



BISTROT MOBILE



BISTROT MOBILE

SOMMAIRE

I. LE CAMION	i. Page 3
II. GREG & VIRGINIE	ii. Page 4
III. NOS PROPOSITIONS	iii. Page 5
IV. LE BISTROT MOBILE	iv. Page 7
V. CONTACTS	v. Page 8

LE CAMION

L'Atelier d'Épiculture propose une expérience culinaire mobile. C'est à partir d'un camion Citroën Type H que ses plats gourmands sont servis !

Comme la préparation de sa cuisine façon *chez maman*, le camion s'inscrit dans la tradition. Le Type H de Citroën est un véhicule marquant du patrimoine national. Il servait dès 1920 les commerçants français qui l'adaptaient à leur guise. L'Atelier d'Épiculture propose aujourd'hui sa version bistrot de cet héritage culturel.

Le Citroën Type H avec son style rétro s'inspire de son héritage afin de s'intégrer au mieux dans le paysage urbain. Il est aménagé pour pouvoir élaborer des plats de qualité avec une attention particulière aux contraintes et nuisances souvent connotées à la restauration mobile. La cuisine réalisée à partir de fours traditionnels permet d'éviter fritures, odeurs et autres fumées. L'Atelier d'Épiculture est pensé pour respecter l'esthétisme des villes et la qualité de l'environnement.



GREG & VIRGINIE

Carolina et Mitia ont passé le flambeau à Greg et Virginie pour reprendre la belle aventure de L'Atelier d'Epicure, dans l'esprit de ses créateurs : Qualité et Gourmandise.

L'Atelier d'Epicure a rejoint Motors International Sarl, le spécialiste des utilitaires anciens, de collections et atypiques.

L'Atelier d'Epicure est une véritable histoire de famille : l'envie de proposer une nouvelle version de la pause déjeuner, empreinte de goût et d'authenticité. Manger sur le pouce devient une occasion de découvrir des saveurs et de se faire plaisir.

Au coeur de notre philosophie se trouve l'envie de renouer avec des recettes de nos régions en redonnant une histoire aux identités de leurs plats afin de proposer des produits toujours frais et de saison.

L'Atelier d'Epicure repose également sur l'échange humain. Avec les producteurs comme avec leurs clients, Greg & Virginie désirent instaurer une relation honnête et chaleureuse, car il s'agit d'un moment agréable et convivial à partager.





LACUISINE

L'Atelier d'Epicure vous invite, le temps d'une pause-déjeuner, à renouer avec des saveurs oubliées au travers de plats *maison*, préparés de façon traditionnelle.

LES PLATS D'INSPIRATION

Chaque jour est l'occasion de découvrir des classiques de la cuisine familiale, d'ici & d'ailleurs, élaborés à partir de produits frais et saisonniers. La volonté est de mettre à l'honneur les produits du terroir et leur provenance. La cuisine s'inscrit dans une démarche transparente et de qualité. Selon les arrivages des marchés, l'Atelier d'Epicure prépare de savoureux plats mijotés d'inspiration française ou autre.

LE CASSE CROUTE DE CAMPAGNE

Pour les plus pressés, ou pour ceux qui veulent prendre leur temps. L'Atelier d'Epicure remet au goût du jour le traditionnel « Menu du Terroir », légumes frais et fromages de nos régions.



"DES MENUS TERROIRS"

- **Au Comptoir Parisien** : à base de charcuterie sélectionnée, de fromages et de pains de qualité, Régal & fraîcheur.
- **Le Gers Revisité** : Une proposition surprenante de confit de canard & de pruneaux accompagnée d'une gaufre de pomme de terre.
- **Le Franc Comtois** : La poularde de Bresse revisitée, accompagnée des fleurons fromagers de Franche Comté.
- **Le Flamand** : La bière des 3 Monts mise à l'honneur associée à la joue de Bœuf.

« DES RECETTES DU MONDE »

- La Cuisine **Italienne, Thaï, Orientale, au Wok...**,

Pensée pour des propositions Fingerfood, adaptée à notre formule Truck.

« BRUNCHS, AFTER / BEFORE, LENDEMAIN DE NOCES »

- Du **Sucré**, du **Salé...**,

Du buffet au comptoir jusqu'au bar à champagne : Composez votre menu.



LE BISTROT MOBILE

L'Atelier d'Epicure propose différents services à bord de son Bistrot Mobile.

LE DEJEUNER MOBILE:

L'Atelier d'Epicure offre un service de restauration : Il peut être privatisé par une entreprise pour offrir une alternative sympathique à ses employés.

L'AFTER WORK MOBILE

L'Atelier d'Epicure propose également une formule apéritive, pour la fin de journée, composée de plateaux de charcuterie et fromages accompagnés de vins et bières finement sélectionnés

LE TRAITEUR MOBILE

Enfin le Bistrot Mobile peut être privatisé pour des événements ou réceptions, lors desquels l'Atelier d'Epicure proposera différentes formules de buffets du terroir accompagnés de champagnes et vins de qualité.



DEJEUNER
MOBILE



AE



AFTER
WORK
MOBILE

L'ATELIER d'EPICURE



TRAITEUR
MOBILE



CONTACTS

N'hésitez pas à contacter l'Atelier d'Epicure pour tout renseignement, Greg & Virginie seront heureux de vous répondre.

L'Atelier d'Epicure
contact@latelierdepicure.fr

Motors International Événementiel
03.20.02.02.02
motorsinternationalevenementiel@yahoo.fr

L'ATELIER D'EPICURE SUR INTERNET

Consultez le site internet de L'Atelier d'Epicure pour retrouver toutes les informations du Bistrot Mobile. Vous pouvez également utiliser les réseaux sociaux afin de suivre l'actualité et les événements de l'Atelier d'Epicure.

www.latelierdepicure.fr

facebook.com/latelierdepicure
twitter.com/latelierdepicure
latelierdepicure.tumblr.com



L'ATELIER d'EPICURE

www.latelierdepicure.fr