



BIG
FERNAND

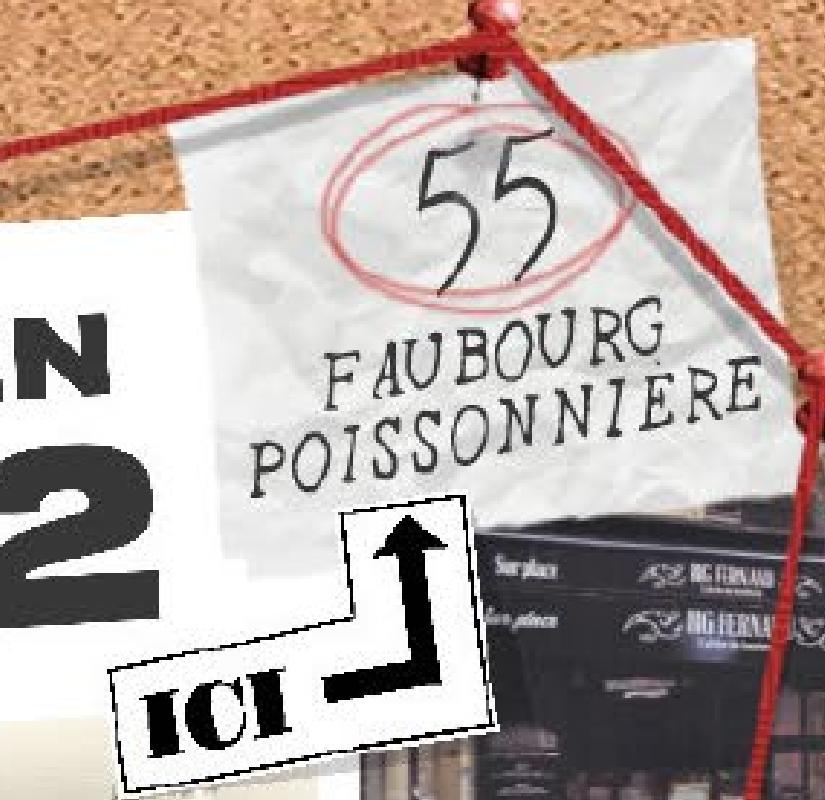
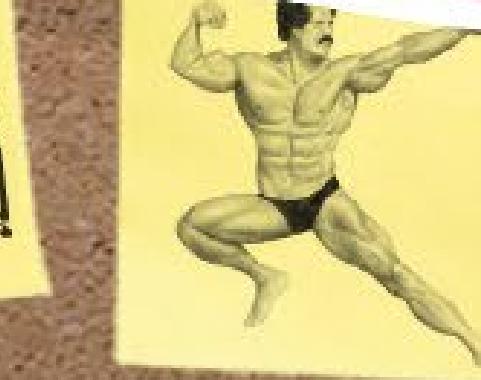
FICHE D'IDENTITÉ

Big Fernand

FONDÉ EN
2012



ARRÊTEZ DE
BOUFFER
DES BURGERS!
MANGEZ DES
HAMBORGÉS!



LA BIG HISTOIRE



Big Fernand, c'est d'abord la passion pour le terroir français. Nous sommes en 2012, faubourg Poissonnière à Paris. Au fond d'un restaurant de quartier embaumé de l'odeur des herbes et du pain frais, une bande de moustachus s'affaire au rythme du grésillement des viandes pour revisiter un plat connu de tous : le hamburger (rebaptisé Hamburgé en langage gaulois !) Ce qui les unit ? Une passion sans limite pour la richesse du terroir

français, un esprit très décalé et un côté franchouillard affirmé. Ils font le pari d'allier la qualité de la gastronomie française à la rapidité du fast food. Un pari fou me direz-vous ! Que nenni. Leurs Hamburgés séduisent les plus réfractaires et offrent une seconde romance aux amoureux convaincus du burger. 13 ans plus tard, Big Fernand c'est 53 restaurants implantés dans toute la France et au Luxembourg.





C'est ainsi qu'est né Big Fernand : un mélange de culture populaire d'un plat qui rassemble les peuples de tous horizons et de produits glanés dans les bourgades les plus reculées de notre bonne vieille France. Nos Fernands remuent ciel et terre pour réaliser des Hamburgés sous vos yeux ébahis et vous proposent de les déguster sur place dans un cadre chaleureux

tout de bois vêtu ou en exportation dans le lieu de votre choix.
Nos recettes iconiques se battent pour vous séduire : Big Fernand, Bartholomé, Victor, Paulin, Philibert, Paolo, Steve, Lucien et Gabin, et si aucun d'eux ne remporte vos faveurs plus de **3840 possibilités** de compositions d'Hamburgés s'offrent à vous à partir des produits à disposition dans nos Ateliers.



Big Fernand propose à tous ceux qui lui rendent visite de vivre une expérience **conviviale et badine**, un moment **unique et mémorable**. Pour ce faire, nos Fernands sont recrutés et formés avec le plus grand soin afin de révéler le moustachu qui sommeille en eux, aussi imberbe soient-ils. Au delà du **béret**, du

tablier et de la chemise à carreaux, les Fernands font ainsi preuve **d'attention et d'humour** autant que de **rigueur et d'application**. Le choix **de nos expressions, notre décoration, notre musique des années 80, et l'énergie particulière des restaurants Big Fernand réjouissent ainsi tous les sens, au-delà des papilles.**

BIG FERNAND EN BREF



UNE CONCEPTION CHALEUREUSE ET TONIQUE

Revisiter la restauration rapide en offrant le meilleur des restaurants traditionnels (qualité gastronomique, accueil personnalisé, cadre chaleureux et design), tout en intégrant à part entière la vente à emporter et les atouts du rapide (accessibilité, vitesse de rotation, volume d'affaire et rentabilité).

UNE IDÉE SAVOURÉUSE

Revisiter le hamburger avec des produits
français de qualité.





UN ÉTAT D'ESPRIT FRANCHOUILLARD

Chemise à carreaux, tablier, béret et moustache,
franc-parler, humour et convivialité.



The background of the image features a repeating pattern of various food items and muscular men. The food items include mushrooms, bread rolls, eggplants, and leeks. The muscular men are depicted in a dynamic, flexing pose, appearing to be made of or transformed into the food. Some of the men are labeled with names such as "LE FERNAND", "LE BARTHOLOMÉ", "LE PAULIN", "LE VICTOR", "LE BASILE", and "LE LUCIEN". The overall aesthetic is surreal and whimsical, suggesting a playful exploration of nutrition and health.

QU'EST-CE QU'ON Y MANGE ?

FROMTONS

Nos fromages au lait cru sont tous français et sont élaborés par des professionnels triés sur le volet :

- Tomme des Alpes
 - Raclette
 - Fourme d'Ambert AOP
- (pas au lait cru, mais comestible selon notre dernier sondage)



PAINS

Nos pains frais du matin sont spécialement élaborés par le boulanger du coin selon notre recette exclusive qui aura nécessité pas moins de 3 mois de recherche et plus de 100 essais afin d'apporter les sensations gustatives et sensationnelles attendues de nos Hamburgés.





FERNANDINES

Enfin, nos incomparables Fernandines (nos frites maison) sont réalisées chaque jour à partir de pommes de terre entières, découpées, préparées, blanchies et cuites à la commande par nos soins pour un maximum de croustillance.

Bœuf

Notre bœuf est sélectionné parmi les meilleures races d'origine Française. Leur composition et diamètre est spécialement conçue pour s'insérer parfaitement entre les deux tranches de pain de notre boulanger adoré.





SAUCES ET LÉGUMES

Nos sauces ont été sciemment conçues par un Chef cuisinier et sont agrémentées par des herbes fraîches (coriandre, persil plat, ciboulette). Tous nos légumes sont servis chauds (tomates séchées, oignons), grillés (champignons, poivrons) et assaisonnés.



ARCHIBALD FERNAND

Dans une volonté de proposer une expérience toujours plus qualitative, **Big Fernand** se lance dès 2013 dans la fabrication de ses propres limonades, renommées **Élixir**.

Ainsi naissent les spécialités d'Archibald Fernand, vieil apothicaire métaphorique qui concocte des potions aux vertus extraordinaires.

N.B. : Il ne sera donc pas surprenant de pouvoir courir plus vite après s'être délecté d'un Elixir.



LES ÉLIXIRS

Bonnes limonades
aux compositions inédites
qui accompagnent le repas
des amateurs de pétillance.

- Esculence de citronnier
- Succulence de grenadine,
menthe poivrée et citron
- Flaveur pomme, citron
et larve de réglisse

LES BOISSONS MAISON

Bons thés glacés débullés
qui rafraîchiront les esprits
les plus échauffés.

- Pêche
- Citron



LES DESSERTS

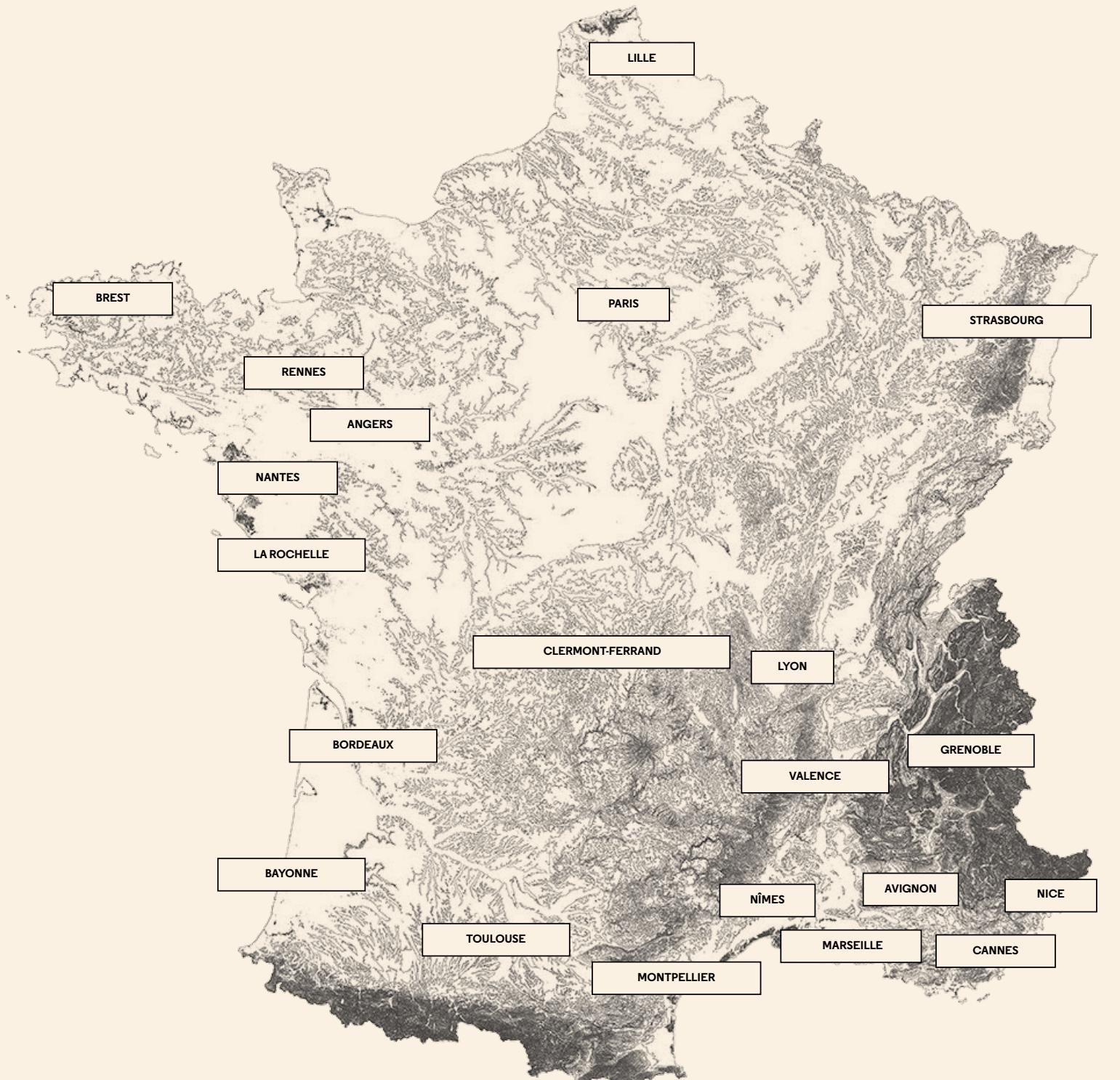
Au menu des douceurs pour finir le repas,
nous proposons :

- Fondant au chocolat Le Fondant Baulois ®
 - Sablés pur beurre La Jolie Tarte
 - Crème dessert, brisures de spéculoos
 - Cookie pépites de chocolat
 - Crèmes glacées Häagen-Dazs
 - Flan artisanal
 - Brookie



OÙ EST-CE QU'ON Y MANGE ?

FRANCE



BIG FERNAND ANGERS
17 rue Saint-Laud
BIG FERNAND AVIGNON
51 Rue du Vieux Sextier
BIG FERNAND BAYONNE
26 Boulevard du BAB
BIG FERNAND BORDEAUX
Promenade Sainte Catherine 5 rue Giraude
BIG FERNAND BREST
11 Rue Jean Jaurès
BIG FERNAND CANNES
6 rue Teissiere
BIG FERNAND CLERMONT-FERRAND
30-32 rue du 11 Novembre
BIG FERNAND GARE DE LYON
Pl. Louis-Armand, 75012 Paris
BIG FERNAND GRENOBLE
2 rue Diodore Raboult
BIG FERNAND LA ROCHELLE
9 Rue de l'Archimède
BIG FERNAND LILLE BÉTHUNE
1/3 place de Béthune
BIG FERNAND LILLE ESQUERMOISE
107 Rue Esquermoise
BIG FERNAND LYON CORDELIERS
36 rue Ferrandière
BIG FERNAND LYON LAFAYETTE

172 cours Lafayette
BIG FERNAND LYON LA PART-DIEU
Centre Commercial LLPD, 17 Rue Dr Bouchut
BIG FERNAND LYON VAISE
28 Rue du Sergent Michel Berthet
BIG FERNAND MARSEILLE AÉROPORT
RD 20, 13700 Marignane
BIG FERNAND MÉRIGNAC
17 avenue de la somme 33700 Mérignac
BIG FERNAND MONTPELLIER
6 place Jean Jaurès
BIG FERNAND NANTES AÉROPORT
44346 Bouguenais
BIG FERNAND NANTES LES HALLES
5/7 rue des Halles
BIG FERNAND NICE
52 rue Giuffrède
BIG FERNAND NÎMES
38 boulevard Victor Hugo
BIG FERNAND RENNES ST-MICHEL
2 place St-Michel
BIG FERNAND RENNES COLOMBIER
15 place du Colombier
BIG FERNAND STRASBOURG
4 rue du Parchemin, 67000 Strasbourg
BIG FERNAND VENDENHEIM
6 Bd des Enseignes, 67116 Reichstett

NAVARRE



BIG FERNAND LA RÉUNION 1
Centre Commercial Cap Sacré Coeur
BIG FERNAND LA RÉUNION 2
69 boulevard du chaudron
BIG FERNAND LUXEMBOURG
Centre commercial Cloche d'Or
BIG FERNAND MARTINIQUE
Centre commercial Génipa
BIG FERNAND MARTINIQUE 2
Centre commercial Le Rond Point, 97200 Fort de France
BIG FERNAND MARTINIQUE 3
Route de Cluny, 97200 Fort de France



NOTRE MENU



BIG FERNAND

— LES ICONIQUES —

FORMULE
CLASSIQUE

Hamburgé au choix

+ Accompagnement (inclus Fernandines ou Falafé, Gargandines +2€)

+ Boisson (sans alcool au choix)

18,90-

-1€ sur les formules des recettes végétariennes.

FORMULE
FESTIN

Hamburgé au choix avec double viande

+ Accompagnement (inclus Fernandines ou Falafé, Gargandines +2€)

+ Boisson (sans alcool au choix)

21,90-

Bières et vins disponibles avec supplément.

FORMULE
GROSSE RIPAILLE

Hamburgé au choix avec double viande et double fromage

+ Accompagnement à volonté (inclus Fernandines ou Falafé, Gargandines +2€)

+ Boisson (sans alcool au choix)

24,90-

COMPOSEZ VOTRE PROPRE HAMBURGÉ

(hors formule)

1. BARBAQUE

Bœuf de race ou Poulet croustillant ou Bun tout nu (5,50€)

4. HERBE OFFERT

Parsnip plat ou Ciboulette ou Coriandre

2. FROMAGE

Raclette au lait cru Tomme des Alpes au lait cru Fourme d'Ambert AOP

2,50-

5/ SAUCE 0,50-

Tonton Fernand (mayonnaise artisanale délicatement sucrée) Tata Fernande (sauce cocktail artisanale)

3. GARNITURE

Tomates mi-séchées Gros champignon de paname Oignons confits Oignons frits (0,50€) Galette de pomme de terre (3,50€) Pickles de concombre Poivrons grillés Poitrine de porc fumée

1,50-

Bœuf
BIG FERNAND

Bœuf de race, tomme des Alpes au lait cru, tomates mi-séchées, persil plat, sauce Tata Fernande (sauce cocktail artisanale)

BARTHOLOMÉ

Bœuf de race, raclette au lait cru, poitrine de porc fumée, oignons confits, ciboulette, sauce BB Fernand (sauce barbecue artisanale)

VICTOR

Bœuf de race, Fourme d'Ambert AOP (bleu crémeux), oignons confits, coriandre, sauce Tonton Fernand (mayonnaise artisanale délicatement sucrée)

PAULIN

Poulet croustillant, miel, pickles de concombre, ciboulette, sauce Franche (sauce blanche artisanale)

PHILIBERT

Poulet croustillant, tomme des Alpes au lait cru, poivrons grillés, oignons frits, persil, sauce Tata Fernande (sauce cocktail artisanale)

PAOLO

Poulet croustillant, double dose de sauce Tata épiceée (sauce épicee artisanale), pickles de concombre, miel, ciboulette

VÉGÉTARIEN
LUCIEN

Gros champignon de paname, tomme des Alpes au lait cru, tomates mi-séchées, oignons confits, ciboulette, sauce Tata Fernande (sauce cocktail artisanale)

GABIN

Galette de pomme de terre, double tomme des Alpes au lait cru, oignons frits, sauce Pépère (sauce artisanale au poivre 1,5%)

14,90-

14,90-

14,90-

14,90-

14,90-

13,90-

13,90-

LA BONNE CUISSON ? C'EST LA VÔtre !

Notre viande de bœuf est cuite à votre convenance.

La consommation de fromage au lait cru n'est pas recommandée pour les femmes enceintes et les jeunes enfants, plus particulièrement ceux de moins de 5 ans. La viande sera bien cuite pour les plats à destination des enfants.

BIG FERNAND

LES SMASHS

SMASH FERNAND

Petit bun du boulanger, bœuf smashé,
raclette au lait cru, ciboulette,
sauce Tata Fernande
(sauce cocktail artisanale)

SOLO
6,90-

FORMULE
10,90-

SMASH POITRINE

Petit bun du boulanger, bœuf smashé,
poitrine de porc fumée, raclette au
lait cru, oignons frits, ciboulette,
sauce Tata Fernande
(sauce cocktail artisanale)

SOLO
8,90-

FORMULE
12,90-

DOUBLE SMASH

Petit bun du boulanger, double
bœuf smashé, raclette au lait cru,
oignons frits, ciboulette,
sauce Tata Fernande
(sauce cocktail artisanale)

SOLO
10,90-

FORMULE
14,90-

La formule inclut un Smash, un accompagnement (inclus Fernandines ou Falade, Gargandines +2€),
une boisson sans alcool au choix (bières et vins disponibles avec supplément).

LE STEAK FRITES
ET SES Frites MAISON

PIÈCE DU BOUCHER 180G
+ ACCOMPAGNEMENT À VOLONTÉ
(inclus Fernandines ou Falade, Gargandines +2€)

18,90-

**DOUBLE PIÈCE
DU BOUCHER** 360G
+ ACCOMPAGNEMENT À VOLONTÉ
(inclus Fernandines ou Falade, Gargandines +2€)

29,90-

La pièce du Boucher 360g

Le Smash Poitrine

MENU MARMOT

Bœuf smashé, ketchup ou mayonnaise,
tomme des Alpes au lait cru
ou

3x Tendres (pièces de poulet croustillant),
sauce ketchup ou mayonnaise

+ FERNANDINES (frites maison)
+ BOISSON AU CHOIX
(jus de fruits, boisson maison, eau)

9,90-

JUSQU'À
10 ANS

À PARTAGER... OU PAS

LES TENDRES

Pièces de poulet croustillant x3 / x5 avec une sauce au choix

7 / 11-

BIG TOASTÉ TOMME

Tomme des Alpes au lait cru et oignons confits

4,90-

BIG TOASTÉ RACLETTE

Raclette au lait cru et poitrine de porc fumée

4,90-

BIG FALADE POULET

12,90-

Poulet croustillant, mesclun, tomates
mi-séchées, tomme des Alpes au lait
cru, oignons frits, ciboulette

+ SAUCE VINAIGRETTE
+ BUN TOASTÉ

Impossible de faire de bons Hamburgés sans une bonne viande !

Le bœuf de race et le poulet sont d'origine française, la poitrine de porc d'origine UE.

La consommation de fromage au lait cru n'est pas recommandée pour les femmes enceintes et les jeunes enfants,
plus particulièrement ceux de moins de 5 ans. La viande sera bien cuite pour les plats à destination des enfants.

BIG FERNAND

ACCOMPAGNEMENTS

FERNANDINES	3,90-
Frites maison paprika ail ou nature	
FALADE	3,50-
Mesclun, tomates mi-séchées, ciboulette et sauce vinaigrette	
GARGANDINES	5,90-
Fernandines, poitrine de porc fumée, ciboulette et sauce fromagère	

LES BREUVAGES

SANS ALCOOL

CITRONNADE MAISON 33CL

3,50-

THÉ GLACÉ PÊCHE MAISON 33CL

3,50-

ÉLIXIR 33CL

3,90-

Limonade Citron ou Pomme ou Grenadine

BOISSONS GAZEUSES 33CL

3,90-

Coca-Cola (Classique, Zero ou Cherry) ou Canada Dry

JUS DE FRUITS 33CL

3,90-

Minute Maid Orange ou Pomme

EAUX 50CL

3,50-

Vittel ou San Pellegrino

BIÈRES PRESSION

Selon atelier

25 cl / **4,50-**

50 cl / **5,50-**

AVEC ALCOOL

BIÈRES BOUTEILLE

Selon atelier

33 cl / **5,50-**

VINS VERRE OU BOUTEILLE

Blanc 12,5 cl ou 75 cl / **5,50-** ou **18-**

Rosé 12,5 cl ou 75 cl / **5,50-** ou **18-**

Rouge 12,5 cl ou 75 cl / **5,50-** ou **22-**

CHAUD

EXPRESSO / 1,50-

DOUBLE EXPRESSO / 2,50-

LES DESSERTS

TOUS LES DESSERTS À DÉCOUVRIR
SUR LA CARTE AU COMPTOIR

SABLÉS PUR BEURRE LA JOLIE TARTE

2,90-

Fleur de sel de Guérande
ou Chocolat et fleur de sel

COOKIE

2,90-

Pépites de chocolat

CRÈME DESSERT MAISON

3,90-

Et ses brisures de spéculoos

FONDANT AU CHOCOLAT

4,90-

Le Fondant Baulois ®

CRÈME GLACÉE HÄAGEN-DAZS

4,90-

Éclats de noix de macadamia caramélisés
ou Caramel au beurre salé
ou Morceaux de cookies et crème

MENU EN

Scannez pour accéder
au menu en anglais ou
à la liste des allergènes.

ALLERGÈNES

Carte d'eau gratuite sur demande. Prix en € TTC. TVA en vigueur Juin 2025.
Les chèques ne sont pas acceptés.

NOS HAMBURGÉS

LE BIG FERNAND

Bœuf de race, Tomme des Alpes au lait cru, Tomates mi-séchées,
Persil plat, Sauce Tata Fernande (sauce cocktail artisanale)



LE BARTHOLOMÉ

Boeuf de race, Raclette au lait cru, Poitrine de porc fumée,
Oignons confits, Ciboulette, Sauce BB Fernand (sauce barbecue artisanale)



LE VICTOR

Boeuf de race, Fourme d'Ambert AOP (bleu crèmeux), Oignons confits,
Coriandre, Sauce Tonton Fernand (mayonnaise artisanale délicatement sucrée)



LE PHILIBERT

Poulet croustillant, Tomme des Alpes au lait cru, Poivrons
grillés, Oignons frits, Persil, Sauce Tata Fernande
(sauce cocktail artisanale)



LE PAULIN

Poulet croustillant, Miel, Pickles de concombre, Ciboulette,
Sauce Franche *(sauce blanche artisanale)*



LE PAOLO

Poulet croustillant, Double dose de sauce Tata épicée
(sauce épicee artisanale), Pickles de concombre, Miel,
Ciboulette



LE LUCIEN

Gros champignon de Paname, Tomme des Alpes au lait cru, Tomates mi-séchées,
Oignons confits, Ciboulette, Sauce Tata Fernande (sauce cocktail artisanale)



LE GABIN

Galette de pomme de terre, double Tomme des Alpes au lait cru,
Oignons frits, Sauce Pépère (sauce artisanale au poivre 1,5%)



LE SMASH FERNAND

Petit bun du boulanger, Boeuf smashé, Raclette au lait cru, Ciboulette, sauce Tata Fernande (*sauce cocktail artisanale*)



LE SMASH POITRINE

Petit bun du boulanger, Boeuf smashé, Poitrine de porc fumée, Raclette au lait cru, Oignons frits, Ciboulette, sauce Tata Fernande (*sauce cocktail artisanale*)



LE DOUBLE SMASH

Petit bun du boulanger, Double boeuf smashé, Raclette au lait cru, Oignons frits, Ciboulette, Sauce Tata Fernande (*sauce cocktail artisanale*)



LE STEAK-FRITES

Pièce du boucher 180 ou 360 grammes
avec accompagnements à volonté



UNE RAPIDITÉ HORS NORME DE PRODUCTION ET DE SERVICE

CHEZ BIG FERNAND UN CLIENT EST SERVI TOUTES LES **45** **SECONDES**

Cette extrême vitesse d'exécution est rendue possible grâce à un équipement sur mesure, des ressources Humaines adaptées et des procédures éprouvées.

Elle répond à la fois au désir des clients (être servis plus rapidement) et à celui des restaurateurs (pouvoir accueillir plus de clients pour réaliser la meilleure performance économique).

COMMUNICATIONS RELATIONNELLES ET VIRALES

Blogs, réseaux sociaux, sites d'avis : notre équipe de communication redouble d'inventivité pour intensifier et étendre chaque jour les interactions avec tous les publics de notre enseigne.

Chaque franchisé a la possibilité de gérer en autonomie ses réseaux sociaux en local.

Aujourd'hui nous avons plus de 110 000 fans sur Facebook, 8 900 followers sur Twitter et 42 600 followers sur Instagram.



BIG FERNAND EN QUELQUES CHIFFRES

+ de
160 000
FANS SUR LES RÉSEAUX

entre
1 et 1,2M €
C'EST CE QUE GÉNÈRE
UN ATELIER EN PROVINCE EN CA HT
(GRANDE VILLE)

4 000 000
DE BURGÉS SERVIS SUR UNE ANNÉE

53
ATELIERS EN FRANCE
ET UN FOODTRUCK

environ
800K €
C'EST CE QUE GÉNÈRE
UN ATELIER EN PROVINCE EN CA HT
(MOYENNE VILLE)

8
LE NOMBRE DE SEMAINES
DE FORMATION POUR LE FRANCHISÉ

en moyenne
1,6M €
C'EST CE QUE GÉNÈRE
UN ATELIER À PARIS EN CA HT

25 €
TICKET MOYEN HT

1 BURGER GOURMET SUR 2
EN LIVRAISON EST COMMANDÉ
CHEZ BIG FERNAND
(* SOURCE UBER EATS)

35K €
DE DROIT D'ENTRÉE
(FORMATION INCLUSE)

6 %
REDEVANCE
DU CA HT

0,5 %
DE REDEVANCE
DE COMMUNICATION
DU CA HT

7 ANS
DURÉE DU CONTRAT

FRANCHISE
TYPE DE CONTRAT

150K €
APPORT PERSONNEL

300 à 400K €
INVESTISSEMENT GLOBAL
(HORS LOCAL)

130M²
SURFACE MOYENNE
D'UN ATELIER

N°1 EN CENTRE VILLE
TYPE D'EMPLACEMENT
RECHERCHÉ

Big Fernand, leader du segment du burger gourmet, est dans le top 50 des majors de la restauration rapide en France en 2024 (source Snacking juillet 2025)

LA RESTAURATION RAPIDE

Le Top 150 des majors de la restauration rapide en France en 2024

snacking[®]
le mag de l'alimentation rapide et fast casual

	CAHT 2024	CAHT 2023	Evol CA (%) 2023-2024	Nb d'unités 2024	Solde d'ouvertures /fermetures 2024
1 McDonald's France	6 100	6 100	0	1590	30
2 Groupe Bertrand	2 120	2 030	4,9	695	40
Burger King	2 000	1 900	5,3	566	51
Pitaya	120	130	-7,7	129	-11
3 Marie Blachère (eCA)	1 050	1 027	2,2	857	64
4 Yum ! Brands (1)	975	939	3,8	513	21
KFC	885	852	3,9	385	20
Pizza Hut	90	87	3,5	130	1
5 Areas	628,5	522	20,4	482	66
6 HIG Capital	515	415	24,1	160	30
7 Llardé Travel Retail France	492,4	432	14	752	45
8 Holder	449	440	2,1	393	-8
9 QSRP (2)	444	393	13	386	30
O'Tacos	356	312	14,1	301	23
G La Dalle (eCA)	88	81	8,6	85	7
10 Ange	388	340	14,1	270	19
11 Flunch (3)	310	320	-3,1	144	0



40 Exki	Exki	Healthy Food	64,9	62,8	3,3	30	1
41 Groupe Castel	La Mie de Pain	Boulangerie/Sandwicherie	62	55	12,7	56	4
42 Point B	Point B	Burger	60	60	0	65	5
42 Chicken Spot (S) (eCA)	Chicken Spot	Poulet	60	60	0	60	0
44 Landemaine Groupe (eCA)	23 Landemaine & 5 Land & Monkeys	Boulangerie/Sandwicherie	58,6	41	42,9	40	12
45 Big Groupe/BlueGem	Big Fernand	Burger	58,2	58,4	-0,3	56	-1
46 Amorino (eCA)	Amorino	Sweet Food	56	55	1,8	112	1
47 Story Développement			54,6	51,6	5,8	80	1
	Pizza Time	Pizza	42	40,2	4,5	58	-2
	Pepper Grill	Burger	10	9	11,1	12	3
	Autres (4 Wolly Wings, 3 Marrache Coffee, 3 Pokénic)	Poulet, Coffee shop, Healthy Food	2,6	2,5	4	10	0

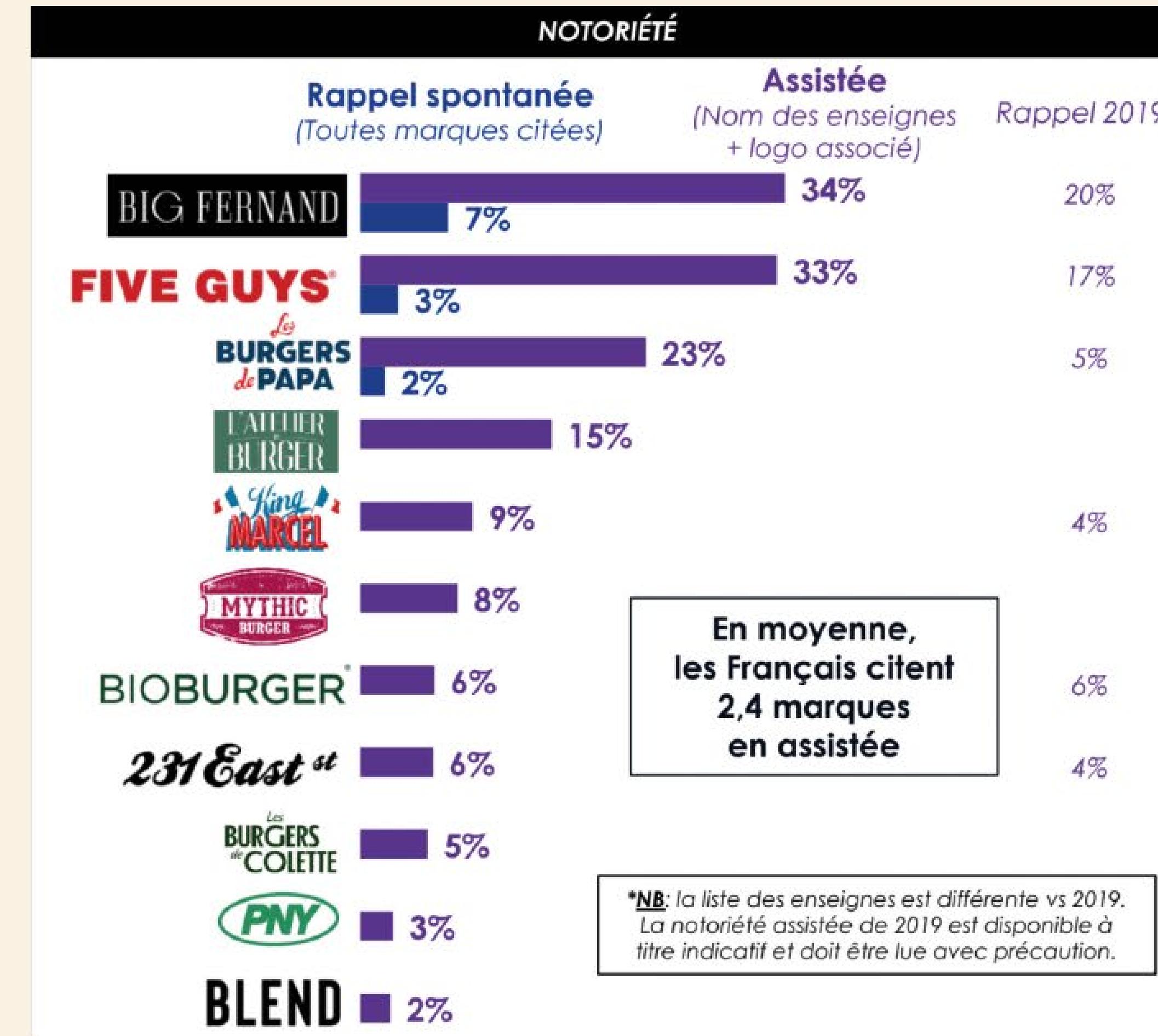
EN 2024, BIG FERNAND EST L'ENSEIGNE LA PLUS CONNUE SUR LE MARCHÉ DU BURGER GOURMET

N°1

en notoriété spontanée et assistée des enseignes de burger gourmet*

N°1

sur 26 des 30 critères d'images évalués*



*Étude quantitative Harris Interactive Février 2024 auprès de 2116 répondants représentatifs de la population française.

LA FRANCHISE BIG FERNAND

1. Envoi de la candidature & 1^{er} contact par mail.

2. Entretien téléphone & prise de RDV.

3. Rencontre pour un 1er entretien physique.

4. Pré-validation de la candidature par le service franchise.

5. Rencontre avec le PDG de l'enseigne et validation définitive.

6. Envoi du DIP.

Document
d'information
pré-contractuel

7. Recherche d'un local & Signature d'un contrat de réservation de zone.

8. Validation de l'emplacement & Recherche de financements.

9. Signature du contrat de franchise.





VOTRE CONTACT

ERIC DE SAINT-LOUVENT

e.desaintlouvent@biggroupe.com

06 15 45 51 94

118-120 rue de rivoli

75001 Paris

À TRÈS VITE, BISOUS !
