



French toque

CAMIONS RESTAURANT

STREET FOOD À LA FRANÇAISE

PARTENAIRE DE VOS ÉVÈNEMENTS



WWW.FRENCH-TOQUE.FR

LA TOUCHE FRENCH TOUQUE

C'EST ANOBLIR DES RECETTES DE LA STREET FOOD
À TRAVERS LES PRODUITS ISSUS DES TERROIRS DE FRANCE



UN SAVOIR FAIRE ARTISANAL DE FABRICATION FRANÇAISE.

Notre viande hachée, notre volaille, notre pain, nos fromages AOP et nos légumes proviennent de nos terroirs.
Notre offre alimentaire s'inscrit dans le P.N.N.S (Plan National Nutrition Santé).

Nous retoquons les standards de la cuisine « Street Food » en proposant une carte variée et composons des mélanges de saveurs et de goûts originaux pour tous les palais. Les fromages que sont la Tomme de Savoie ou le Bleu d'Auvergne, mélangés aux saveurs harmonieuses des sauces telles que l'oignon confit ou la confiture d'échalottes en passant par la sauce du chef, font l'apanage d'une

formule originale de nos burgers. Nos brochettes artisanales de Boeuf ou de Poulet sont minutieusement marinées à 24H, ce qui leur confèrent un goût tendre et unique. La carte propose également toute une variété de mets tel que des bagels, des salades, des soupes originales, des brochettes de légumes et des desserts « fait maison ».

PRIVATISEZ NOS FOOD TRUCK POUR VOS ÉVÈNEMENTS

**NOUS VOUS PROPOSONS UN SERVICE SUR-MESURE
ADAPTÉ À VOTRE LIEU DE RÉCEPTION ET VOTRE BUDGET**

Associations, salons, vernissage, événements d'entreprise, inaugurations, soirées privées, anniversaires, mariages, enterrements de vie de jeune fille ou garçon, festivals... Nous nous déplaçons dans tous les événements professionnels et privés, avec nos 3 Food-Truck ou nos stands et une capacité de restauration de plus de 1000 personnes. Nous faisons en sorte de rendre votre événement toujours attrayant, de soigner l'accueil, de multiplier les cadeaux et les signes de convivialité afin d'en faire un moment unique et mémorable pour chacun de vos convives.



FOOD TRUCK - RESTAURANT ÉPHÉMÈRE - STANDS GOURMETS - TRAITEUR

NOS RÉFÉRENCES

FOIRE
DE
PARIS

SALON
DE
L'AGRI
CULTURE

SALON
DU
CHEVAL
DE
PARIS

SOLIDAYS
ROCK
SEINE



UN MENU VARIÉ
ET ÉQUILIBRÉ SUR
LE PLAN NUTRITIONNEL
À BASE DE FRUITS ET
LÉGUMES FRANÇAIS



DEPUIS 3 ANS MAINTENANT
NOUS NOUS INSCRIVONS
DANS UNE DÉMARCHE DE
DÉVELOPPEMENT DURABLE
ET CELA SE RÉSUME EN 3 POINTS :



LES EMBALLAGES

L'utilisation d'emballages
compostables, bio dégradables,
ou encore réutilisables.



LES CIRCUITS COURTS

Le recours au circuit court avec
90% de fournisseurs Franciliens.



LE TRI SELECTIF

Une attention particulière au tri
selectif et à la transformation
des déchets en composte.

RETROUVEZ FRENCH TOQUE

FOOD TRUCKS

RESTAURANT

TRAITEUR



2 bis avenue Chanzy
94210 Saint Maur Des Fosses
OUVERT 5/7 de 11H30
à 14H30 & 18H30 à 22H00



01 48 76 03 01

PARVIS CINÉMA
MK2 PARIS 13^E

OUVERT 7/7 de 11H30 à 14H30
& 18H30 à 22H30

HEURE LIMITE DES
COMMANDES : 22H00

06 27 56 81 11
Métro B.F. Mitterand Paris



FRENCH-TOQUE.FR

PRIVATISEZ
NOTRE

FOOD TRUCK

à partir de 25 personnes
Pour vos événements
privés ou professionnels

LIVRAISONS À DOMICILE OU EN ENTREPRISE



DISPONIBLE SUR COMMANDE
PAR MAIL: CONTACT@FRENCH-TOQUE.FR
OU PAR TÉLÉPHONE AU: 06.27.56.81.11



French toque

BURGERS



SAVOYARD

STEAK HACHÉ 125^{GR} · TOMME DE SAVOIE
OIGNONS CONFITS · SAUCE DU CHEF



AUVERGNAT

STEAK HACHÉ 125^{GR} · BLEU D'Auvergne
CONFITURE D'Échalotte · SAUCE DU CHEF



CHABICHOU

STEAK HACHÉ 125^{GR} · TARTARE DE TOMATE
MÉDAILLON DE CHÈVRE · SALADE · MIEL



FISH

CABILLAUD PANÉ · TOMME DE SAVOIE
SAUCE TARTARE · SALADE
LIT DE PIPERADE



PÉRIGOURDIN

STEAK HACHÉ 125^{GR} ·
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT
CONFIT DE FIGUES ·
FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE



VÉGÉTARIEN

TARTARE DE TOMATE
OIGNONS ET POIVRONS CONFITS
DÈS DE TOMME DE SAVOIE
MÉDAILLON DE CHÈVRE
CRÈME DE CHÈVRE · SALADE · MIEL

BAGELS



CHÈVRE

TARTARE DE TOMATES · MIEL ET NOIX
MÉDAILLONS DE CHÈVRE · SALADE



PASTRAMI

TRANCHES DE PASTRAMI
TOMATES · CRÈME FROMAGÈRE · TÔME DE SAVOIE
MOUTARDE AU MIEL · SALADE



SAUMON

SAUMON FUMÉE
CRÈME FROMAGÈRE
ANETH & JUS DE CITRON

LES PLATS (SUITE)



BROCHETTE POULET

150^{GR} DE POULET MARINÉ AU LAIT DE COCO
ET CURRY · PERSILLADE · SERVI AVEC SALADE ET
PIPERADE · FRITES OU BROCHETTES
DE LÉGUMES DE SAISON



TARTARE SAUMON MANGUE

SAUMON FRAIS · CRÈME FROMAGÈRE
MANGUE · DIGNON ROUGE · MOUTARDE
CORIANDRE · CONCOMBRE



BROCHETTE BOEUF

150^{GR} DE BOEUF MARINÉ À LA SAUCE BARBECUE
ET BALSAMIQUE · PERSILLADE SERVI AVEC
SALADE ET PIPERADE · FRITES OU BROCHETTES
DE LÉGUMES DE SAISON



FRITES RUSTIQUES



BOL DE RIZ PARFUMÉ



LÉGUMES DU SOLEIL

EPIS DE MAÏS · TOMATE FRAICHES ·
CONCOMBRE



LÉGUMES DU TÉRROR

POMMES GRENAILLES · TOMATES CERISE
À LA PROVENÇALE COURGETTE

BAR À SOUPES & SALADES



BAR À SOUPES

LE VELOUTÉ POTIRON
LE VELOUTÉ DE POIREAU
LE VELOUTÉ DE PATATE DOUCE



SALADE CHÈVRE

SALADE DE SAISON · POULET MARINÉ ET GRILLÉ
DÉS DE TOMME DE SAVOIE · TOMATES CERISES
CROUTONS · OLIVES



SALADE POULET

SALADE DE SAISON · POULET MARINÉ ET GRILLÉ
DÉS DE TOMME DE SAVOIE · TOMATES CERISES
CROUTONS · OLIVES

DESSERTS "MAISON"



SALADES DE FRUITS



TIRAMISU

TIRAMISU CARAMEL ET BEURRE SALÉ DE
GUERADE · TIRAMISU FRAISE DES BOIS



BROCHETTES DE FRUITS FRAIS

AVEC OU SANS SA POTENCE DE CHOCOLAT

BURGER

MENU

BAGEL

Servi chaud ou froid

BURGER SAVOYARD

- Steak haché* • Oignons confits
- Tomme de Savoie • Sauce du chef

BURGER AUVERGNAT

- Steak haché* • Confiture d'échalote
- Bleu d'Auvergne • Sauce du chef

BURGER VÉGÉ

- Tartare de tomate • Oignons et poivrons confits
- Dèes de tomme de Savoie • Médaille de chèvre
- Salade • Miel



BAGEL CHÈVRE (VG)

- Tartare de tomate • Miel • Noix
- Médaille de chèvre • Salade

BAGEL SAUMON

- Saumon fumé • Crème fromagère
- Aneth • Jus de citron

BAGEL PASTRAMI

- Tranches de pastrami • Tomate
- Crème fromagère • Tomme de Savoie
- Moutarde au miel • Salade

*Steak Haché frais
Origine France

BROCHETTE BŒUF

- Marinée à la sauce barbecue au persil et au vinaigre balsamique
- 2 accompagnements au choix

BROCHETTE POULET

- Marinée au lait de coco curry
- 2 accompagnements au choix

TARTARE DE SAUMON À LA MANGUE

- Saumon frais • Crème fromagère
- Mangue • Oignon rouge • Moutarde
- Coriandre • Concombre

NOS ACCOMPAGNEMENTS



Brochettes de légumes du soleil

Épis de maïs, concombre, tomates fraîches..

Brochettes de légumes du terroir

Pommes grenailles, tomates à la provençale, courgette..



Frites rustiques



Riz poêlé aux légumes croquants

BOISSONS



Pressés sous vos yeux



Cocktails de jus de fruits frais

Ananas, melon, pomme, mangue



Boissons (canettes : coca-cola, coca zero, orangina... eau)



Boissons chaudes (café machine 100% arabica, thé, infusion, chocolat, cappuccino)



Vin Blanc ou Rouge (au verre 10cl)

Bière pression (25 ou 50cl) Heineken...



Mode de paiement accepté

- Carte bleue • Espèces • Ticket resto
- carte ticket resto

NOS ENTRÉES



Bar à salade



Bar à soupe

velouté potiron, poireaux, patate douce



NOS DESSERTS



Brochettes de fruits frais et sa potence de chocolat au lait ou blanc.



Tiramisu au caramel beurre salé de Guérande ou à la fraise des bois et aux amandes caramélisées.



Salade de fruits frais de saison.



FOOD TRUCKS

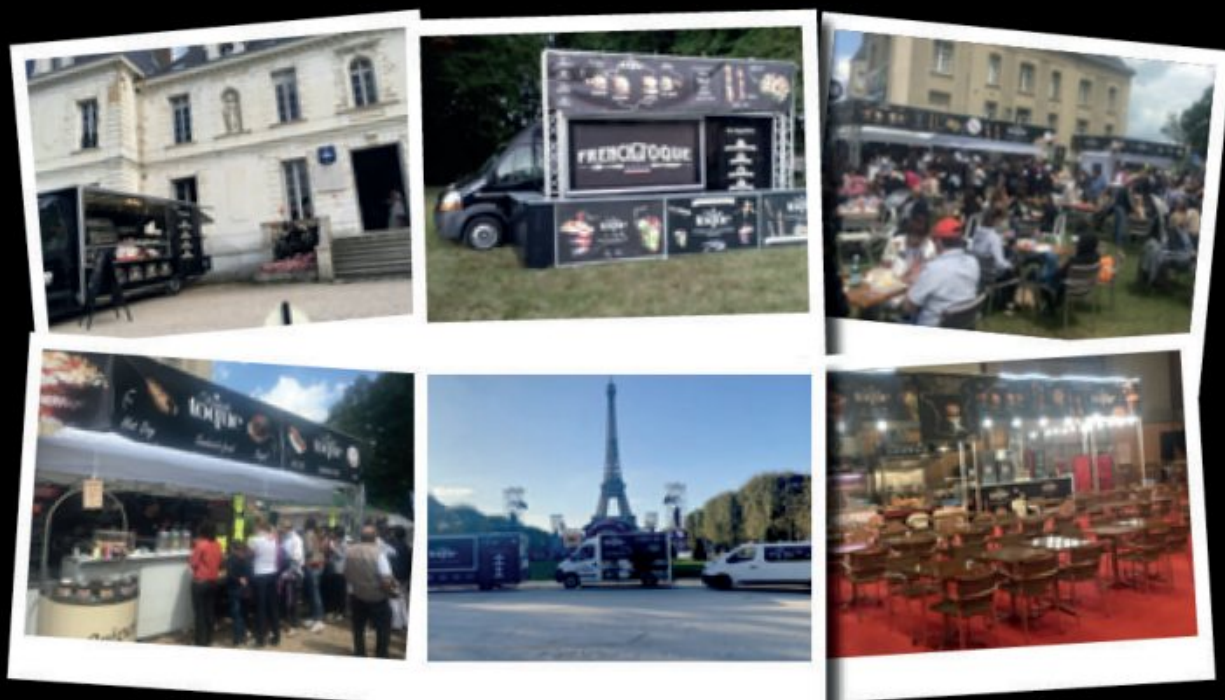


STANDS



RESTAURANTS ÉPHÉMÈRES





French toque

FREDÉRIC LOPEZ-CARVALHAL
FOOD TRUCK & ÉVÈNEMENTIEL
06 27 56 81 11 • CONTACT@FRENCH-TOQUE.FR

VIRGINIE MAUPOU
PRIVATISATION FOOD TRUCK & TRAITEUR
07 68 92 85 24 • TRAITEUR@FRENCH-TOQUE.FR

RESTAURANT FRENCH TOQUE
2 BIS AVENUE CHANZY 94210 SAINT MAUR DES FOSSES
01 48 76 03 01 - OUVERT 5/7J.

FOOD TRUCK CINEMA MK2
128 AVENUE DE FRANCE 75013 PARIS
06 17 80 40 89 - OUVERT 7/7J.



LA CARTE DÉTAILLÉE

WWW.FRENCH-TOQUE.FR