

ÉVÉNEMENTIEL



Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayant droit ou ayant cause est illicite. Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction par un art ou un procédé guelcongue.



GOÛT UNIQUE

POULET FERMIER LABELLISÉ

Fermez les yeux...

Et rappelez-vous... Sentez ce bon poulet qui sort du four. Goûtez cette peau croustillante et appréciez cette chaire ferme et subtile, tendre et juteuse.

Un nouveau concept de street-food uniquement axé sur le poulet.

Mais qu'y a-t-il vraiment de nouveau ?

La Cocotte Mobile est un food truck spécialisé dans le poulet

fermier rôti labellisé.

Oubliez le fast-food, faites place au fast good!





LE POULET

La Cocotte Mobile est un food truck spécialisé dans le poulet, que vous pouvez trouver pour l'instant en région parisienne!

QUALITÉ

Notre poulet ordinaire est français et a une alimentation 100% végétale. Notre poulet fermier est systématiquement label rouge élevé en plein air

GOÛT

Chaque jour, nos clients viennent déguster nos volailles fraîchement rôties ainsi que nos formules à base de poulet.

LA RECETTE ORIGINALE!

LA SAUCISSE DE POULET

Toulouse, Montbéliard, Morteau, Strasbourg, chaque saucisse a la saveur et l'originalité de son terroir. La saucisse fraîche de poulet, signée La Cocotte Mobile, est 100% filet, nature, au fromage ou aux 3 poivres







LA RECETTE DE MAMIE JOSY

DÉS DE POULET À LA CRÈME

Le poulet est une viande peu calorique qui se consomme sous plusieurs formes. Et poul'quoi pas une sauce à la crème pour plus de gourmandise.

Inspiré de la recette de ma grand-mère « Mamie Josy », on propose un mélange d'épices savoureux qui plait aux plus petits comme aux plus grands !!

LA RECETTE FAVORITE

PILONS DE POULET

Les pilons de poulet se retrouvent dans toutes les cuisines du monde.

Tendre et craquant à la fois. Certifié volaille française.

Nos épices viennent apporter une touche particulière à notre recette La gourmandise au bout des doigts.

L'essayer, c'est l'adopter!











Croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur!

Le poulet rôti, c'est comme beaucoup de plats, cela paraît simple à réaliser et réussir, mais ce n'est pas toujours le cas. Notre recette, fait que notre poulet est toujours croustillant à souhait!

NOS ACCOMPAGNEMENTS

AU CHOIX



FRITES MAISON

La valeur sûre

LÉGUMES À LA PLANCHA

Pour se mettre au vert!

POMMES DE TERRE À LA RÔTISSOIRE

Cuits sous les poulets, marinade qui ouvre au voyage...



NOTRE CONCEPT

Notre concept est assez avantageux pour nos clients quant à la rapidité de service. Tous nos produits sont en effet préparés le matin même sur notre emplacement (nos poulets sont rôtis et découpés, nos escalopes de poulet marinées sont cuites à la plancha, nos accompagnements sont prêts à être servis ...) Tous nos produits sont ensuite maintenus dans une vitrine « maintien au chaud » respectant les normes HACCP. Nos clients n'ont plus qu'à choisir la formule qu'ils souhaitent sans attendre une éventuelle cuisson supplémentaire. L'attente pour déjeuner est souvent un frein important pour les clients des food-trucks.

Notre concept est extrêmement pratique car nous diminuons cette attente tout en proposant des produits ultra frais.

TRUCK AUTONOME

Caractéristiques techniques: Rôtissoire MCM au gaz Multi-rotative 8 broches (2x4 broches)

40/50 poulets – friteuse Diamond au gaz 2 x 8

litres • Plancha Diamond au gaz - Eau •

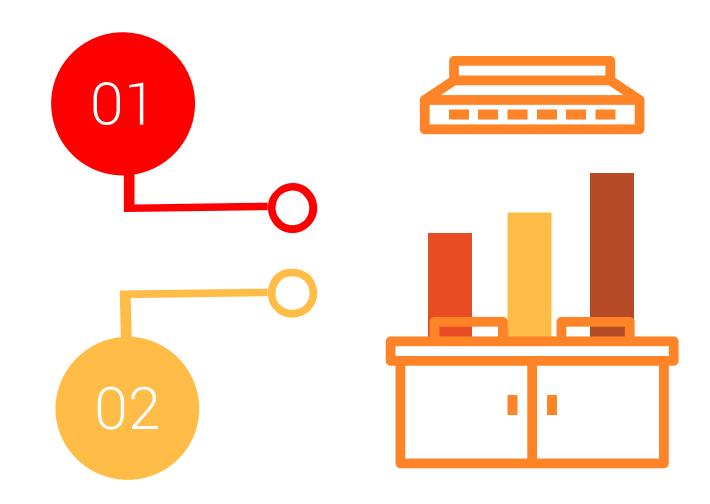
Réfrigérateur

Infrastructure nécessaire: • Électricité (prise 230V, 2000 à 3000 W, 16 A, type E – prise classique à 3 bornes) • Place de stationnement pour un véhicule de 6m x 2m40 environ

QUANTITÉ ADAPTÉE

Un service de **La Cocotte Mobile** dure normalement **3/4 heures** et nous servons jusqu'à **350 menus**.

Nous ajustons les quantités en fonction de chaque événement.





SERVICE ÉVÉNEMENTIEL

PASSIONNÉS DES

www.lacocottemobile.com POULET FERMIER POULET RÔTI POULET MARINÉ NOUS f www.lacocottemobile.com 53 BZG 60

AROL COMMAND

ERVI



SÉBASTIEN LAPOUGE

CHEF-POULET



COCOT'PROCESS

POUR QUE LES POULETS VIENNENT À VOTRE ÉVÉNEMENT

IDENTIFICATION

Identification des besoins de restauration & analyse des contraintes techniques.



PROPOSITION

EN CONCERTATION

QUANTIFICATION

Proposition de notre solution de restauration / programmation, sous forme d'une proposition chiffrée.



TOP DÉPART!

VALIDATION

Signature du devis et paiement d'un acompte de 30%.





JOUR J

LA PAROLE EST À LA FOURCHETTE!

ÉXÉCUTION

Point à S-1 pour les derniers détails, exécution de la prestation, de l'installation au démontage.

ILS NOUS FONT CONFIANCE

QUELQUES ENTREPRISES































Et vous peut-être?

Quelques avis Facebook



Zelle Petitsboutsde

Sébastien et Caroline ont assurés notre dîner lors de notre mariage "décalé", et leur poulet et frites ont connu un succès fou. C'était juste parfait, sans oublier leur gentillesse, très apprécié par nous mais aussi nos invités qui nous ont fait des retours très positifs (sur l'assiette mais aussi le service et l'amabilité des gens, choses très importante pour nous). Merci Sébastien et Caroline pour votre bonne humeur, et la qualité de votre prestation, vous avez contribuez à notre belle journée!!



Justine K.

Nous avons privatisé La Cocotte Mobile pour le baptême de notre fils. Sébastien & Caroline sont vraiment très sympathiques, tout avait été discuté par mail. Le concept est original, tous nos invités étaient heureux et ont tous très bien mangé. Le poulet est très bon et « gros + » pour les excellentes frites maisons. Nous recommandons à 100% pour un événement privé. Ça change de l'ordinaire!



Maxime B.

"Chouchou? Pour notre mariage si on mangeait du poulet-frites?"

Tout part d'une idée à priori farfelue : trouver un foodtruck pour assurer le repas lors de notre mariage en rase campagne au beau milieu de l'Yonne.

En deux clics nous trouvons la page de La Cocotte Mobile et un mail plus tard nous voilà embarquer dans cette belle aventure avec une équipe du tonnerre, sympathique, avenante et réactive.

ſ...

Un grand et sincère merci à vous !!!



Amélie M.

Une super idée repas pour tout événement. Du poulet et des pommes de terre délicieux.

Et des prestataires très très très souples et arrangeants. Merci mille fois!



Cliquez pour voir davantage d'avis clients





RÉFÉRENCES

QUELQUES ÉVÉNEMENTS





RÉFÉRENCES

QUELQUES ÉVÉNEMENTS







27% PROTÉINES

Le poulet est une viande riche en **protéines** de bonne qualité et présente tous les acides aminés essentiels (acides aminés que l'organisme ne peut pas fabriquer lui-même) à notre organisme.

4 VITAMINES

B3 (oxydo-réduction de l'organisme), B5 (métabolisme cellulaire), B6 (métabolisme des protéines), B12 (coagulation du sang, synthèse d'acides nucléiques).

3% LIPIDES

Comme la plupart des volailles, sa viande est peu calorique. Elle contient 1 à 3% de **lipides** (contrairement aux côtelettes d'agneau et de porc qui en contiennent plus de 15%).

4 MINÉRAUX

Bonne source en minéraux : phosphore, fer, zinc et sélénium. Ces 2 derniers oligo-éléments sont antioxydants et protègent nos cellules du vieillissement.



CONTACTEZ-NOUS

POUL' VOS ÉVÉNEMENTS



LACOCOTTEMOBILE

Massy – Créteil – Ici & là-bas +33 6 27 64 06 75 lacocottemobile@gmail.com www.lacocottemobile.com

SOCIAL MEDIA

FB: <u>La Cocotte Mobile</u>

IG: <u>lacocottemobile</u>



MERC

POUL' VOTRE ATTENTION

www.lacocottemobile.com