



Produits de saison, cuisinés maison



Florence PHILIPPE & Stéphane PEREZ

2 chemin de la Planquette - 33700 SALLES

07.82.35.68.99

info@foodetsaisons.fr

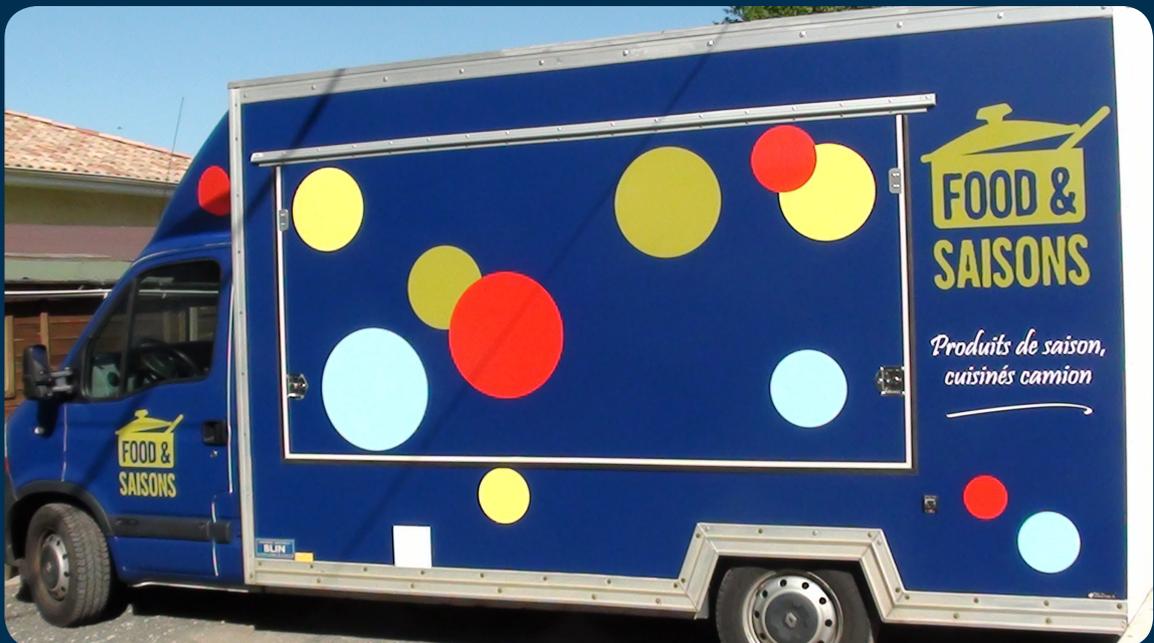
LE FOODTRUCK

NOTRE CONCEPT

Nous avons fait le choix de proposer des plats cuisinés maison, à base de produits frais favorisant la saisonnalité et l'origine locale.

Mais parce qu'utiliser des produits frais est une condition nécessaire mais pas suffisante de qualité, nous sélectionnons nos produits et nos fournisseurs.

« La tomate ? oui ! Mais de juin à octobre ! »



LA STREET FOOD

Manger dans la rue est une pratique universelle et ancestrale qui témoigne de l'imagination que les hommes ont toujours su déployer, pour se nourrir simplement et rapidement.

Dans son essence populaire et sa proximité aux gens, la cuisine de rue crée du lien entre les populations et leur territoire. Elle anime les rues, les quartiers, les villages...

Elle nourrit les employés des zones périphériques, elle réveille les marchés et génère des moments de partage entre les gens, de la convivialité, de la sociabilité...

Véritable lien social, elle représente aussi la possibilité d'une valorisation des produits de terroirs et des patrimoines culinaires. Ce que le fast food urbain, standardisé et d'inspiration internationale, n'avait pas souvent contribué à promouvoir.



NOTRE CUISINE

UNE GAMME DE HAMBURGERS PREMIUM

Les burgers sont réalisés avec du pain frais du jour et de la viande hachée le jour même, assaisonné d'une sauce maison, garnie de produits de saison.

Loin du hamburger de chaîne classique, nous avons pensé notre burger comme un plat, en travaillant sur l'harmonie des goûts.

DES PLATS CUISINES

En fonction des saisons, de nos trouvailles, de nos envies... Magret de canard, gratin dauphinois, ballotins de volaille, daube de boeuf, polenta crémeuse, dos de cabillaud en écailles de chorizo et d'autres encore.

UNE LARGE GAMME DE PRODUITS

Entrées et desserts, faisant la part belle aux inspirations du marché, pouvant également être déclinés sous forme de tapas ou de buffet selon le type de prestation.



NOS FOURNISSEURS

Nous cuisinons des produits frais, choisis pour leur qualité. Dans le cadre du respect des normes d'hygiène.

Nous privilégions les produits issus d'une agriculture biologique ou raisonnée si possible en circuit court. De même, en ce qui concerne les matières premières animales, nous faisons le choix des produits labélisés favorisant la qualité de l'élevage et du respect des bêtes.

Restaurateurs militants, nous sommes convaincus de notre rôle d'exemplarité.

Le consommateur, par le choix des produits qu'il décide de consommer, par son refus de produits agro-industriels, a le pouvoir de changer les modes de productions.

Pour cela nous faisons confiance à des artisans et des producteurs avec qui nous avons de vraies relations :

- Boulangerie Roch à Salles pour nos buns
- Boucherie Dupin à Salles pour le boeuf de Chalosse label rouge
- La ferme Moulié à Brassempouy pour les magrets et foies de canard
- Le jardin d'Ethan à Eysines pour le maraîchage
- La ferme St Henri à Gujan Mestras pour les fruits et légumes d'été



NOTRE CARTE



NOS BURGERS

LE CLASSIQUE CHALOSSE

Pain frais de notre boulanger, boeuf de Chalosse label rouge haché, salade, confit d'oignons, légumes, sauce et ketchup maison, ventrèche des Pyrénées.

LE VEGETARIEN «VG»

Pain frais de notre boulanger, galette de pois chiche/haricots, rouges/carottes, salade, confit d'oignons, légumes, sauce et ketchup maison, Cantal entre deux.



Accompagnements suggérés : frites fraîches, mayo maison et/ou salade verte.



NOTRE MAGRET DE CANARD

1/2 MAGRET IGP DU SUD-OUEST

Cuit en basse température sous vide. Snacké sur la plancha, servi avec sauce sucrée/salée (miel/soja), ou déglacé au vinaigre de framboise.

EN BURGER

Emincé, proposé en burger, accompagné d'une sauce à l'armagnac et au piment d'espelette.

Accompagnements suggérés : frites fraîches, mayo maison, gratin dauphinois ou salade verte.



NOS FROMAGES

Assiette de 3 fromages affinés, accompagnés de pains spéciaux, confitures et confits, présentée sous forme de buffet.



NOS TAPAS

En apéritif ou en entrée, voire les deux.

Proposition de bouchées à choisir dans la liste proposée.

Nous sommes ouverts aux suggestions.



LE CANARD	Tartine de magret séché, fruit sec Cube de magret, laqué au miel Brochette de coeur de canard Toast de foie gras
LES PRODUITS DE LA MER	Gambas sautées à la plancha Calamars sautés au chorizo Verrine quinoa, truite gravelax Cheesecake salé aux oeufs de truite Hûître, vinaigre échalote (saison) Tartare de saumon Verrine guacamole, pamplemousse, crevette
TAPAS SALES DIVERS	Brochette de poulet, sauce soja, graines de sésame Verrine de tartare de boeuf Feuilleté boudin noir, pomme caramélisée Mini burger, tomate, mozza, basilic (saison) Mini club sandwich, mozza, chorizo Verrine gaspacho Tartine frottée tomate ail et jambon Tartine poivrons confits (saison) Tartine tapenade Tartine caviar d'aubergine (saison)
TAPAS SUCRES DIVERS	Brochette de fruits frais Cube de fondant au chocolat Mini panacotta coulis de fruits Cannelés Mini verrine de fraises (saison)

NOS FORMULES

FORMULE CLASSIQUE

La salade bar à disposition est composée de salade verte et de crudités de saison.

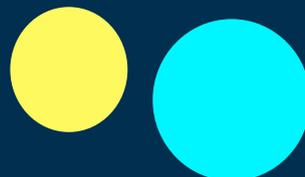
Trois sauces : balsamique, cocktail, fromage blanc.

Accompagnements : croutons, fromage, olives, oignons, cornichons, pois chiches.

Burger au choix classique Chalosse ou VG, servi au camion, cuisiné à la demande.

Buffet sucré à disposition composé de gâteau au chocolat, salade de fruits de saison, pana cotta coulis de fruits frais (3 mini portions composant une portion complète de desserts).

Burger
+
Frites fraîches
+
Salade
+
Desserts



FORMULE SUD OUEST

L'entrée est composée s'une salade landaise au magret séché maison, toast au foie gras mi-cuit maison.

Burger de canard ou Végi ou 1/2 magret de canard servi au camion, cuisiné à la demande.

Les frites fraîches ou le gratin dauphinois constitue un choix unique pour l'ensemble des convives.

Buffet de dessert à disposition composé de canelés, gâteau basque, macaron de St Emilion (3 mini portions composant une portion complète de dessert).



Entrée
+
Burger
+
Frites fraîches
+
Desserts

FORMULE US

Salade américaine coleslaw (chou, carottes, sauce sucrée salée coleslaw, raisins secs).

Burger au choix classique Chalosse ou Végi servi au camion, cuisiné à la demande.

Buffet de dessert US à disposition, composé au choix de brownies chocolat/noix, cheesecake, carotte-cake, cookies (3 mini portions à choisir parmi les 4, composant une portion de dessert).

Salade
+
Burger
+
Frites fraîches
+
Desserts



FORMULE BRUNCH

BOISSONS

Café, thé, chocolat
Jus de fruits classique 100% pur jus
(supplément 2e / personne pour des jus de fruits bio)

PRODUITS CHAUDS SERVIS AU CAMION

Oeufs brouillés ou au plat
Ventrèche grillée
Saucisse grillée

PRODUITS PROPOSES EN BUFFET

Charcuterie (jambon, pâté, saucisson)
Fromage (brie, emmental)
Assortiment de pain
Mini viennoiserie (1 / personne)
Laitage (yaourts, fromage blanc (1 / personne))
Corbeille de fruits frais
Beurres
Confitures
Pancakes
Miel

CONDITIONS DE VENTE

LES CONTRAINTES TECHNIQUES

UN POINT DE BRANCHEMENT ELECTRIQUE (BRANCHEMENT SIMPLE 16/20A)

Il est nécessaire pour assurer le fonctionnement du groupe froid.

L'ACCES ET LE STATIONNEMENT DU CAMION

Ils doivent être garantis (aire de stationnement plane et solide, pas de voie d'accès trop pentue, ouverture portail supérieure à 2,20 mètres, hauteur supérieure à 3,20 mètres, longueur 6,20 mètres).

Nous attirons votre attention sur le fait qu'un stationnement sur le domaine public implique une demande d'autorisation préalable.

DONNEES CULINAIRES

Tous nos plats sont réalisés maison. Notre cuisine est confectionnée à partir de produits frais de saison et sélectionnés pour leur qualité.

Nos pains sont réalisés par notre boulanger partenaire, la viande de boeuf utilisée pour nos steacks hachés est issue du label rouge «viande de Chalosse», nos magrets de canard sont labelisés IGP Sud-Ouest.

De ce fait, un problème d'approvisionnement peut influencer sur les menus et nous obliger à modifier notre proposition.

Le client en est toujours informé avant la prestation.

LE SERVICE

Le service des plats s'effectue au camion afin de profiter du côté ludique et convivial du concept. Les entrées et desserts peuvent être proposés sous forme de buffets en libre-service ou servis à l'assiette.

Le repas est servi dans de la vaisselle jetable et recyclable. Nous pouvons éventuellement utiliser la vaisselle que vous mettriez à disposition.

Temps de service inclus dans la prestation : entre 2h00 et 3h00 à partir de l'heure de service définie (hors temps de mise en place).

Le forfait de privatisation est basé sur un ensemble de paramètres liés à la prestation et intégrant :

- Les frais kilométriques
- Le nombre de personnes assurant le service (2 personnes de base)
- Le temps de déplacement aller / retour
- Le temps de service additionnel si nécessaire

Rejoignez-nous...

