



**AU BUREAU®**

PUB & BRASSERIE

*since 1989*

REJOIGNEZ .  
UNE ENSEIGNE  
DYNAMIQUE  
& conviviale



# L'ENSEIGNE AU BUREAU®



Inspirée des pubs londoniens, l'enseigne Au Bureau est née en 1989 en France. À la fois pub et brasserie, les établissements proposent des animations et des offres adaptées à tous les moments de la journée, afin de transporter les consommateurs dans une ambiance authentique et chaleureuse.

## AU BUREAU, UNE ENSEIGNE DE BERTRAND FRANCHISE

### l'historique

- 1989** : création de l'enseigne Au Bureau
- 2000** : rachat de l'enseigne par AB InBev France
- 2005** : 1<sup>re</sup> évolution du concept
- 2010** : reprise par Groupe Bertrand
- 2011** : 2<sup>e</sup> évolution du concept
- 2018** : 24 ouvertures réalisées
- 2019** : Au Bureau fête ses 30 ans et 3<sup>e</sup> évolution du concept
- 2021** : 15 nouvelles ouvertures
- 2023** : ouverture du 200<sup>e</sup> pub Au Bureau
- 2024** : 15 nouvelles ouvertures

### EN CHIFFRES

**160**  
HECTOLITRES DE  
BIÈRE/AN/ÉTABLISSEMENT

**210**  
ÉTABLISSEMENTS

**2M€** HT/AN  
DE CA MOYEN

**25€** TTC  
DE TICKET MOYEN



# Un concept unique

## »»»»»»» & DYNAMIQUE «««««««



### IL SE PASSE TOUJOURS QUELQUE CHOSE AU BUREAU®



Happy-hours, retransmissions sportives, soirées thématiques, DJ, concerts...  
Au Bureau s'anime toute l'année afin d'accroître sa notoriété en local  
et sa visibilité au national.

THE PUB  
SPECIALS

Happy  
HOUR

Let's  
PARTY

MUSIC  
LIVE

DIGITAL

RÉSEAUX  
SOCIAUX

RDV  
CALENDAIRES

COCKTAILS

AFTERWORK

SPORTS  
Bar

# Une offre synonyme DE PLAISIR & DE GÉNÉROSITÉ

## UNE CARTE RICHE ET VARIÉE

Repensée 2 fois par an, la carte Au Bureau est inspirée des recettes emblématiques du pub comme le fish&chips ou les burgers.

La saisonnalité, la qualité et l'origine de nos produits sont des valeurs phares de l'enseigne, toujours soucieuse d'offrir le meilleur à ses clients.

Comme dans les pubs londonniens, la bière est au cœur du concept et s'accompagne d'une belle gamme de cocktails & mocktails créations.



# La franchise AU BUREAU®

## CHIFFRES-CLÉS

**300 K€**

d'apport en fonds propres  
pour ouvrir une franchise

**45 000 € HT**  
de droit d'entrée

**5% CA HT**  
de redevance franchise

**10 ANS**  
de contrat

**1% CA HT**  
de redevance communication

**15 000 € HT**  
de formation et assistance  
à ouverture



## LES CRITÈRES D'IMPLANTATION

- Emplacement avec terrasse en centre-ville ou en périphérie
- Agglomération à partir de 30 000 habitants
- Surface du local : 400m<sup>2</sup> minimum
- 100 à 200 places assises
- Licence IV indispensable

## NOS SERVICES À TOUTES LES ÉTAPES DE VOTRE PROJET

- Recherche d'un emplacement
- Aide à la négociation du bail
- Mise en relation avec des partenaires bancaires et aide à la constitution du dossier bancaire
- Remise d'un manuel architectural et opérationnel pour l'application du concept
- Une équipe d'experts vous accompagne à l'ouverture
- Une solide formation alliant stages pratiques et modules théoriques de 5 semaines minimum

*Parce que votre métier  
est d'être restaurateur,  
nous vous apportons les solutions  
clés en main pour vous faire  
connaître, développer et fidéliser  
votre clientèle.*

# L'accompagnement

## »»»»»»»» AU QUOTIDIEN ««««««««

### VOTRE INTERLOCUTEUR : 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.

### DES MODES DE FONCTIONNEMENT COLLABORATIFS



- Des commissions thématiques sur les sujets marketing, communication, achats et R&D
- Des RDV régionaux et nationaux

### UN PLAN MARKETING ET COMMUNICATION SOUTENU

Toute l'année, votre pub vit :

- Des animations produits
- Des temps forts marketing & communication
- Des plans medias multi-locaux
- Des RDV calendaires...



### UN PILOTAGE D'EXPLOITATION FACILITÉ

De nombreux outils sont à votre disposition pour piloter votre exploitation :

- Un système de caisse performant
- Des outils de gestion pour optimiser la marge et maîtriser les coûts d'exploitation
- Une tablette dédiée à l'hygiène et la sécurité alimentaire
- Des outils marketing pour personnaliser et manager votre communication en local et en digital.



LET'S KEEP IN TOUCH

