



# BIG FERNAND



# FICHE D'IDENTITÉ

Big Fernand



FONDÉ EN  
2012

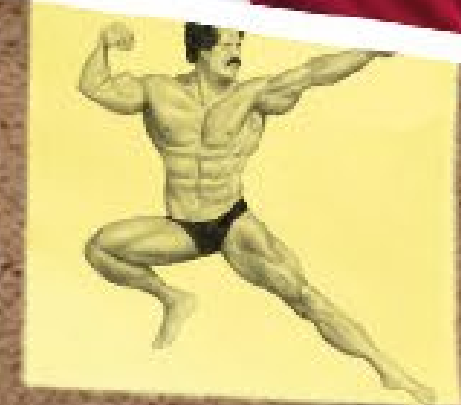
ICI ↑

55  
FAUBOURG  
POISSONNIERE

Qualité des produits, ✓  
Rapidité de service, ✓  
Accueil ~~da~~ décalé, ✓  
Ambiance  
franchouillarde ✓



ARRÊTEZ DE  
BOUFFER  
DES BURGERS!  
MANGEZ DES  
HAMBURGÉS!







# LA BIG HISTOIRE

---



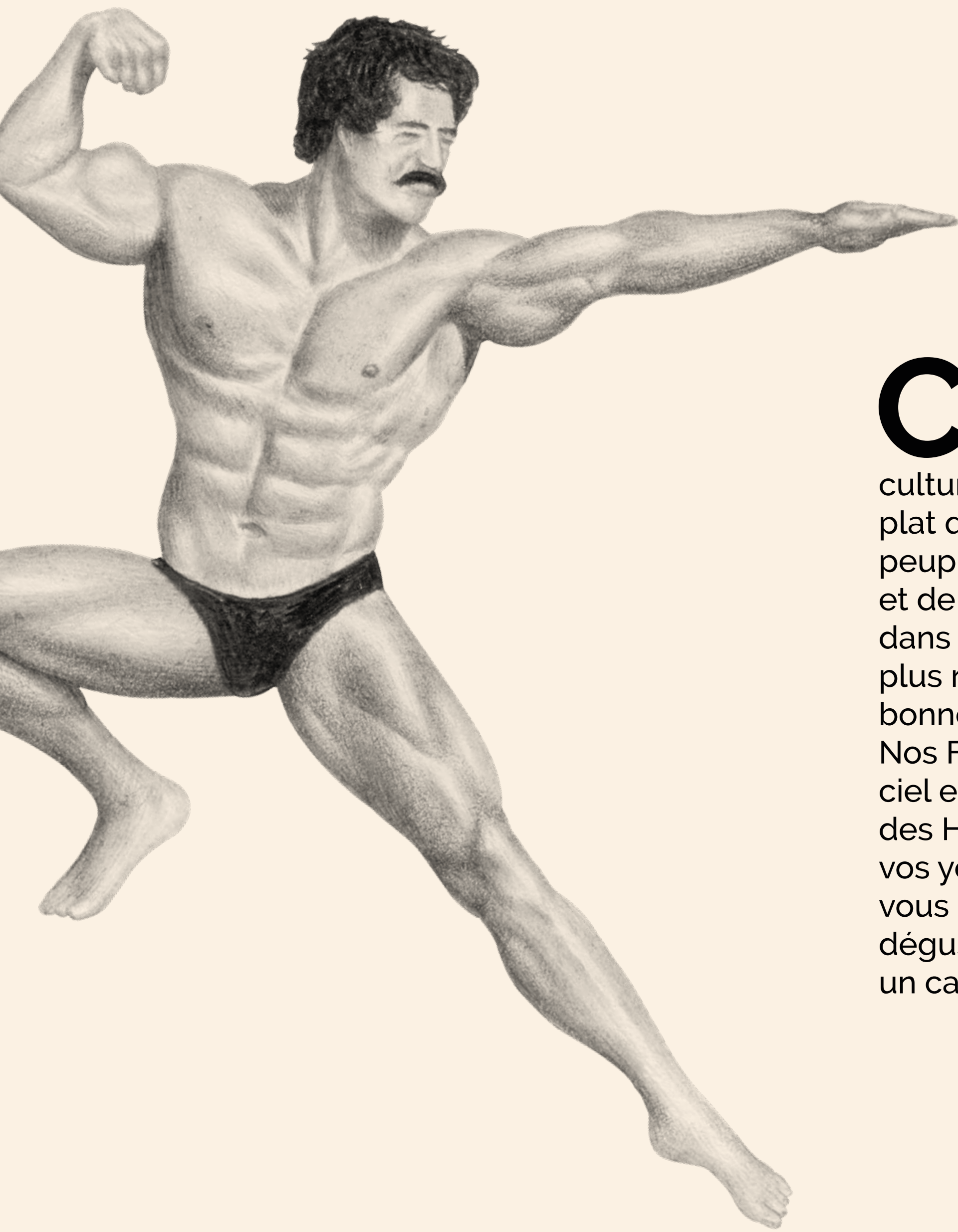


**B**ig Fernand, c'est d'abord la passion pour le terroir français. Nous sommes en 2012, faubourg Poissonnière à Paris. Au fond d'un restaurant de quartier embaumé de l'odeur des herbes et du pain frais, une bande de moustachus s'affaire au rythme du grésillement des viandes pour revisiter un plat connu 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.





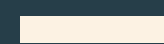
**B**ig Fernand propose à tous ceux qui lui rendent visite de vivre une expérience **conviviale et badine**, un moment **unique et mémorable**. Pour ce faire, nos Fernands sont recrutés et formés avec le plus grand soin afin de révéler le moustachu qui sommeille en eux, aussi imberbe soient-ils. Au delà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

---

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.





QU'EST-CE QU'ON Y MANGE ?





## FROMETONS

---

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.





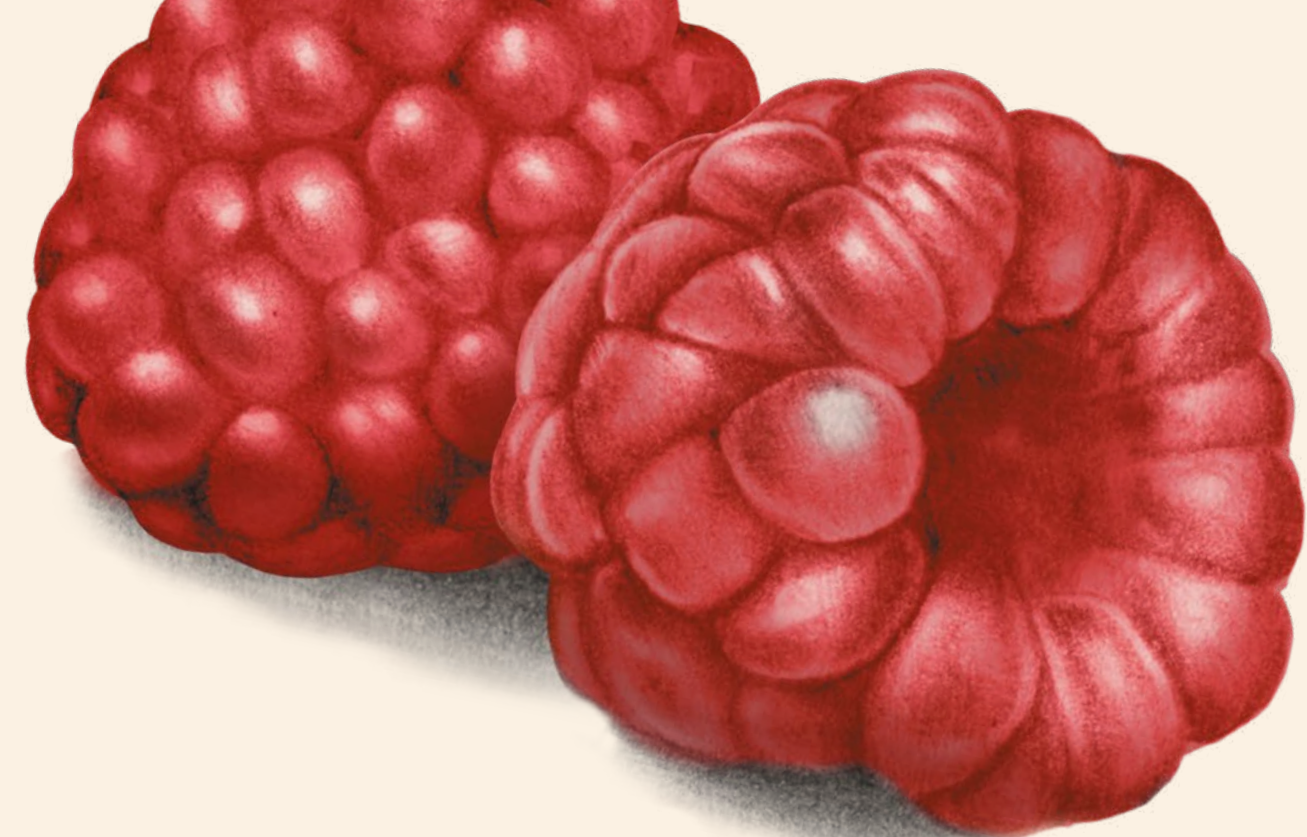


## SAUCES ET LÉGUMES

---

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 larme de réglisse



# LES BOISSONS MAISON

---

Bons thés glacés débullés  
qui rafraichiront 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 artisannal
  - Brookie



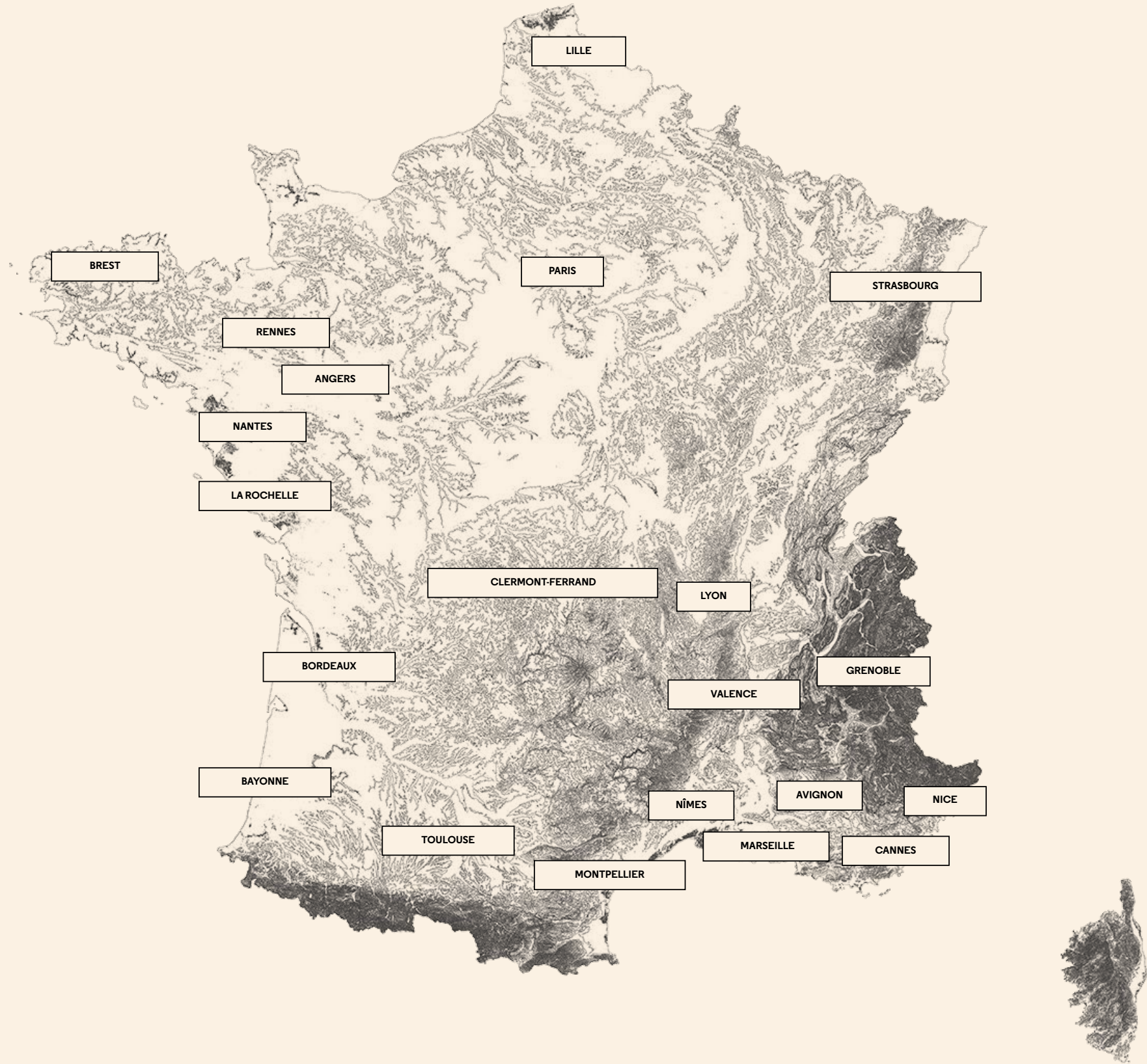


**OÙ EST-CE QU'ON Y MANGE ?**

—



# FRANCE

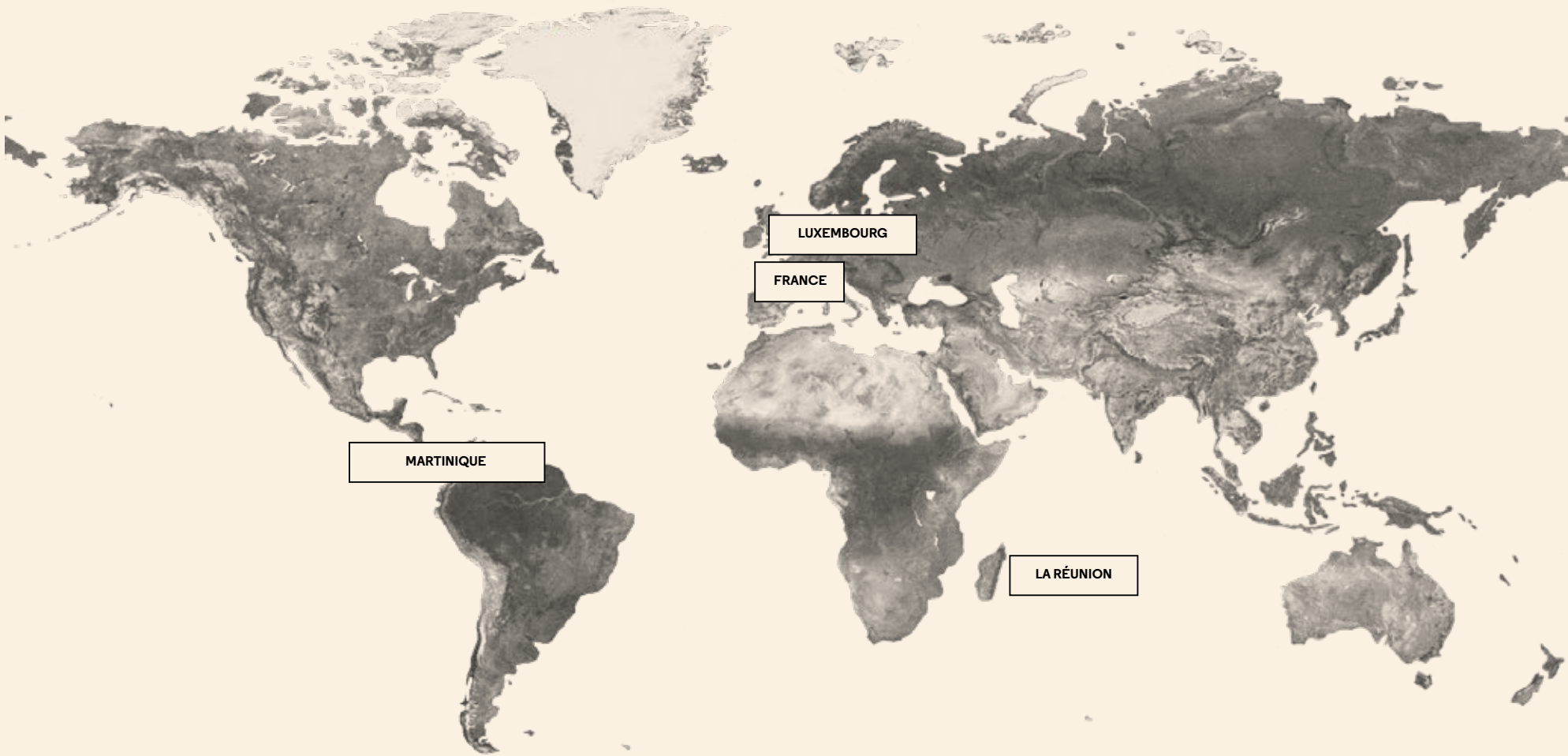


**BIG FERNAND ANGERS**  
17 rue Saint-Laud  
**BIG FERNAND AVIGNON**  
51 Rue du Vieux Sestier  
**BIG FERNAND BAYONNE**  
26 Boulevard du BAB  
**BIG FERNAND BORDEAUX**  
Promenade Sainte Catherine 5 rue Giraude  
**BIG FERNAND BREST**  
11 Rue Jean Jaurès  
**BIG FERNAND CANNES**  
6 rue Teisseire  
**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 Rahoult  
**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 Giuffredo  
**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

**BIG FERNAND TOULOUSE**  
11 allées du président Franklin Roosevelt  
**BIG FERNAND VALENCE**  
3 Boulevard d'Alsace

# NAVARRRE



**BIG FERNAND LA RÉUNION 1**  
Centre Commercial Cap Sacré Cœur  
**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 Clunay, 97200 Fort de France





# NOTRE MENU

---



BIG FERNAND

# la Big CARTE

« ARRÊTEZ DE BOUFFER DES BURGERS,  
MANGEZ DES HAMBURGÉS »

Big Fernand, c'est avant tout la passion pour le terroir. Notre recette secrète ?  
Du fait-maison, des produits français et de qualité issus de circuits courts.  
C'est aussi la bonne humeur et la franchouillardise au sein de nos ateliers !

POUR SUIVRE NOS ACTUS ET NOUS FAIRE UN COUCOU :

@big.fernand @bigfernand @BigFernand.FR

BIG FERNAND

## LES ICONIQUES

### FORMULE CLASSIQUE

Hamburgé au choix  
+ Accompagnement  
(inclus Fernandines ou Falade,  
Gargandines \*2\*)  
+ Boisson (sans alcool au choix)



18,90\*

### FORMULE FESTIN

Hamburgé au choix  
avec double viande  
+ Accompagnement  
(inclus Fernandines ou Falade,  
Gargandines \*2\*)  
+ Boisson (sans alcool au choix)



21,90\*

### FORMULE GROSSE RIPAILLE

Hamburgé au choix  
avec double viande  
et double fromage  
+ Accompagnement à volonté  
(inclus Fernandines ou Falade,  
Gargandines \*2\*)  
+ Boisson (sans alcool au choix)



24,90\*

BOEUF

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

14,90\*

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

14,90\*

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

14,90\*

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

14,90\*

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

14,90\*

**PAOLO**  
Poulet croustillant, double dose de sauce Tata épiciée (sauce  
épiciée artisanale), pickles de concombre, miel, ciboulette

14,90\*

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

13,90\*

**GABIN**  
Galette de paname de terre, double tomme des Alpes au lait  
cru, oignons frits, sauce Pipère (sauce artisanale au poivre 1,5%)

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.

### COMPOSEZ VOTRE PROPRE HAMBURGÉ (hors formule)

- |  |   |
|--|---|
| 1. BARBAQUE 10,90*   | 4. HERBE OFFERT   |
| Bœuf de race ou Poulet croustillant<br>ou Bun tout nu (5,50€)  | Persil plat<br>ou Ciboulette<br>ou Coriandre  |
| 2. FROMAGE 2,50*   | 5/ SAUCE 0,50*  |
| Raclette au lait cru<br>Tomme des Alpes au lait cru<br>Fourme d'Ambert AOP   | Tonton Fernand<br>(mayonnaise artisanale<br>délicatement sucrée)<br>Tata Fernande<br>(sauce cocktail artisanale)<br>BB Fernand<br>(sauce barbecue artisanale)<br>Franche<br>(sauce blanche artisanale)<br>Pipère<br>(sauce artisanale au poivre 1,5%) |
| 3. GARNITURE 1,50*   |   |
| Tomates mi-séchées<br>Gros champignon de paname<br>Oignons confits<br>Oignons frits (0,10€)<br>Galette de pomme de terre (3,10€)<br>Pickles de concombre<br>Poireaux grillés<br>Poitrine de porc fumée |   |



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 ou choix (bières et vins disponibles avec supplément).

## LE STEAK ET SES FRITES

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\*



## 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\*



Le Big Falade Poulet

**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**  
Frites maison paprika ail ou nature 3,90\*

**FALADE**  
Mesclun, tomates mi-séchées, ciboulette et sauce vinaigrette 3,50\*

**GARGANDINES**  
Fernandines, poitrine de porc fumée, ciboulette  
et sauce fromagère 5,90\*



## LES BREUVAGES

**CITRONNADE MAISON** 33CL 3,50\*

**THÉ GLACÉ PÊCHE MAISON** 33CL 3,50\*

**ÉLIXIR** 33CL 3,90\*

Limonaire Citron ou Pomme ou Grenadine

**BOISSONS GAZEUSES** 33CL 3,90\*

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

**JUS DE FRUITS** 33CL 3,90\*

Minute Maid Orange ou Pomme

**EAUX** 50CL 3,50\*

Vittel ou San Pellegrino

SANS ALCOOL

## BIÈRES PRESSION

Salon atelier  
25 cl / 4,50\*  
50 cl / 5,50\*

## BIÈRES BOUTEILLE

Salon 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\*

**EXPRESSO** / 1,50\*  
**DOUBLE EXPRESSO** / 2,50\*



Les Boissons Maison

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

## 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 briures de spéculoos

**FONDANT AU CHOCOLAT** 4,90\*

Le Fondant Baileys®

**CRÈME GLACÉE** HÄAGEN-DAZS 4,90\*

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



Le Fondant au Chocolat



Le Crème Dessert Maison

MENU EN



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

ALLERGÈNES





# NOS HAMBURGÉS

---



# LE BIG FERNAND

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





# LE BARTHOLOMÉ

---

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



# LE VICTOR

---

Bœuf de race, Fourme d'Ambert AOP (*bleu crémeux*), 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 épicée 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

**53**  
ATELIERS EN FRANCE  
ET UN FOODTRUCK

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

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

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

**25 €**  
TICKET MOYEN HT

**4 000 000**  
DE BURGÉS SERVIS SUR UNE ANNÉE

**8**  
LE NOMBRE DE SEMAINES  
DE FORMATION POUR LE FRANCHISÉ

**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)

**130M<sup>2</sup>**

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



				CAHT 2024	CAHT 2023	Évol.CA(%) 2023-2024	Nb d'unités 2024	Solde d'ouvertures /fermetures 2024
	GROUPES	ENSEIGNES	THÉMATIQUE					
1	McDonald's France	McDonald's	Burger	6 100	6 100	0	1590	30
2	Groupe Bertrand			2 120	2 030	4,9	695	40
		Burger King	Burger	2 000	1 900	5,3	566	51
		Pitaya	Cuisine du monde	120	130	- 7,7	129	- 11
3	Marie Blachère (eCA)	Boulangeries Marie Blachère + Café de Marie	Boulangerie/Sandwicherie	1 050	1 027	2,2	857	64
4	Yum ! Brands (1)			975	939	3,8	513	21
		KFC	Poulet	885	852	3,9	383	20
		Pizza Hut	Pizza	90	87	3,5	130	1
5	Areas	Franchise + marques propres		628,5	522	20,4	482	66
6	HIG Capital	Quick		515	415	24,1	160	30
7	Largardère Travel Retail France	Marques propres + franchises	Concession	492,4	432	14	752	45
8	Holder	Paul	Boulangerie/Sandwicherie	449	440	2,1	393	- 8
9	QSRP (2)			444	393	13	386	30
		O'Facos	French Tacos	356	312	14,1	301	23
		G La Dalle (eCA)	Burger	88	81	8,6	85	7
10	Ange	Boulangerie Ange	Boulangerie/Sandwicherie	388	340	14,1	270	19
11	Flunch (3)	Flunch	Cafétéria	310	320	- 3,1	144	0



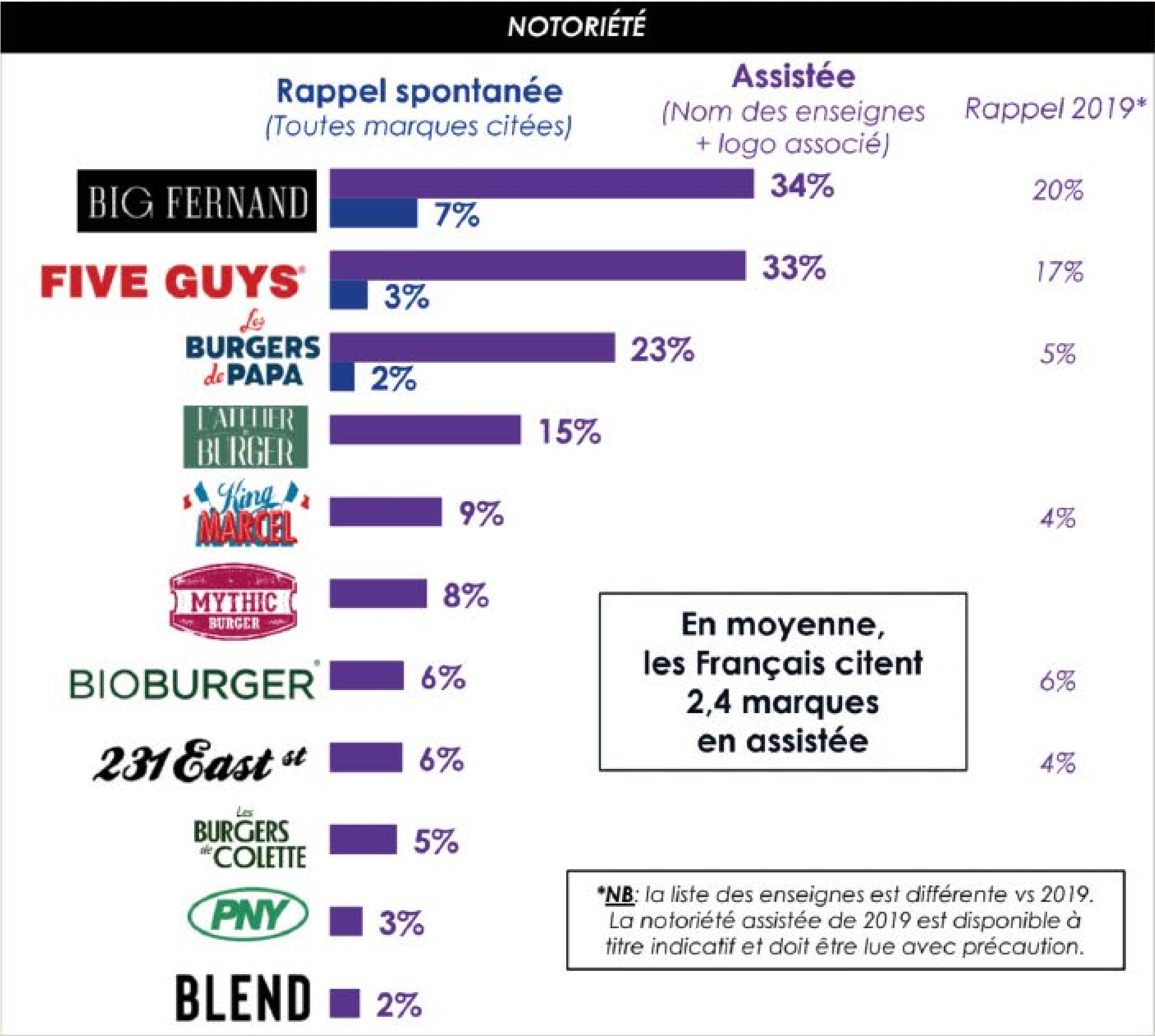
40	Exki	Exki	Healthy Food	64,9	62,8	3,3	30	1
41	Groupe Castel	La Mie de Pain	Boulangerie/Sandwicherie	62	55	12,7	56	4
42	Point B	Point B	Burger	60	60	0	65	5
42	Chicken Spot (S) (eCA)	Chicken Spot	Poulet	60	60	0	60	0
44	Landemaine Groupe (eCA)	23 Landemaine & 5 Land & Monkeys	Boulangerie/Sandwicherie	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 WollyWings, 3 Marrache Coffee, 3 Pokenio)	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\*

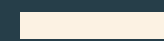
**N°1**  
sur 26 des 30 critères  
d'images évalués\*



\* 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<sup>er</sup> contact par mail.

2. Entretien téléphone & prise de RDV.

3. Rencontre pour un 1<sup>er</sup> 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.

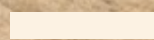
9. Signature du contrat de franchise.







# 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 !**

---