

# FOOD-TRUCK LE CAMION QUI GRILLE

#UN RESTO DANS UN  
CAMION

#NOTRE CONCEPT &  
PRODUITS

#NOTRE ENGAGEMENT  
QUALITE

#ON ALLUME LA PLANCHA  
ET ON S'OCCUPE DE TOUT

#INFOS PRATIQUES

#UN CAMION CONNECTE



[WWW.FOOD-TRUCK-BEZIERS.FR](http://WWW.FOOD-TRUCK-BEZIERS.FR)



DOSSIER DE  
PRESSE  
2019

## L'ORIGINE DU CONCEPT

LES FOOD TRUCKS DÉCOULENT À L'ORIGINE D'UN CONCEPT AMÉRICAIN QUI PROPOSE DE LA VENTE À EMPORTER, TOUT COMME LES CAMIONS À PIZZAS, CEPENDANT CEUX-CI VENDENT UNE NOURRITURE PLUS HAUT DE GAMME. HISTORIQUEMENT, LE FOOD TRUCK EST NÉ GRÂCE À CHARLES GOODNIGHT QUI A MIS AU POINT LE « CHUCKWAGON » UTILISÉ POUR RESTAURER LES MIGRANTS VERS LE NORD DES ÉTATS-UNIS.

ILS SE DÉVELOPPENT ENSUITE SOUS LE NOM DE « LUNCH WAGON » AVEC POUR CLIENTÈLE LES TRAVAILLEURS DE NUITS DES GRANDES CITÉS. CES CANTINES AMBULANTES SONT ALORS TRÈS UTILISÉES PAR L'ARMÉE AMÉRICAINE POUR NOURRIR LES SOLDATS PUISQU'ELLES ONT L'AVANTAGE DE POUVOIR SE DÉPLACER AVEC EUX.



LES FOOD TRUCKS ONT PLUS D'UN TOUR DANS LEUR SAC, PUISQU'EN TRAVERSANT L'ATLANTIQUE, ILS ONT RÉUSSI À CONQUÉRIR LA FRANCE. C'EST L'AMÉRICAINE KRISTIN FREDERICK QUI, LE 29 NOVEMBRE 2011, LANCE LE PREMIER FOOD TRUCK EN FRANCE : LE CAMION QUI FUME. EN TRÈS PEU DE TEMPS, LA QUEUE SE FAIT DE PLUS EN PLUS LONGUE DEVANT SON RESTAURANT AMBULANT QUI PROPOSE DES HAMBURGERS. ELLE RECEVRA DONC EN 2012 LA PALME D'OR DU CONCEPT LE PLUS INNOVANT DE L'ANNÉE, DÉCERNÉ PAR LE LEADER'S CLUB DE LYON.

## DES RESTAURANTS DE QUALITÉ !

LA NOURRITURE PROPOSÉE PAR LES CAMIONS EST À DIFFÉRENCIER DE CELLE PROPOSÉE PAR LES FAST-FOOD. ON VOUS PARLE ICI DE PLATS DE QUALITÉ MADE IN "STREET FOOD" ! TOUT EST PRÉPARÉ SOUS VOS YEUX, EN QUELQUES MINUTES SEULEMENT, ET À DÉGUSTER N' IMPORTE OÙ. EN PLEINE ÉPOQUE DES SCANDALES ALIMENTAIRES, LES CLIENTS SE SENTENT VITE RASSURÉS PAR CES PLATS PRÉPARÉS DEVANT EUX,

**PLUS D'HÉSITATION ET CÉDEZ À LA TENTATION DU FOOD-TRUCK...ET DU CAMION QUI GRILLE !**

**1ER FOOD TRUCK D'OCCITANIE  
SPÉCIALISÉ DANS LES VIANDES GRILLÉES DE QUALITÉ À LA PLANCHA !**

ENVIE D'UNE BONNE GRILLADE À DÉGUSTER ENTRE AMIS, EN FAMILLE OU POUR UN ÉVÉNEMENT PARTICULIER À FÊTER ? N'ATTENDEZ PAS L'ÉTÉ, QUELLE QUE SOIT LA SAISON, LE FOOD-TRUCK LE CAMION QUI GRILLE EST FAIT POUR VOUS !

NOTRE CONCEPT ? UN FOOD-TRUCK 100 % CARNIVORE (TRADUISEZ "CAMION CANTINE" COMME DISENT LES QUÉBÉCOIS), TEMPLE DE LA VIANDE GRILLÉE ET DES FRITES FRAÎCHES ARTISANALES ! DE LA VIANDE OUI MAIS PAS N'IMPORTE LAQUELLE : DES VIANDES 100 % FRANÇAISES (HAMPE OU BASSE-CÔTE DE BŒUF 100% AUBRAC, MAGRET DE CANARD ET FILET DE CANETTE DES PYRÉNÉES, SAUCISSE FRAÎCHE OU JAMBON BRAISÉ DE L'AVEYRON, SUPRÊME DE POULET DES LANDES) DÉCOUPÉES EN FINES TRANCHES POUR FACILITER LEUR DÉGUSTATION. LE TOUT ACCOMPAGNÉ DE FRITES FRAÎCHES ARTISANALES DE QUALITÉ ET SAUCES CUISINÉES "MADE IN FRANCE" (POIVRE, ROQUEFORT, BÉARNAISE).

**A L'ARDOISE (SELON ARRIVAGE)**

HAMPE DE BOEUF DE L'AVEYRON  
MAGRET DE CANARD / FILET DE CANETTE DES PYRÉNÉES  
CŒURS DE CANARD DES PYRÉNÉES  
SAUCISSE GRILLÉE DE L'AVEYRON  
CHORIZO DOUX GRILLE (ESPAGNE)  
JAMBON BRAISE DE L'AVEYRON  
SUPRÊME DE POULET DES LANDES  
STEAK HACHE FRAIS DE L'AVEYRON (SUR COMMANDE/ENFANTS)

ACCOMPAGNEMENT UNIQUE : FRITES FRAICHES ARTISANALES  
SAUCES CUISINÉES : ROQUEFORT, POIVRE, BÉARNAISE



# DES VIANDES D'UNE QUALITÉ EXCEPTIONNELLE

## LE BŒUF DE L'AVEYRON

ÉLEVÉ DE FAÇON TRADITIONNELLE ENTRE ÉTABLE ET PÂTURAGES DU TERRITOIRE AVEYRONNAIS, TOUS LES ANS, LA PLUPART DES TROUPEAUX PARTICIPENT À LA TRANSHUMANCE DU MOIS DE MAI. C'EST UNE VIANDE D'UNE EXTRÊME TENDRETÉ, PERSILLÉ À SOUHAIT ET D'UNE SAVEUR INÉGALABLE !

## LE PORC DE L'AVEYRON

L'AVEYRON EST UN DÉPARTEMENT OÙ LA CHARCUTERIE ET LES "COCHONAILLES" SONT REINES ! ICI, PAS UNE TABLE SANS SAUCISSE SÈCHE OU JAMBON DE PAYS. L'AVEYRON EST AUSSI CONNU POUR ÇA ! LE DÉPARTEMENT EST AUJOURD'HUI LE PLUS IMPORTANT PRODUCTEUR DE PORCS DE MIDI-PYRÉNÉES SOUS LE LABEL PORC DE L'AVEYRON. FÛT UN TEMPS, CHAQUE MAISONNÉE POSSÉDAIT SON PROPRE PORC QUI SE NOURRISSAIT NOTAMMENT DE CHÂTAIGNES ET PRODUISAIT AINSI UNE VIANDE DE QUALITÉ ET VARIÉE DANS LE CHOIX DES MORCEAUX. CAR, ON SAIT TOUS QUE RIEN NE SE PERD DANS LE COCHON !

## CANARD DES HAUTES-PYRENEES

ÉLEVÉS EN LIBERTÉ JUSQU'À L'ÂGE ADULTE POUR GARANTIR LA TRAÇABILITÉ DES PRODUITS ET AVOIR DES CANARDS DE QUALITÉ. ILS ONT LA POSSIBILITÉ D'ÉVOLUER EN PLEIN AIR DANS UN ESPACE TOUJOURS ENHERBÉ GRÂCE À LA FAIBLE DENSITÉ D'ÉLEVAGE. L'ALIMENTATION EST FABRIQUÉE SUR L'EXPLOITATION À BASE DE MAÏS, TRITICALE ET DE SOJA TOASTÉ RÉCOLTÉS LOCALEMENT.

## POULET DES LANDES

ELEVÉS PENDANT 81 JOURS MINIMUM EN PLEIN AIR, IL SONT EXCLUSIVEMENT NOURRIS AUX MATIÈRES VÉGÉTALES (80 % DE MAÏS DES LANDES). EN 1965, LES VOLAILLES FERMIÈRES DES LANDES OBTIENNENT LE PREMIER LABEL ROUGE, SIGNE DE QUALITÉ DE RÉFÉRENCE EN FRANCE. LES NORMES SANITAIRES GARANTISSENT LA TRAÇABILITÉ DU PRODUIT, AINSI QU'UNE VIANDE GOÛTEUSE, FERME ET MOELLEUSE.



**ON ALLUME LA PLANCHA ET ON S'OCCUPE DE TOUT!**

**CHEZ VOUS / SUR VOTRE LIEU DE RECEPTION**

LE CAMION QUI GRILLE C'EST LE FOOD-TRUCK SPÉCIALISTE N°1 DES GRILLADES DANS LES DÉPARTEMENTS DE L'HÉRAULT ET DE L'AUDE ! VOUS CHERCHEZ UN CONCEPT ORIGINAL QUI SAURA RAVIR VOS CONVIVES POUR VOTRE ÉVÈNEMENT ? CONTACTEZ VITE LES SPÉCIALISTES DE LA VIANDE GRILLÉE QUI SE MUENT EN TRAITEUR À DOMICILE : LENDEMAIN DE MARIAGE, MARIAGE, ANNIVERSAIRE, COUSINADE, BAPTÊME, COMMUNION OU ENCORE FÊTE DE FAMILLE, QUELLE QUE SOIT L'OCCASION, UNE "GRILLADE-PARTY" C'EST LA SOLUTION POUR RAVIR LE PLUS GRAND NOMBRE ! ATTENTION, LE CAMION NE SE DÉPLACE QUE POUR UN MINIMUM DE 40 PERSONNES

UNE "GRILLADE-PARTY", C'EST LA BONNE IDÉE ! DE LA BASSE-CÔTE DE BŒUF 100 % AUBRAC À LA SAUCISSE FRAÎCHE, EN PASSANT PAR LE MAGRET DE CANARD OU ENCORE LE JAMBON BRAISÉ "REVISITÉ", NOTRE FOOD-TRUCK DÉROULE LE TAPIS ROUGE ET PRÉPARE POUR VOUS ET DEVANT VOUS (!) DES GRILLADES ISSUES DE VIANDES 100% FRANÇAISES D'UNE QUALITÉ EXCEPTIONNELLE QUI SAURA RAVIR VOS PAPILLES !

RECEVOIR NOTRE CAMION CHEZ VOUS, C'EST L'ASSURANCE D'UN ÉVÈNEMENT "SUR-MESURE" ADAPTÉ À VOS BESOIN, D'UN SAVOIR-FAIRE, MAIS AUSSI ET SURTOUT DE VOUS DÉCHARGER DE TOUTE L'ORGANISATION DU REPAS POUR VOUS CONSACRER PLEINEMENT À VIVRE LE MOMENT PRÉSENT EN COMPAGNIE DES VÔTRES !

**DANS VOTRE ENTREPRISE**

VOUS SOUHAITEZ ORGANISER UNE SOIRÉE POUR REMERCIER VOS CLIENTS OU VOS FOURNISSEURS ? UN ÉVÈNEMENT POUR RENFORCER LA COHÉSION DE VOS ÉQUIPES ? VOUS ÊTES UN DOMAINE VITICOLE ET VOUS SOUHAITEZ ORGANISER UNE SOIRÉE DÉGUSTATION OU UNE SOIRÉE "AFTER WORK" POUR SURFER SUR LA TENDANCE ? ATTIREZ LA CURIOSITÉ EN OPTANT POUR LE CONCEPT DU FOOD-TRUCK : ORIGINAL, CONVIVIAL ET DYNAMIQUE, LE TRIPTYQUE IDÉAL !





## **INFOS PRATIQUES**

**Longueur du camion : 7m**

**Largeur du camion : 2,5 m**

**Hauteur du camion : 2,90 m**

**Alimentation électrique : 220v - 2kw - rallonge de 40m**

**Service directement au camion**

**Arrivée sur place environ 1h30 à 2h avant le début du service**

**Nous nous déplaçons pour un minimum de 40 personnes, dans un rayon de 100km au départ de Béziers**





**1725 "FANS" FACEBOOK**  
**WWW.FACEBOOK.COM/LECAMIONQUIGRILLE**  
**AVIS : 4,9 SUR 5**



**160 "FOLLOWERS"**  
**WWW.INSTAGRAM.COM/LE\_CAMION\_QUI\_GRILLE**



**AVIS : 4,8 SUR 5**



**WWW.FOOD-TRUCK-BEZIERS.COM**  
**LECAMIONQUIGRILLE@GMAIL.COM**  
**06.80.54.43.96**

