



Restaurant - Brasserie

Communiqué de Presse
Novembre 2012



Le 11^{ème} Bistrot du Boucher en Ile-de-France ouvre ses portes Le 14 novembre 2012 à Vélizy-Villacoublay !

Situé avenue de l'Europe, en face du Centre Commercial Vélizy 2 (côté Auchan), cet ancien Amarine transformé en Bistrot du Boucher accueille sa nouvelle clientèle dès le 14 novembre 2012. Le directeur expérimenté, Laurent LE BRUN a fait ses armes dans de nombreux établissements avant de rejoindre l'enseigne Bistrot du Boucher et vous présenter son nouveau restaurant.

Un restaurant comme on les aime !

Ce nouvel établissement fraîchement rénové, révèle aux yeux de tous une décoration de style Bistrot, composée de gravures d'artistes, de photos rétros, de banquettes en velours rouges, de miroirs et d'un magnifique bar en zinc. Une jolie véranda est à découvrir, sans oublier la terrasse d'été pour les beaux jours et un salon particulier permettant d'accueillir des groupes jusqu'à 30 personnes pour des séminaires, repas d'affaires ou repas de famille, le tout dans une ambiance conviviale et chaleureuse !

Goût et Qualité à prix doux !

Le restaurant vous proposera une cuisine maison à travers une carte de saison élaborée sur place par le chef Christophe HIS et toute son équipe ! Une carte composée de produits frais, fruits et légumes de saison, viandes bovines de races exclusivement Françaises, plats du terroir, vins gourmands, labels et AOC.

Bistrot du Boucher de Vélizy-Villacoublay c'est aussi des recettes authentiques, un excellent rapport Qualité/Prix avec une formule Spécial Déjeuner sur l'ardoise à 14.90€ (chaque jour une ardoise différente à découvrir), des formules à la carte à partir de 21€ composées d'entrées, plats et desserts au choix, un menu P'tit Boucher pour éveiller les papilles des bambins à 10.50€. Le pavé du Boucher, le fabuleux « Bacon Cantal Burger Express » ou encore la cuisse de canard confite IGP Sud-Ouest sont à découvrir dès à présent. Sans oublier les desserts qui sonnent comme des noms enchanteurs tels que le « Puits d'amour du Bistrot » ou le « Pain perdu en retour des îles », et bien sûr toutes les autres gourmandises qu'on adore.

Nouveauté : + Goût, + de Qualité



Le restaurant met à l'honneur les viandes bovines de races exclusivement Françaises. Pour garantir le meilleur du bœuf, le restaurant travaille en partenariat avec la Boucherie Joffrois située à Pierrefort dans le Cantal mais aussi avec les éleveurs du Cantal ce qui assure Goût, Qualité et Origine Locale des viandes. Un engagement pour offrir à ses clients le meilleur de nos traditions et terroirs. Selon les arrivages, vous découvrirez tour à tour : Charolaise, Aubrac, Limousine, Salers ...

Laurent LE BRUN et toute son équipe auront le plaisir d'accueillir leur clientèle dès le 14 novembre 2012 en mettant l'accent sur le bon accueil et le service. Pour eux le succès de la restauration, c'est la convivialité, la générosité, les bons petits plats et surtout l'envie de faire plaisir.

Le Bistrot du Boucher de Vélizy-Villacoublay offre :

- 140 places confortables
- Une terrasse d'été 40 places
- Un salon particulier
- Une véranda
- Un parking privé au sous-sol
- Un parking à proximité (P6 Centre Commercial Vélizy 2 Côté Auchan)
- Accueil et service 7J/7 de 12h00 à 14h30 et 19h00 à 22h00 (23h00 le vendredi et samedi)

Coordonnées du restaurant :

Bistrot du Boucher de Vélizy-Villacoublay

41 avenue de l'Europe

78140 Vélizy-Villacoublay

Tél : 01 34 88 09 10 Email : velizy@bistrotdeboucher.fr

À propos de Bistrot du Boucher

En 1988, le premier Bistrot du Boucher ouvre ses portes à Puteaux. Aujourd'hui ce sont 31 restaurants qui composent le réseau.

Les Bistrot du Boucher rendent hommage aux viandes de races 100% Françaises, aux produits frais de saison ainsi qu'aux recettes traditionnelles françaises : tous les produits sont mijotés sur place, derrière les fourneaux ! Le Bistrot du Boucher répond parfaitement à l'image des Bistrot au sens propre du terme : la convivialité, la simplicité, la générosité des saveurs, le respect des traditions et des prix sages.

**Pour tout complément d'informations ou entretien avec le directeur du Bistrot du Boucher,
Laurent LE BRUN, merci de contacter :**

Contact Presse :

TRADIPLUS

Charlotte GAUDU

Tél : 01 39 45 17 68

e-mail : communication@tradiplus.com

5bis rue du petit Robinson – 78350 JOUY-EN-JOSAS