

LA GAZETTE

ÉDITION FRANCHISE

MONTRÉAL • QUÉBEC

TORONTO • OTTAWA

3BRASSEURS.CA | Suivez-nous! @ f

DEPUIS 1986 | NUM. 003



LES BIÈRES
BRASSÉES SUR
PLACE AU CŒUR
DE NOTRE ADN



DÉCOUVREZ
LE CONCEPT
3 BRASSEURS
EN VIDÉO



REJOIGNEZ LA FAMILLE 3 BRASSEURS



BIENVENUE CHEZ NOUS !

Depuis nos débuts en 1986, notre promesse est toujours la même: offrir une expérience unique dans une ambiance conviviale qui rappelle les bistrotts 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 mets 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 : Jean-Marc Zerbib - Responsable recrutement franchise
franchise@3brasseurs.ca - (514) 296-2514

NOUS SOMMES UN RÉSEAU DE BRASSEURS-RES



La bière brassée sur place : le cœur de notre concept



Des plats emblématiques associés à la bière



Une marque forte, un concept unique



Nous sommes des passionnés, ça se voit et ça se goûte !



Des prix accessibles



Nos racines : Le nord de la France



Une ambiance unique, un esprit convivial



3 Brasseurs en 3 mots :
Simplicité • Générosité • Convivialité



Des établissements avec **des décors iconiques**

TAURATEURS QUI PARTAGEONS LE MÊME ADN

Nous sommes un réseau qui propose **un concept de microbrasserie associé 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



AU CŒUR DE NOTRE CONCEPT, LES BIÈRES BRASSÉES SUR PLACE



BRASSER SUR PLACE, NOTRE RAISON D'ÊTRE

100 % des bières sont brassées dans nos microbrasseries-restaurants. Une gamme de bières exclusives, 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 LA BONNE BIÈRE ET 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 rentabilité 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 BRASSÉES SUR PLACE

TRADITIONNELLES



BLONDE



2014 2023



AMBRÉE



2012 2015



BLANCHE



2011 2011 2014 | 2015 2017 2016 | 2018 2023



IPA

ÉPHÉMÈRES



INNOVATION



BIÈRE DU MOMENT



CUVÉE DU BRASSEUR

CANETTES

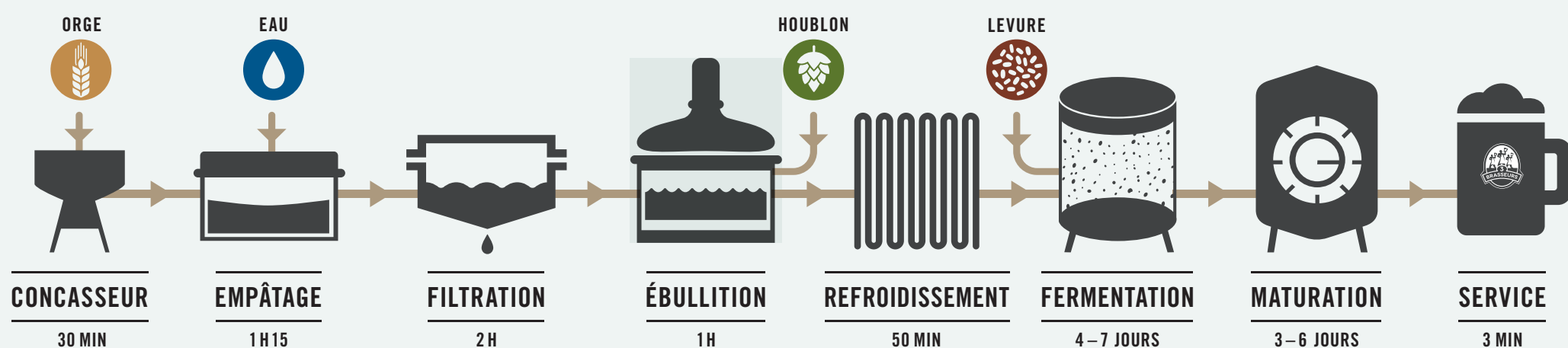


LAB (seulement au QC)



SANS ALCOOL

NOTRE PROCESSUS DE BRASSAGE DE LA BIÈRE



UNE CUISINE INSPIRÉE DU NORD DE LA FRANCE

Nous proposons une cuisine généreuse et réconfortante. Une cuisine qui sait plaire à tous les publics. Tête à tête ou célébration entre amis, toutes les occasions sont bonnes.

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, un plat du nord de la France et un incontournable 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.



À EMPORTER OU À LA 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.



DÉVELOPPEMENT DURABLE : DE LA PAROLE AUX ACTES

Nous plaçons la protection de l'environnement et le bien-être de la collectivité au cœur de nos décisions. Qu'il s'agisse de privilégier les produits d'ici ou de choisir des ingrédients sains et de qualité, nous réaffirmons jour après jour notre volonté de construire un avenir meilleur. La liste de nos initiatives ne cesse de s'allonger.



Nous sommes fiers d'avoir obtenu la certification Aliments du Québec, qui atteste que nos restaurants ont à cœur de mettre en valeur les produits du Québec.

ALIMENTS DU QUÉBEC



POULET ET BŒUF D'ICI

Nous nous engageons à ne servir que du poulet et du bœuf de haute qualité, élevés par des producteurs québécois et canadiens.

POULET LOCAL CANADIEN ET BŒUF DU QUÉBEC



FROMAGE D'ICI

Nous cuisinons avec des fromages fabriqués à partir de lait qui répond aux plus hautes normes internationales en matière de qualité et de certification.

FROMAGE D'ICI



AMI DES OCÉANS

Nos fournisseurs respectent les meilleures pratiques en matière d'élevage. Nos crevettes, thons et filets de morue sont des produits de la mer écoresponsables.

CERTIFIÉ BEST AQUACULTURE PRACTICES, RECOMMANDÉ OCEAN WISE



CAFÉ ET THÉ ÉQUITABLES

En choisissant d'offrir du café et du thé équitables, nous veillons à la santé économique des agriculteurs et de leurs communautés.

FAIRTRADE

PAPIER RECYCLÉ ET RÉDUCTION DU PLASTIQUE

Nos menus (La Gazette) sont imprimés sur du papier 100 % recyclé, fabriqués à Saint-Jérôme et certifiés FSC, un sceau garantissant la chaîne de traçabilité du papier. Nous avons de plus banni l'utilisation des pailles en plastique.

DE LA DRÛCHE DANS NOS ASSIETTES

QU'EST-CE QUE LA DRÛCHE ?

Lors de la production de bière, la drêche est la partie de l'orge non utilisée à la fin du brassage.

En collaboration avec Still Good, nous revalorisons la drêche en la transformant en farine ensuite utilisée dans la confection de nos pains burger et dans la panure de nos fish & chips.

La farine de drêche contient moins de sucre, plus de protéines et plus de fibres.



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



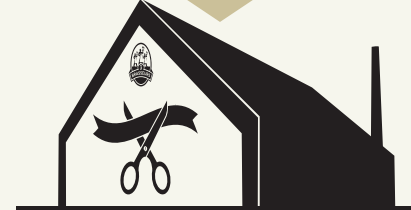
Signature du contrat de franchise



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



8500 pi² (270 couverts)

Avec un apport personnel de départ de 900K\$*
(en franchise pure, pour un investissement total du projet d'environ 3,5M\$*)



6000 pi² (200 couverts)

Avec un apport personnel de départ de 700K\$*
(en franchise pure, pour un investissement total du projet d'environ 2,4M\$*)



5000 pi² (150 couverts)

Pour un apport personnel de départ de 500K\$*
(en franchise pure, pour un investissement total du projet d'environ 1,7M\$*)

PRINCIPALES CONDITIONS DE FRANCHISE

Durée
de contrat :

9 ans

Droits
d'entrée :

60 K\$

Redevance
de marque :

5 %

Redevance
de publicité
nationale :

1 %

Investissement marketing local : 1,5 %**

CONDITION D'IMPLANTATION

Agglomération à partir de 60 000 habitants

Possibilité de master franchise ou de location-gérance.

Pour plus d'informations, veuillez contacter Jean-Marc Zerbib, Responsable recrutement franchise.
franchise@3brasseurs.ca - (514) 296-2514

*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.

LA PAROLE À NOS DIRECTEURS



LE PROFIL IDÉAL DU GESTIONNAIRE 3 BRASSEURS

« Le gestionnaire idéal est un passionné de bière et de nourriture. Il est un coach et un leader qui mènera par l'exemple et qui aidera les employés à donner le meilleur d'eux-mêmes. Il sait faire attention aux petits détails, c'est quelqu'un qui n'a pas peur des défis et qui comprend que ses actions au quotidien auront des répercussions 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 cœur 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 aigu des affaires.
- Avoir à cœur 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.

Viennent ensuite les DOM-TOM français (Tahiti, La Réunion & Nouvelle-Calédonie) et le Brésil.

QUÉBEC

Saint-Denis (2002)
Sainte-Catherine (2005)
Saint-Paul (2005)
Crescent (2006)
Brossard (2008)
Centropolis (2010)
Anjou (2011)
Laurier (2012)
La Capitale (2013)
Pointe-Claire (2013)
Grande Allée (2014)

ONTARIO

Yonge (2009)
Sparks (2013)
Oakville (2013)
Kanata (2013)



DEVENEZ VOUS AUSSI UN BRASSEUR DE BONS MOMENTS.

Votre contact : Jean-Marc Zerbib - Responsable recrutement franchise
franchise@3brasseurs.ca - (514) 296-2514