

A photograph of a restaurant interior featuring a long, vaulted hallway. The ceiling is arched with a grid of metal beams. The walls are dark wood paneling with a grid pattern. A metal railing runs along the right side of the hallway. In the background, there is a stone wall and a staircase with a patterned carpet. A sign on the right wall reads "BÂTON ROUGE & INTERIORS".

# BÂTON ROUGE

GRILLHOUSE & BAR



**NOUVEAU DESIGN**

# 30 ANS DE SUCCÈS

Depuis un peu plus de 30 ans, Bâton Rouge sert des plats de qualité grillés sur la flamme et offre une expérience inégalée avec un service attentif dans une ambiance à la fois chic et décontractée.

Nos 28 établissements répartis au Québec en Ontario et en Nouvelle-Écosse offrent à nos clients une expérience culinaire authentique à chaque visite.

Avec plus de 3 millions de côtes levées de porc vendues chaque année, l'expérience nous a appris à prendre notre temps et qu'aucun détail n'est trop petit pour être perfectionné. Nos fameuses côtes levées de porc BBQ sont cuites à feu doux pendant des heures jusqu'à ce qu'elles soient tendres à souhait et prêtes à être badigeonnées de notre sauce BBQ signature. Ces étapes de préparation sont conçues pour garantir que nos clients savourent vraiment l'expérience !



**NOTRE  
PASSION  
POUR**





# LE GRIL EST *contagieuse*

**Notre mission est simple :** partager notre passion pour le gril en offrant à nos clients une expérience sans compromis.



*Signature*  
**BÂTON ROUGE**



# INNOVER

## AVEC UN SOUPÇON DES CLASSIQUES

Bâton Rouge est le lieu de prédilection de tous les amateurs de nourriture qui recherchent des ingrédients frais et de qualité. Qu'il s'agisse de nos côtes levées de porc cuites lentement et d'une tendreté exceptionnelle ou de nos protéines et légumes grillés sur la flamme, il y en a pour tous les goûts. Notre menu propose des saveurs audacieuses et nous sommes fiers de servir les meilleures coupes de steaks **AAA/USDA**, sélectionnées à la main pour leur persillage supérieur, vieilles pour une tendreté optimale et assaisonnées de notre mélange d'épices unique.

Nos plats signature viennent s'ajouter à des entrées appétissantes, des salades fraîches, des hamburgers et des sandwiches, des fruits de mer de première qualité et des desserts décadents.

Notre menu est élaboré à partir des plats favoris de longue date et des dernières tendances culinaires. Les commentaires des clients jouent un rôle important dans l'élaboration de notre menu, tout en innovant pour intégrer les dernières tendances afin de surprendre nos clients.

Nos cocktails sont élaborés par un mixologue chevronné qui incorpore les dernières tendances tout en restant fidèle à l'identité de la marque.



# TOUT AU LONG DE L'ANNÉE,

nous offrons à nos invités des menus à durée limitée afin de générer du trafic et de l'enthousiasme. Nos offres sont adaptées aux opérations et à l'efficacité de nos cuisines, tout en créant un buzz remarquable.













# BAR

Chez Bâton Rouge, le feu sacré fait partie intégrante de tout ce que nous faisons, y compris nos cocktails signature. Nous avons revisité certains des plus grands classiques en y ajoutant notre touche spéciale et moderne. La touche Bâton Rouge.

De plus, notre carte des vins est rafraîchie deux fois par an pour garantir que nous proposons les dernières tendances tout en protégeant la rentabilité des franchisés.



# LES MEILLEURS INGRÉDIENTS

Sans aucun doute, l'ingrédient clé de notre succès est l'excellente nourriture que nous servons. Pour garantir des normes élevées de fraîcheur, la nourriture est préparée chaque jour à partir des meilleurs ingrédients, selon les recettes de la marque, élaborées par notre chef exécutif.







TOUJOURS LE FEU SACRÉ

30

ANS



# LE BÂTON ROUGE MODERNE







# À PROPOS DU GROUPE MTY

EXCELLENCE. DÉVOUEMENT. INNOVATION.

Les trois principes de la compagnie mère ont fait du **Groupe MTY** l'un des plus grands franchiseurs de l'industrie de la restauration en Amérique du Nord.

Le **groupe MTY** est une famille dont le cœur bat au rythme de ses bannières, l'âme même de sa stratégie multimarque. Depuis plus de 35 ans, il accroît sa présence en proposant de nouveaux concepts de restauration rapide et en réalisant des acquisitions et des alliances stratégiques qui lui permettent d'atteindre de nouveaux sommets année après année.

GROUPE  
**MTY**  
GROUP



# LE MATCH PARFAIT

- Dans l'ensemble du Canada
- Zone commerciale : 100 000 habitants
- Emplacements dans les villes et les banlieues
- Unités indépendantes ou d'extrémité ( une terrasse est requise)
- 5,000 - 6,000 pi<sup>2</sup> plus terrasse de 1,000 + pi<sup>2</sup>
- Opportunités de bâtiments existants et nouveaux
- Idéalement situé dans un pôle de restauration, un centre commercial fermé (de préférence en périphérie), un mégacentre ou à proximité d'hôtels et de lieux de divertissement, y compris des théâtres.
- Haute visibilité et signalisation adéquate
- Trafic élevé/stationnement accessible
- Clientèle de jour et de soir
- Possibilités de conversion

## FAITS SAILLANTS

Investissement requis	3,000,000 - 3,500,000\$
Capital de départ	900,000-1,000,000\$
Redevance de franchise fixe	60,000\$
Royauté	5% des ventes brutes
Fonds de marketing national	2% des ventes brutes
Fonds de marketing local	1.5% des ventes brutes

## CONTACT

### QUÉBEC & MARITIMES

Myriam Douangpanya | 514-242-3957 | myriam@mtgroup.com

### ONTARIO

Bill Hamam | 647-233-8830 | bill@mtgroup.com

### OUEST CANADIEN

Ammar Georges | 403-471-3624 | ageorges@mtgroup.com

🌐 batonrouge.ca    📷 @batonrougegrillhouse



**MTY FOOD GROUP INC.**  
8150 Rte Transcanadienne, suite 200  
1-866-891-6633  
[MTYGROUP.COM](http://MTYGROUP.COM)

[BATONROUGE.CA](http://BATONROUGE.CA)

Les marques de commerce ci-dessus sont la propriété de Franchise MTY Inc., utilisées sous licence.