DOSSIER DE PRESSE

CROCODILE

RESTAURANT & BUFFET

Octobre 2025

AVANT-PROPOS DU CEO

Le groupe Colmar regarde vers l'avenir : fier de son histoire, accueillant dans son approche et authentique dans tout ce qu'il entreprend.

Depuis plus de 68 ans, le Groupe Colmar est synonyme de générosité, de qualité et de convivialité. Aujourd'hui, nous entamons un nouveau chapitre. Avec nos marques Crocodile en France et Colmar en Belgique, nous construisons l'avenir de la restauration familiale, en souhaitant être plus proches que jamais de nos clients. Nous continuons à nous appuyer sur des bases solides : une cuisine savoureuse et de qualité dans une brasserie familiale conviviale, avec un accueil chaleureux, des produits locaux et des prix accessibles – l'essence même de notre ADN. C'est ce que nous sommes et c'est ce que nous incarnons avec encore plus de conviction, dans un concept renouvelé.

En tant que CEO, mon ambition est de rendre nos atouts encore plus visibles et tangibles. Nous renforçons le lien avec nos clients, donnons vie à notre promesse de qualité et convivialité, et modernisons notre présentation et notre communication. Nous traduisons notre héritage de manière authentique pour répondre aux attentes d'aujourd'hui et de demain. Nos formules uniques, notre offre de qualité, nos collaborations locales et notre agilité constante méritent que nous déployions tous nos efforts pour être davantage sous les feux de la rampe.

En France, nous sommes présents avec quinze restaurants Crocodile, répartis dans le nord et l'est du pays. En Belgique, Colmar compte aujourd'hui cinq restaurants situés à des emplacements stratégiques, tous facilement accessibles et disposant de vastes parkings. Les deux marques partagent la même philosophie : proposer une cuisine accessible, conviviale et de qualité dans une ambiance décontractée.

Aujourd'hui et à l'avenir, nos restaurants en France et en Belgique resteront des lieux où les familles et les amis se retrouvent, où les gens se sentent chez eux et peuvent profiter sans souci. Nous y ajoutons une nouvelle fraîcheur avec un concept totalement renouvelé et actuel pour une nouvelle génération de clients, ainsi qu'un dialogue encore plus intense avec nos clients et une attitude ouverte vers le monde extérieur.

Tournés vers l'avenir, nous prenons également nos responsabilités sociales très au sérieux : des choix durables, une attention particulière à notre empreinte écologique et un approvisionnement responsable constituent la base de notre nouvelle orientation. Fiers de notre passé et motivés par l'avenir qui s'offre à nous.

Ce dossier de presse est une invitation à découvrir ensemble où nous voulons aller. Nous nous réjouissons à l'idée d'un dialogue, d'une collaboration et surtout d'un avenir où nos hôtes continueront à se sentir les bienvenus chaque jour.

David Van den Weghe
CEO Groupe Colmar

GROUPE COLMAR

Informations clés Groupe Colmar

- Marques: Crocodile et Colmar
- Année de fondation: 1957 en Belgique, depuis 1989 en France
- Fondateur et actionnaire: Famille Dossche
- Siège social: Audenarde, Belgique
- Concept: Restaurant & Buffet avec les marques Crocodile et Colmar
- Nombre d'établissements: 15 restaurants Crocodile (France), 5 restaurants Colmar (Belgique)

Chiffres clés 2024 Groupe Colmar

- Chiffre d'affaires: 34,7 millions d'euros
- EBITDA : 943 k euros
- Résultat net: –1 million d'euros
- Fonds propres: 19,9 millions d'euros
- Nombre total d'employés en 2025: 625
- Nombre d'ETP: 401,31
- Nombre de couverts: 1,5 million
- Investissements 2025–2027: 7 millions d'euros

NOTRE ADN

Fier
Nous sommes fiers de ce que nous sommes : une entreprise familiale chaleureuse qui aime les saveurs, le service et la convivialité. Nous cuisinons avec soin, accueillons avec conviction et partageons avec plaisir. Tout ce que nous servons à table est préparé avec soin, savoir-faire et amour. Nous sommes fiers que les gens se réunissent chez nous, pour des moments quotidiens ou exceptionnels. Que les familles reviennent, célèbrent des anniversaires, créent des souvenirs. Nous ne considérons pas ces moments comme acquis, mais comme une reconnaissance de leur importance dans la vie de nos clients. Ce que nous faisons, nous le faisons bien, et cela se voit et se goûte.

Hospitalier
Chez nous, vous vous sentirez immédiatement le bienvenu, comme si vous arriviez dans un endroit où vous n'êtes jamais allé, mais où vous vous sentez immédiatement à l'aise, comme chez vous. Nous vous accueillons avec le sourire, vous aidons à vous orienter et vous laissons choisir en toute liberté. Nos portes sont ouvertes à tous, jeunes et moins jeunes, seuls ou en groupe. Non pas parce que nous y sommes obligés, mais parce que c'est dans notre nature. Sincère, chaleureuse et sans fioritures, telle est notre conception de l'hospitalité.

Authentique
Ce que vous voyez chez nous, c'est vraiment ce que vous obtenez. Nos plats, notre ambiance et notre décoration sont imprégnés de nostalgie, rappelant les saveurs de la cuisine de notre grand-mère, le charme des voyages en train d'autrefois et un intérieur qui évoque des souvenirs chaleureux. Pas de spectacle artificiel, pas de sourires forcés, mais une hospitalité sincère, des plats authentiques et des gens qui tiennent leurs promesses. Nous parlons à nos clients comme nous le ferions chez nous : de manière amicale, directe et en prêtant attention à leur histoire. Notre cuisine privilégie les saveurs authentiques, reconnaissables et sans superflu dans tout ce que nous faisons, notre amour du métier transparaît. Chez nous, ce n'est pas la perfection qui compte, mais l'authenticité. Parce que c'est la plus belle chose que nous puissions offrir à nos clients.

NOS VALEURS

Généreux
Chez le Groupe Colmar, la générosité s'entend au sens large du terme. Non seulement dans votre assiette, où nous sommes généreux en portions, en saveurs et en variété, mais aussi dans notre service, notre ambiance et notre hospitalité. Nous accordons attention, temps et espace à chaque client. Vous le ressentez dans l'accueil chaleureux, dans l'abondance du choix et dans le soin sincère avec lequel nous faisons tout. Nous aimons partager : avec plaisir, avec goût et avec cœur.

Convivial
Le Groupe Colmar rassemble les gens. Nous réunissons les générations autour de la table, dans le respect des traditions et avec un regard tourné vers le présent. À nos tables, des conversations s'engagent, des souvenirs sont partagés et de nouvelles histoires s'écrivent. Qu'il s'agisse d'un moment en famille, d'une fête d'anniversaire ou d'un déjeuner spontané entre amis, chez nous, tout tourne autour du plaisir d'être ensemble. La formule buffet ouvert invite à l'interaction, notre ambiance est chaleureuse et décontractée, et il y a de la place pour les jeunes et les moins jeunes. Nous croyons que la nourriture crée des liens et nous y travaillons chaque jour. Nous ne sommes pas une simple étape, mais un lieu de rencontre. Un lieu où les saveurs et les gens se réunissent.

Fiable
La mission de nos restaurants Crocodile et Colmar : proposer un bon repas à un excellent rapport qualité/prix. Nous voulons partager notre amour de la cuisine avec nos clients. Pour cela, nous proposons des produits de qualité à des prix sans surprise. Chaque jour, nos clients retrouvent une offre unique et des saveurs variées dans nos buffets. Grâce à nos formules, vous savez à l'avance ce que vous allez payer, boissons comprises. Que vous veniez pour la première fois ou que vous soyez un habitué depuis des années, vous pouvez toujours compter sur la même qualité, la même chaleur et le même soin. Les plats sont préparés avec le même dévouement, l'ambiance reste familiale et notre hospitalité n'est pas le fruit du hasard, mais une habitude. La fiabilité se trouve dans les petits détails : le sourire à l'accueil, les saveurs familières et le sentiment d'être chez soi. Crocodile est une valeur sûre, à chaque fois.

RESTAURANT & BUFFET

Le Groupe Colmar est une entreprise familiale belge fondée en 1957 et aujourd'hui fièrement dirigée par la troisième génération. Depuis plus de 68 ans, nous accueillons nos clients dans nos restaurants avec la même approche : une cuisine savoureuse, une hospitalité chaleureuse et une ambiance détendue pour tous. La combinaison de notre restaurant et de notre buffet nous rend uniques dans notre secteur. Nous avons été les pionniers de ce concept dans les années 70, en l'important des États-Unis vers la Belgique et nous sommes toujours restés fidèles à cette formule unique.

En 1989, nous avons ouvert notre premier restaurant français à Englos. Peu après son ouverture, le nom Colmar a été changé en Crocodile afin d'éviter toute confusion avec la cuisine alsacienne. Avec nos marques Crocodile en France et Colmar en Belgique, nous proposons des expériences culinaires accessibles avec des formules de menu qui font de la visite au restaurant une expérience agréable et savoureuse.

Nous choisissons délibérément des plats dont nous sommes fiers et que nous pouvons proposer généreusement : des classiques de qualité issus de la cuisine brasserie franco-belge et des buffets copieux offrant un large choix, combinés à des plats à la carte. Nous complétons notre concept fixe par une carte saisonnière variée et de nouvelles suggestions chaque mois. Notre vaste buffet de desserts à volonté est très apprécié de nos plus jeunes clients, qui peuvent également profiter de nos espace enfants, pour le plus grand bonheur des parents.

Nos restaurants français Crocodile sont ancrés dans la mémoire collective comme « le restaurant avec le train ». Le « Crocodile » était un type de locomotive légendaire, connu pour sa forme allongée et sa couleur verte. En service dans les Alpes suisses depuis 1919, cette locomotive était conçue pour gravir les pentes les plus raides. Elle a rapidement été surnommée « Crocodile » en raison de son apparence unique, un nom qui est devenu légendaire bien au-delà des frontières suisses.

Aujourd'hui, nous avons 21 locomotives réparties dans nos 15 restaurants Crocodile et notre restaurant Colmar, à Courtrai, en Belgique. Les anciens wagons de train sont démontés, équipés de compartiments et de tables et offrent dans leur nouvelle destination, une expérience unique pour petits et grands.

Nos restaurants Crocodile et Colmar peuvent compter sur une clientèle très fidèle. Près d'un client sur deux (4,4/10) utilise notre application APPTI, spécialement conçue pour les clients Crocodile et Colmar. Grâce à cette application, nous communiquons directement avec nos clients, nous pouvons les informer, recevoir leurs commentaires et les remercier en leur offrant des avantages personnalisés.

Nos restaurants sont ouverts 7 jours sur 7, 365 jours par an.
Bienvenue à bord, bienvenue chez Crocodile et Colmar, la brasserie pour tous.

NOTRE CUISINE, NOTRE QUALITÉ

Nos propres recettes garantissent une qualité uniforme avec la signature unique du groupe Colmar.
Nos 20 restaurants Crocodile et Colmar sont soutenus par notre centre de R&D et notre cuisine centrale situés au siège social à Audenarde, en Belgique. C'est là que réside la force de notre positionnement unique : nos propres recettes ne constituent pas seulement le cœur de notre offre, elles sont aussi la garantie d'une qualité constante et la signature indéniable du groupe Colmar que les clients retrouvent dans chaque restaurant. Les célèbres travers de porc de Crocodile, notre carpaccio de bœuf fraîchement coupé : ce sont ces saveurs authentiques et reconnaissables à chacun de nos restaurants. Cette authenticité et cette reconnaissance, associées à notre vaste offre de buffet (notre premier USP) et à nos plats signature (notre deuxième USP), constituent la combinaison parfaite qui incite nos clients à revenir encore et encore.

Notre centre de R&D développe chaque année une centaine de nouvelles recettes, chacune d'entre elles étant soumise à des tests rigoureux en matière de sécurité alimentaire et d'allergènes. Cette innovation constante s'adapte intelligemment aux saisons : toutes les deux semaines, un panel alimentaire professionnel teste de nouvelles recettes avant qu'elles ne soient éventuellement intégrées à notre gamme. Notre cuisine centrale produit ensuite ces recettes uniformes et accessibles, parfois sous forme de plats complets, parfois sous forme de composants de plats. En préparant nos propres recettes de manière centralisée, nous pouvons donner un goût unique à nos plats dans tous nos restaurants, garantir une qualité uniforme et maintenir des prix compétitifs pour nos clients. Les plats ou composants de plats sont distribués chaque semaine dans nos restaurants et complètent l'offre que nous recevons quotidiennement de notre fournisseur local de fruits et légumes afin que nous disposions toujours de produits frais à intégrer dans nos plats.

Grâce à cette approche centralisée via notre centre de R&D, nous garantissons que chaque expérience Crocodile, quel que soit le lieu, tienne la même promesse de qualité et surprenne nos clients avec cette saveur unique que l'on ne trouve que chez nous.

Notre cuisine à Audenarde produit environ 10 % de l'offre alimentaire totale, soit 292 tonnes de nourriture par an. Les sauces, telles que la sauce tomate ou la sauce au poivre, les préparations telles que la carbonade et autres plats mijotés, la cuisson des légumes et de poisson, ainsi que la préparation des mocktails/cocktails sont centralisées tout comme nos soupes avec une production d'environ 21 000 litres par semaine.

NOTRE CUISINE, NOTRE QUALITÉ

Préférence pour les fournisseurs locaux et artisanaux
Au sein du Groupe Colmar, nous privilégions autant que possible les collaborations locales et artisanales. Nous optons délibérément pour une chaîne courte avec des fournisseurs locaux. Notre viande nous est livrée directement par des éleveurs et artisans bouchers belges. Nous pouvons ainsi garantir une fraîcheur optimale et suivre de près l'origine et la qualité. Aujourd'hui, 95 % de notre viande bovine provient de Belgique et nous choisissons des bœufs de race Blanc Bleu Belge ou Limousin.
En outre, nous avons conclu plusieurs accords avec d'autres entreprises familiales locales pour la livraison régulière de produits. Par exemple, notre rillette provient de Nesle. (Les rillettes de l'Ermitage), préparé selon une recette spéciale Crocodile. Nous continuons sur notre lancée sur notre buffet de desserts où nous proposons des bonbons de Joris Sweets (www.joris-sweets.be). En collaborant avec des partenaires locaux, nous pouvons garantir une qualité constante car il s'agit également d'entreprises familiales qui ne font aucun compromis sur la qualité.

Contrôle qualité par notre fidèle clientèle
Chaque année, nous traitons 30.000 avis uniques de nos clients via Appti ou Zenchef à partir desquels nous consultons quotidiennement les scores par restaurant et les évaluons en permanence. Nos clients constituent à juste titre notre principale source de retour et nous restons à l'écoute de ce qui est au cœur de notre existence. Cela nous permet également de nous concentrer de manière très ciblée sur l'amélioration continue et de travailler concrètement sur les commentaires éventuels, tels que les frites chaudes, le réapprovisionnement rapide du buffet, la propreté des sanitaires, etc. Nous travaillons ainsi quotidiennement à l'amélioration de la satisfaction de nos clients et nous nous efforçons chaque jour d'obtenir un score parfait. À ce jour, nous obtenons un score de satisfaction de 88 %. Les scores sont contrôlés quotidiennement afin de pouvoir apporter des ajustements au niveau des restaurants.

Formation et contrôle via des audits HACCP
Le Groupe Colmar souhaite répondre au plus haut niveau aux exigences en matière d'hygiène et de HACCP (Critical Analysis Points). C'est pourquoi nous accordons une grande importance à la formation de nos collaborateurs. Après un parcours d'intégration pour chaque collaborateur, nous investissons dans une formation continue via une application Mobietrain. Ainsi, nos 625 collaborateurs suivent un parcours continu de formations dans les domaines de la qualité, de l'hygiène et du service.
Nos produits et nos procédures d'hygiène sont contrôlés et audités par des contrôleurs externes indépendants, à chaque étape de la chaîne et dans chaque restaurant. Chaque restaurant est visité 4 fois par an par un laboratoire externe indépendant à la demande du groupe Colmar. Nous voulons ainsi respecter au maximum les procédures et offrir une garantie optimale en matière de sécurité alimentaire.

Le client mystère
Une société externe contrôle notre service au moyen de « visites mystères ». Le client mystère est un outil utilisé par le Groupe Colmar pour répondre de manière flexible et efficace aux besoins de la direction sur le terrain. Après avoir analysé les commentaires des clients, le client mystère effectue une enquête anonyme dans le restaurant concerné. Chaque restaurant reçoit chaque mois la visite d'un client mystère, ce qui signifie que chaque client est potentiellement un client mystère pour les employés.
Le client mystère observe tous les éléments pertinents selon les critères et normes du groupe Colmar, définis avec la participation active des responsables de restaurant. Il se rend dans les restaurants à tout moment et évalue de manière neutre et objective l'environnement, les produits, le service ainsi que le savoir-faire et l'expertise des équipes sur place. Les résultats sont évalués à chaque étape du service afin d'obtenir une image globale de la qualité et du service du restaurant.

ENTREPRENDRE SOCIALEMENT RESPONSABLE ET DURABLE AU SEIN DU GROUPE COLMAR

Entreprendre de manière responsable et durable
Pour le Groupe Colmar, l'entrepreneuriat responsable et durable n'est pas une action ponctuelle mais une préoccupation quotidienne. À tous les niveaux de notre entreprise, nous misons sur une bonne gestion et nous nous efforçons de surveiller, d'évaluer et d'optimiser en permanence nos efforts en matière d'entrepreneuriat socialement responsable et durable.
De notre cuisine à notre approvisionnement énergétique, de notre politique du personnel à notre service clientèle, nous intégrons partout notre identité en faisant un choix conscient en faveur de l'engagement social. Cette approche holistique de la durabilité se traduit par une politique sous-jacente ainsi que par des actions concrètes avec des projets spécifiques qui illustrent comment nous nous engageons chaque jour à mener nos activités de manière responsable.

Lutte contre le gaspillage alimentaire
Nous ne produisons que 83 grammes de déchets alimentaires par repas et par client, provenant de la préparation en cuisine et du débarrassage des assiettes et des buffets. Sur ces 83 grammes, un quart est dû aux enfants qui ne finissent pas leur plat principal ou leur dessert, un quart aux portions généreuses de frites, un quart aux plats qui ne restent pas frais longtemps après leur préparation et le dernier quart aux déchets effectifs provenant du débarrassage.

Too Good to Go
Depuis cinq ans, nous collaborons avec Too Good To Go (www.toogoodtogo.com), qui permet aux clients de venir chercher leurs repas un quart d'heure avant la fermeture du restaurant. Bien que cela se limite pour l'instant à environ 80 plats par mois, cette collaboration nous permet de réduire au maximum le gaspillage alimentaire et nous apporte en outre de nouveaux clients.

Le tri sélectif comme principe fondamental
Depuis des décennies, le Groupe Colmar s'efforce de trier les déchets dans tous ses restaurants. À titre d'exemple, les 20 restaurants du groupe fournissent ensemble environ 85 tonnes de papier par an pour le recyclage. Depuis 2021, les déchets biodégradables sont également triés et collectés séparément pour être transformés en BIOGAZ. Cela peut générer jusqu'à 10 tonnes de biodéchets par restaurant et par an.

Partenariat avec Beyond the Moon
Notre partenariat avec Beyond the Moon (www.beyondthemoon.org) constitue un moment fort de notre engagement social. Cette formidable organisation s'engage spécifiquement à offrir aux enfants malades et à leurs familles une sortie agréable pendant le processus de guérison. Cette collaboration correspond étroitement à nos valeurs familiales, c'est pourquoi nous sommes heureux de développer ce partenariat et de le rendre visible dans nos activités quotidiennes. Chaque année, nous soutenons une famille française et une famille belge touchées par la maladie et nous essayons, par le biais de la communication, de sensibiliser nos clients à ce projet.

Efficacité énergétique et électricité verte
Notre ambition en matière de consommation énergétique est claire : chaque année, nous visons une réduction de 5% par rapport à l'année précédente. Nous y parvenons grâce à des investissements proactifs dans le remplacement des anciens appareils, dans l'isolation de nos bâtiments et dans l'utilisation de minuteries pour l'éclairage et le chauffage.
Nos installations photovoltaïques produisent chaque année environ 360 kilowatts-crête d'énergie solaire à partir de 900 panneaux solaires répartis sur 1 800 m^2, soit une économie d'environ 120 tonnes de CO_2 par an, ce qui correspond à 10 hectares de forêt qui seraient autrement nécessaires pour absorber ce CO_2 de l'air.

Investissement dans la mobilité électrique
Depuis début 2025, nous avons conclu un accord-cadre avec Electra pour l'installation de bornes de recharge dans nos parkings. Cet investissement nous permet aujourd'hui de disposer de 43 bornes de recharge rapide et vise à attirer une nouvelle clientèle qui se rend dans nos restaurants avec leur voiture hybride ou 100% électrique. Nous prévoyons d'équiper tous nos restaurants de ces bornes de recharge d'ici la mi-2026, sous réserve de l'obtention des permis et autres aspects pratiques.

LE GROUPE COLMAR EN CHIFFRES ET EN FAITS

- 1957 Premier restaurant Colmar en Belgique / 1989 Premier restaurant Crocodile en France
- 15 restaurants Crocodile / 5 restaurants Colmar
- Le nom Crocodile vient du premier wagon qui a été transformé en restaurant. Il se trouve encore aujourd'hui dans notre restaurant à Englos.
- 20 espaces enfant
- 20 wagons en France / 1 en Belgique
- Nombre de couverts par an – Total pour le groupe Colmar : 1,5 million
- La cuisine centrale d'Audenarde produit environ 10% de l'offre alimentaire totale, soit 292 tonnes de nourriture, à partir de plus de 100 recettes différentes.
- 100 nouveaux plats/recettes par an
- 21.000 litres de soupe par semaine / La soupe aux endives est la préférée
- Volume annuel : Mousse au chocolat : 10 tonnes / Travers de porc : 45 tonnes / Frites fraîches : 270 tonnes / Steak de bœuf belge : 23,5 tonnes
- 83 grammes de déchets alimentaires par repas
- Top 5 des desserts préférés : Mousse au chocolat 10 tonnes / Tiramisu 10 tonnes / Choux à la crème : 550 000 / Panna cotta : 7,5 tonnes / Pastel de Nata : 60 000 pièces
- Occupation moyenne des cuisines dans les restaurants : 6 personnes
- 360 kilowatts-crête d'énergie solaire produite annuellement à partir de 1 800 m^2 de panneaux solaires
- 43 bornes de recharge rapide

UN NOUVEAU CONCEPT POUR UNE NOUVELLE GÉNÉRATION

Avec l'arrivée de la troisième génération, le Groupe Colmar opte résolument pour le renouveau, tout en conservant le plus grand respect pour le concept authentique qui a fait son succès. Ainsi, au cours du premier semestre 2025, nous avons déjà renouvelé tous les meubles réfrigérés des buffets des restaurants Colmar. En tant que restaurant familial, nous souhaitons également accueillir chaleureusement nos plus jeunes clients. C'est pourquoi nous avons également procédé cette année à une mise à jour complète de tous les espace enfants dans les restaurants Crocodile et Colmar. Chaque restaurant dispose désormais d'un espace dédié avec du mobilier mural interactif et éducatif afin que les enfants s'amusent, passent également de bons moments chez nous pendant que les parents se détendent. Le petit plus au moment de partir ? Chaque enfant reçoit un jeton pour jouer sur notre machine à pinces et repartir avec un jouet.

Dernièrement, un exercice de repositionnement approfondi basé sur des enquêtes auprès des clients et des analyses de marché pour Crocodile et Colmar a conduit à un rebranding complet de nos > notre concept, tant en termes d'apparence et d'ambiance que d'alimentation, de structure des menus, de tarification et d'expérience.

Le rebranding débutera en France en octobre 2025 avec la réouverture du premier Crocodile Restaurant & Buffet rénové à Tourcoing. Cette rénovation sera ensuite étendue aux autres restaurants Crocodile et Colmar entre janvier 2026 et fin 2027.

PHOTOS

PHOTOS

PHOTOS

PHOTOS

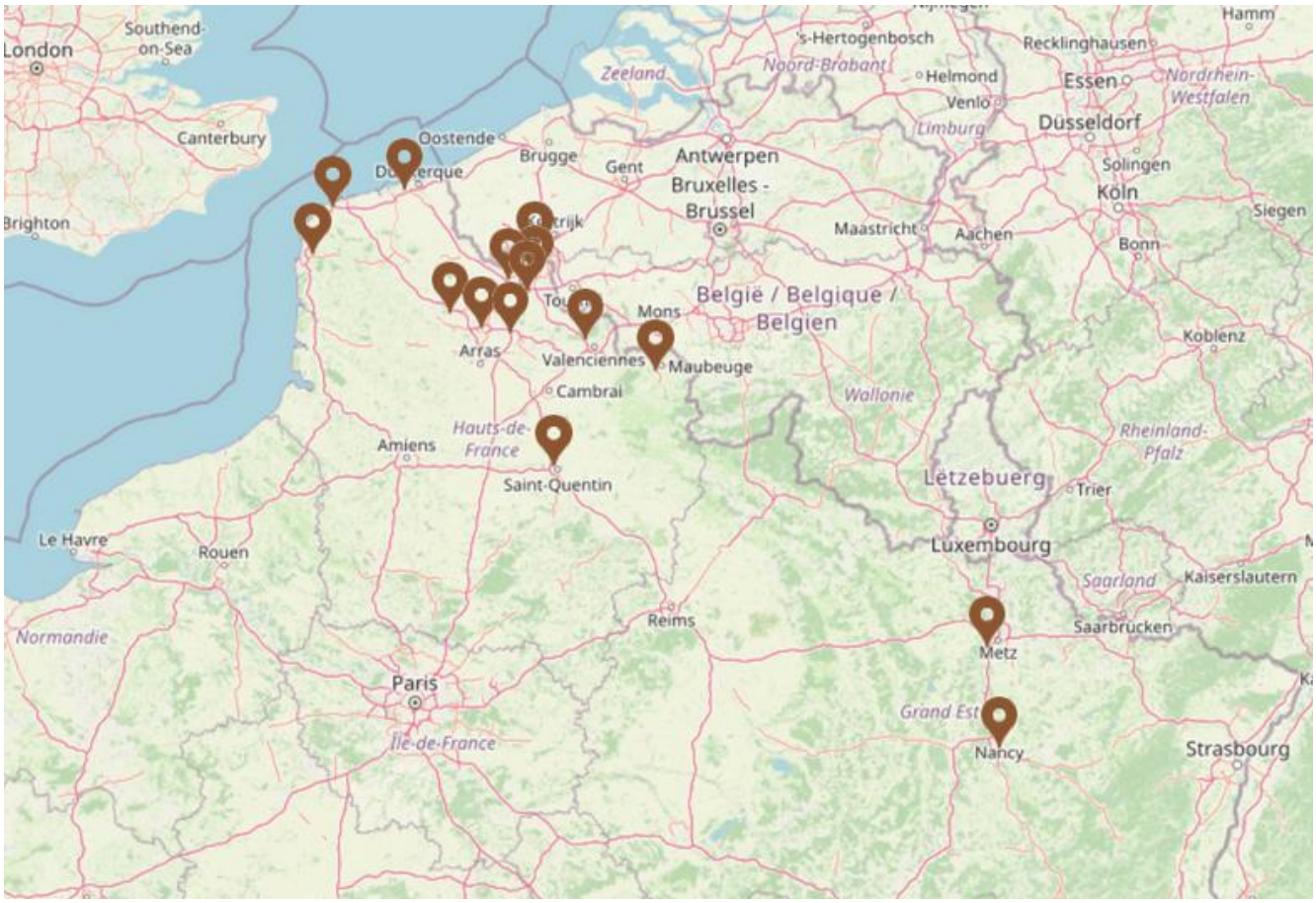
PHOTOS

Boudin blanc à la moutarde, dattes et dés de fromage
Une alliance sucrée-salée équilibrée.

PHOTOS

PHOTOS

NOS RESTAURANTS EN FRANCE



BRUAY-LA-BUISSIÈRE
Parc de la porte Nord
288 Rue Jean Joseph Etienne Lenoir
62700 Bruay-la-Buissière
T 03 21 52 52 21

COQUELLES
1, Boulevard du Kent
62231 Coquelles
T 03 74 12 05 05

DUNKERQUE (GRANDE-SYNTHE)
131 CD 52
59760 Grande-Synthe
T 03 28 27 27 97

ENGLOS
rue d'Englos
59320 Ennetières-en-Weppes
T 03 20 09 51 09

FÂCHES-THUMESNIL
Rue de l'Égalité
59155 Faches-Thumesnil
T 03 20 58 09 04

HAUTMONT
52 Rue de Louvroil
59330 Hautmont
T 03 27 57 30 00

HENIN-BEAUMONT
1100 Av. du Bord des Eaux
62110 Hénin-Beaumont
T 03 21 43 01 01

LIÉVIN
ZAC de l'an 2000
Rue du Fond À Marle
62800 Liévin
T 03 21 74 11 11

METZ (AUGNY)
243 Rue du Prayon
57685 Augny
T 03 87 38 40 40

NANCY (HEILLECOURT)
Zone commerciale de l'Espinette, D570
54180 Heillecourt
T 03 83 57 58 59

SAINT-MARTIN-BOULOGNE
N42
62280 Saint-Martin-Boulogne
T 03 21 92 97 97

SAINT-QUENTIN
Rue Antoine Parmentier - Route du Tréport
ZAC La Vallée
02100 Saint-Quentin
T 03 23 62 10 10

TOURCOING
Rue du Pont Rompu
59200 Tourcoing
T 03 20 27 27 72

VALENCIENNES (PETITE-FÔRET)
Rue Gay Lussac Aushopping
59494 Petite-Forêt
T 03 27 23 40 00

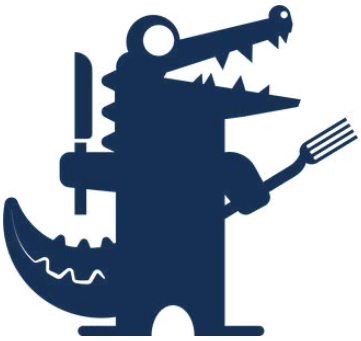
VILLENEUVE D'ASCQ
20bis Rue de la Cousinerie
59650 Villeneuve-d'Ascq
T 03 20 91 60 41

CONTACT

Envie d'en savoir plus ou de découvrir nos restaurants de l'intérieur ? Contactez-nous pour une rencontre ou une visite personnalisée.

David Van den Weghe
CEO Groupe Colmar
david.vdw@colmar.be
+32 486 43 23 20

Nathalie Verbeeck
Verba Nata
nathalie.verbeeck@verbanata.be
+32 477 45 75 41



Nos sites web
France: www.restaurantscrocodile.fr
Belgique: www.colmar.be

Suivez-nous (Restaurants Crocodile)

- LinkedIn: restaurants-crocodile
- Facebook: RestaurantsCrocodile
- Instagram: restaurantscrocodile
- TikTok: @restocrocodile

CROCODILE

RESTAURANT & BUFFET