

# GUIDE RESTAURATION





# GUIDE RESTAURATION

*Informations pratiques et réservation*

## ■ RÉSERVATION

Cette année, les repas du **mardi 20 octobre au midi et au soir**, ainsi que **du mercredi 21 octobre au midi** seront assurés par **6 foodtrucks**. Ils vous proposeront chacun 3 à 4 plats, pour varier les plaisirs !

Afin de faciliter la préparation des plats et d'éviter une trop longue attente, **vous devez réserver vos repas en amont, lors de votre inscription aux ateliers** (<https://www.weezevent.com/4e-rencontres-nationales-de-la-participation-inscriptions-aux-ateliers>).

À votre arrivée sur les lieux des Rencontres, nous vous remettrons **un Welcome Bag, où se trouveront notamment vos tickets repas** (en fonction de vos choix renseignés lors de votre inscription). Veuillez à bien les conserver, car vous devrez les présenter au foodtruck !

## ■ INFORMATIONS PRATIQUES

Chaque plat sera préparé en **quantité limitée**.

La restauration s'effectuera, autant que possible et si le temps le permet, **à l'extérieur des sites**, afin de maintenir les règles de distanciation physique.

Vous n'avez rien à payer : le prix des repas est **inclu dans votre Pass**.

Des **options végétariennes** sont proposées par chaque foodtruck.

Pour la journée et la soirée du mardi :

- ▶ Les foodtrucks A Gueta, Dakar Passion, Pur Truck et O'Ribatejo se trouveront **devant la Filature**
- ▶ Le camion 1 du foodtruck Resto Truck se trouvera **derrière la Filature**
- ▶ Le camion 2 du foodtruck Resto Truck se trouvera **devant l'Entrepot**





# GUIDE RESTAURATION

## Menus proposés

Retrouvez les menus de nos 6 foodtrucks partenaires !

*N.B. : les menus restent les mêmes mardi 20 octobre au midi et au soir, ainsi que mercredi 21 octobre au midi. Vous pouvez cependant choisir des plats différents pour ces 3 repas !*

### ■ A GUETA

#### OPTION N°1

Tarte flambée : la classique crème oignon lardons

#### OPTION N°2

Tarte flambée : la végétarienne  
crème oignon champignons emmental

#### OPTION N°3

Tarte flambée : la gratinée crème oignon lardons emmental

<https://www.a-gueta.tk/>

### ■ DAKAR PASSION

#### OPTION N°1

Yassa au poulet

#### OPTION N°2

Mafé au bœuf

#### OPTION N°3

Plat végétarien  
(Frites de bananes plantains, accrus de légumes, riz cassé et sauce tomate)



# GUIDE RESTAURATION

## Menus proposés

### ■ RESTO TRUCK

#### OPTION N°1 (CAMION 1)

Fish & Chips maisons  
*(Beignets de cabillaud, frites fraîches et sauces tartare)*

#### OPTION N°2 (CAMION 1)

Poêlée Orientale « façon couscous »  
*Possible en version sans viande*

#### OPTION N°3 (CAMION 2)

Rest'O Burger  
*(Pain artisanal, sauce tartare maison, steak de boeuf Angus 150 grs, lard fumé emmental, confit de légumes et salade verte - Servi avec frites fraîches)*

#### OPTION N°4 (CAMION 2)

Veggy' Burger  
*(Pain artisanal, sauce tartare maison, galette de polenta aux légumes, emmental et confit de légumes - Servi avec frites fraîches)*

### ■ PUR TRUCK

#### OPTION N°1

Indian Bowl  
*(Légumes rotis, riz aux lentilles corail et épices, chutney de pommes, betteraves lactofermentées, noix de cajou au curry)*

#### OPTION N°2

Crumble de courge aux champignons  
*(Purée de courge butternut de la ferme St Blaise, Champignons à la crème, et crumble de noisettes)*

#### OPTION N°3

Tajine végétarien aux pruneaux, amandes et abricots  
*(Sauce épicée aux pruneaux, amandes et abricots secs, carottes et semoule de couscous)*



# GUIDE RESTAURATION

## Menus proposés

### ■ O'RIBATEJO (UNIQUEMENT MARDI MIDI)

#### OPTION N°1

Bifanas / frites (*longe de porc coupée comme un carpaccio, mariné dans de l'ail, huile d'olive, puis cuite dans une sauce faite à base de porto, bière, d'ail et d'oignons*)

#### OPTION N°2

1/2 poulet / frites (*demi poulet mariné, grillé au charbon de bois, coupé en morceaux*)

### ■ BISTROT VAGABOND (UNIQUEMENT MERCREDI MIDI)

#### OPTION N°1

Mijoté de boeuf à la bière, choux et champignons

#### OPTION N°2

Curry de légumes d'automne