

Assiette au bœuf  
*Maison de qualité*

*Une tradition qui  
se partage*



## L'ADN ASSIETTE AU BOEUF

Depuis les années 1970, Assiette au Bœuf cultive l'art de la viande bien préparée, généreuse et servie avec simplicité. Autour du plat culte, **Le Bœuf Paradis**, notre histoire s'est construite sur des valeurs fortes – qualité, authenticité, convivialité et constance.

Aujourd'hui, AOB Company réunit et développe cette vision en tant que Maison Mère. Notre rôle : garantir la maîtrise des produits, le respect du concept, la rentabilité du modèle et l'accompagnement quotidien de chaque franchisé, avec une attention constante portée à l'expérience client et à la convivialité de nos établissements.

Rejoindre Assiette au Bœuf,  
c'est s'appuyer sur un héritage solide, une marque  
institutionnelle et une expérience client reconnue  
depuis plus de 50 ans.



## L'équipe dirigeante

Assiette au bœuf est aujourd'hui portée par l'engagement et la complémentarité de Juan Sanchez et Morgane Baudaire, deux entrepreneurs animés par une même passion pour la restauration et le produit.

Formé au sein de grandes maisons, notamment aux côtés d'Alain Ducasse, Juan Sanchez est un cuisinier expérimenté et exigeant, profondément attaché à la qualité des produits.

À ses côtés, Morgane Baudaire apporte une solide expertise en gestion de la franchise et en sélection des vins. Ce duo franco-colombien, ambitieux et complémentaire, conjugue vision stratégique, exigence opérationnelle et sens du collectif.

Ils s'appuient aujourd'hui sur une équipe de professionnels et de partenaires engagés, dédiée à l'accompagnement et à la réussite des franchisés, à chaque étape de leur projet.





## Le Bœuf Paradis NOTRE BEST SELLER !

Sélectionnée dans le cœur d'Aloyau, travaillée, maturée, marinée en amont, la pièce de bœuf provient de notre atelier de découpe et d'affinage créé en 1999 à Brive-la-Gaillarde. Snacké et tranché minute dans nos restaurants, notre bœuf est servi avec son exceptionnelle sauce Paradis, qui signe la finesse et la gourmandise de notre viande, et ses frites fraîches maison à volonté.

THE BEST  
SAUCE  
PARADIS  
IN THE CITY

## UNE CARTE COURTE, LISIBLE ET EFFICACE

Le concept repose sur une carte volontairement courte, construite autour de produits identifiables et maîtrisés.

Ce choix stratégique permet :

- La garantie d'une qualité constante
- Une simplification des opérations en cuisine
- Une optimisation des coûts d'exploitation
- Une meilleure gestion des stocks
- Une réduction du gaspillage



## Des produits de qualité

### la viande au cœur du concept

La viande est travaillée en amont dans notre atelier de découpe, selon des méthodes rigoureuses et éprouvées. Chaque pièce est sélectionnée, découpée et préparée avec précision afin de garantir une qualité constante et une parfaite régularité dans l'ensemble du réseau.

### Des frites aussi exigeantes que le plat et... à volonté !

Les pommes de terre font l'objet d'une sélection attentive auprès de partenaires producteurs choisis pour leurs qualités gustatives et leur fiabilité. Issues de variétés reconnues, elles sont adaptées à une cuisson précise, garantissant des frites croustillantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur.

### L'art de la table au service du produit

L'art de la table est pensé comme un prolongement naturel de l'assiette. Chaque élément – du choix des plats à la présentation – est conçu pour mettre en valeur les recettes et renforcer l'identité visuelle de l'enseigne. Cette attention portée aux détails contribue à créer une ambiance conviviale, identifiable et cohérente dans tous les restaurants du réseau, renforçant l'expérience client et la perception qualitative du concept.



## LE VIN, LE MEILLEUR ASSOCIÉ DU BŒUF

Notre carte des vins est construite pour sublimer chacune de nos recettes. Nous sélectionnons et assemblons les cépages de nos partenaires viticoles. Cette carte propose une large gamme de prix et de provenances, servie en verre, en carafe ou à la bouteille. Des cuvées délicieuses et accessibles, choisies pour prolonger le plaisir à table. Propriétaires de vignes, nous créons aussi nos propres cuvées très appréciées des amateurs de vins.



## Les clés du succès

### Des procédures simplifiées

La gestion de votre restaurant n'a jamais été aussi simple, grâce à nos procédures bien définies. Un outil interne vous permettra de contrôler votre établissement au quotidien (caisse, RH, HACCP, achat...).

### Des achats maîtrisés

De la viande bovine, en passant par les pommes de terre, le vin, le café... les ratios matières sont maîtrisés grâce à notre centrale de distribution, nos sites de production et nos fiches techniques. Nous promettons à chaque adhérent une qualité homogène toute l'année.

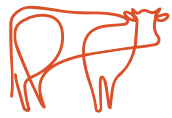
### Une optimisation de la masse salariale

Grâce à la facilité de production et à nos process en salle et en cuisine, nous savons organiser et former nos collaborateurs à la performance, l'autonomie et la polyvalence.

### Des produits de qualité

La qualité est la valeur forte de notre enseigne. Nous mettons tout en œuvre pour garantir la qualité de nos produits.

## Nos deux formats de restaurants



Assiette au bœuf  
*Maison de qualité*

### Assiette Au Bœuf Restaurant

L'institution conviviale autour  
d'un plat culte.

- Carte courte et efficace
- Simplicité opérationnelle
- Valeurs : tradition, authenticité, expérience client de qualité
- Clientèle : familles, actifs, amateurs de viande
- Moments forts : déjeuner & dîner

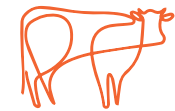
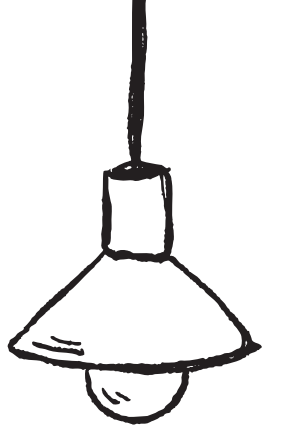


# Restaurant

«Une tradition qui se partage»



# Bar Lounge



Assiette au bœuf  
*Bar Lounge*

### Assiette Au Bœuf Bar Lounge

Le lieu de vie moderne qui  
prolonge l'expérience Signature.

- Des petits-déjeuners, déjeuners, dîners en service continu pour une offre tout au long de la journée
- Ambiance rythmée, urbaine, chaleureuse
- Valeurs : modernité, énergie, lifestyle
- Clientèle : jeunes actifs, groupes d'amis
- Moments forts : du matin au soir

«Savourez, partagez, vibrez»



Le pack

## Le Pack Franchisé

### EN AMONT DE L'OUVERTURE

Recherche et validation d'emplacement  
Accompagnement et aménagement  
Formation initiale de 4 semaines

### AU MOMENT DE L'OUVERTURE

Présence des équipes AOB  
Mise en place des process & organisation  
Coaching opérationnel

### APRÈS L'OUVERTURE

Animation réseau & supports continus  
Outils marketing & kits de communication  
Charte graphique harmonisée, visuels professionnels

**Vous n'êtes jamais seul :**  
AOB Company est à vos côtés  
à chaque étape.

## Chiffres clés & déploiement

Création de  
votre restaurant

À PARTIR

**150k**

Apport personnel

À PARTIR

**500k**

Investissement global

Transformation de  
votre restaurant

À PARTIR

**50k**

Apport personnel

À PARTIR

**160k**

Investissement global

PLACES ASSISES

**80 à 120**

IMPLANTATION

**60 000**

habitants

## Un modèle performant

**HTH**  
**33€**

**TICKET**  
**MOYEN**

**à partir**  
**250m²**

**SURFACE**  
**OPTIMISÉE**

**8 - 12**

**ÉQUIPE**  
**MOYENNE**

**80 - 120**

**COUVERTS /**  
**JOUR**

**6 - 9**  
**mois**

**MISE**  
**EN PLACE**

**5% HT**  
**du CA HT**

**REDEVANCE**

**39k HT**

**DROIT**  
**D'ENTRÉE**

**à partir de**  
**1,3M€ HT**

**CA ANNUEL**  
**POTENTIEL**

**Nous recherchons**  
**des partenaires engagés,**  
**entrepreneurs et passionnés.**



#### RESTAURANTS EXISTANTS

Agen, Arras, Avignon, Blois, Le Mans, Metz,  
Béthune, Limoges, Saint Jean-Cap-Ferrat,  
Marina Baie des Anges.



#### PROCHAINEMENT

Marseille, Lille, Montauban,  
Brest, Clermont Ferrand, Poitiers, Toulon...

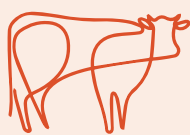




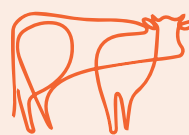
## DEVENIR FRANCHISÉ

Entreprendre avec Assiette au Boeuf, c'est rejoindre une marque forte, un concept clair et une aventure humaine. Nous vous accompagnons pour construire un établissement performant, convivial et durable.

Vous avez le projet.  
Nous avons la méthode.  
Écrivons la suite ensemble.



Assiette au bœuf  
*Maison de qualité*



Assiette au bœuf  
*Bar Lounge*