrôle de la qualité.

LA PAROLE À NOS FRANCHISÉS



ERIC DEMONCHEAUX ET MÉLANIE TRUDEAU - 3 BRASSEURS LA CAPITALE, GRANDE-ALLÉE ET LAURIER



TEJ BHATTI- 3 BRASSEURS OAKVILLE ET TORONTO

LE PROFIL IDÉAL DU GESTIONNAIRE 3 BRASSEURS

"Le manager idéal est passionné par la bière et la nourriture. Cette personne est un coach et un leader qui montre l'exemple et amène les employés à donner le meilleur d'eux-mêmes. Il/elle prête attention aux petits détails, ne recule pas devant les défis et comprend que ses actions quotidiennes auront un impact sur les résultats de l'entreprise"

LE 3 BRASSEURS DE DEMAIN C'EST

"Le 3 Brasseurs de demain sera un mélange de méthodes artisanales audacieuses au niveau de la nourriture et de la bière, mais également par rapport à l'environnement et à son implication dans son quartier et sa communauté.

Le 3 Brasseurs de demain sera sans aucun doute perçu comme un employeur de choix et aura l'humain au coeur des prises de décisions tout en continuant d'évoluer dans le milieu des microbrasseries du Québec et à l'international tout en conservant des méthodes traditionnelles."

QU'ATTENDONS-NOUS DE NOS FUTURS PARTENAIRES ?

- **Posséder une expérience en restauration.**
- **Avoir un réel esprit entrepreneur.**
- **Être présent dans leur communauté.**
- **Faire preuve d'un sens aiguisé des affaires.**
- **Avoir à coeur le service à la clientèle.**
- **Être impliqué au jour le jour auprès de votre équipe.**

OÙ SE TROUVENT NOS MICROBRASSERIES-RESTAURANTS ?

Après la France, le Canada est le deuxième pays en importance en nombre d'implantations.

Autres pays avec des restaurants : Tahiti, Île de la Réunion, Nouvelle-Calédonie et Brésil

QUÉBEC

Saint-Denis
Sainte-Catherine
Saint-Paul
Crescent
Brossard
Centropolis
Anjou
Laurier
La Capitale
Pointe-Claire
Grande Allée

ONTARIO

Yonge
Sparks
Oakville
Kanata





DEVENEZ VOUS AUSSI UN BRASSEUR DE BONS MOMENTS.

Votre contact : Responsable recrutement franchise
franchise@3brasseurs.ca

ZONE FSC QUADRISCAN