

**FOOD
TRUCK**
ECO-RESPONSABLE

LE DERNIER TRUCK

Avant La faim du monde

WWW.LEDERNIERTRUCK.FR

LE CONCEPT

Le Dernier Truck avant la Faim du Monde... sans blague !

Ce food-truck éco-responsable vous propose de déguster une viande au choix, sélectionnée chez des producteurs locaux, dont l'indémodable onglet de bœuf, l'original poulet pané au Panko, une chapelure japonaise composée de flocons de pain croustillants, ou encore une option végan / sans gluten, avec de savoureuses galettes de tofu soyeux agrémentées de produits de saison.

Et avec ceci ?

Le tout est généreusement accompagné de frites cuites à la belge, de salades, et de sauces maison.

Tout est fait maison, dans le camion !

What else ?



DES PRODUCTEURS LOCAUX

Le Dernier Truck avant la Faim du Monde a fait le choix de ne proposer que des produits issus de circuits courts afin de favoriser les producteurs locaux.

Nous avons donc soigneusement sélectionné chaque ingrédient pour sa qualité et ses valeurs environnementales, afin de garantir toujours le meilleur.

01 | LES VOLAILLES MEYER WINGERSHEIM

Située dans le Kochersberg, au cœur de l'Alsace, cette entreprise familiale se consacre depuis plus de 100 ans à l'élevage, à la transformation et à la commercialisation des volailles, dans le respect des traditions et le modernisme, notamment au travers de sa démarche qualité.

02 | EPLUCLEG GEUDERTHEIM

Epluchleg, épluche, coupe et cuit des légumes frais et sélectionnés avec amour. Ces légumes sont prioritairement issus des agriculteurs alsaciens, des légumes de haute qualité qui expriment toutes leurs saveurs et leur richesse de goût.

04 | MOI, MOCHE & BON STRASBOURG

Une nouvelle idée pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Moi, moche et bon, c'est avant tout un concept : conserver les fruits moches et les transformer. De là est né le jus de pomme artisanal et naturel, 100 % made in Alsace composé de produits moches.

03 | LES LEGUMES DU MOULIN NORDHOUSE

Les légumes du moulin est une entreprise locale alsacienne tenue par de jeunes agriculteurs. Tous les produits sont récoltés sur les terres de Nordhouse et alentours.

05 | BRASSERIE BAT LOCHWILLER

La Brasserie Bat est une petite brasserie, tenue par Joanna et Elisabeth. Elles ont commencé par brasser de manière amateurs, avant de se professionnaliser, et ce dans le but de faire partager leurs petites créations et leur amour de la bonne bière.

UN TRUCK ECO-REPOUSABLE

DES PRODUITS... DE SAISON !

Qui dit produit local dit produit de saison. Nous misons sur des produits frais et de saison, parfois bio, mais toujours en agriculture raisonnée, choisis avec soins et évoluant au fil des saisons.

Tous nos produits sont transformés dans le camion avec amour par nos soins.

ZÉRO DÉCHETS

Parce que chaque petit geste compte, Le Dernier Truck avant la Faim du Monde met tout en œuvre pour limiter notre empreinte écologique. Nous avons à cœur d'adopter une attitude éco-responsable.

Afin de garantir le recyclage approprié des différents déchets, un tri systématique est mis en place (déchets recyclables & compostables). Dans tous les cas le plastique est banni de nos utilisations.

Nous serons ravis de pouvoir pousser la démarche en vous proposant de vous servir dans vos propres plats et bocaux.

De plus, les serviettes et tickets de caisse ne sont données que sur demande.

LE CHOIX DES EMBALLAGES

Puisque chaque geste compte, nous avons fait le choix de n'utiliser que des emballages 100% recyclable, avec notamment des barquettes en carton kraft, ainsi que des fourchettes en bois.

ANTI-GASPI

Chaque année, 1/3 de la production mondiale de nourriture est jetée. C'est pourquoi, pour lutter contre le gaspillage alimentaire, nous faisons appel à l'application Too Good To Go, afin de revaloriser nos invendus. Cette application permet d'acheter des repas de qualité à petit prix tout en faisant un geste pour la planète !

VALORISATION DES HUILES USAGÉES

Quatra, entreprise écoresponsable, assure la collecte des huiles et des graisses alimentaires usagées, afin de les traiter et de les revaloriser, apportant une part importante dans la protection de l'écosystème.

Nous avons fait le choix de cette démarche pour traiter la graisse de bœuf utilisée pour nos frites.

LA CARTE

DU FRAIS & LOCAL !

UN DERNIER MENU ?

CLASSIQUE

Un plat au choix,
frites maison*, sauce maison
et salade fraîche.

10€

BIG

Deux plats au choix, frites
maison*, double sauce maison et
salade fraîche.

15€

UNE DERNIERE FRITE ?

(...UNE FOIS !)

Frites maison
cuites à la graisse
de bœuf.

3€

NOS SAUCES MAISON

» ÉCHALOTES » MAYO
» SATAY » KETCHUP
» TARTARE » ROQUEFORT

+1€ la sauce supplémentaire

* Toutes nos frites sont cuites de façon traditionnelle Belge, dans de la graisse de bœuf.

LES DERNIERS PLATS

L'ONGLET DE BŒUF

L'indémodable onglet de bœuf !

LE POULET PANÉ

L'originale escalope de poulet panée au Panko.

LE VEGGIE

La galette de tofu soyeux agrémentée selon l'inspiration du jour.

SELON LES SAISONS, D'AUTRES PLATS SONT PROPOSÉS, N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER AU CHEF LES SUGGESTIONS DU MOMENT !

UN DERNIER DESSERT ?

DESSERT DU JOUR

Pana Cotta, Mousse au chocolat, Fromage blanc aux fruits...

TARTE DU JOUR

Des tartes sont proposées au fil des saisons.

UNE DERNIÈRE SOIF ?

SODAS

EAU PLATE OU GAZEUSE

JUS MOI, MOCHE ET BON

BIÈRE BAT

CAFÉ

1,5 €

1 €

2,2 €

3,5 €

1 €

NOUS TROUVER

TOUTE L'ANNÉE

Vous pouvez retrouver le Dernier Truck avant la Faim du Monde dans tout l'Est de la France sur divers évènements culturels et sportifs, marchés et autres foires en région...

Notre planning étant actualisé régulièrement, nous vous invitons à nous suivre sur facebook pour être informé de nos lieux de passage.

www.facebook.com/lederniertruck

ET PENDANT L'ÉTÉ ?

Durant la période estivale, nous sillonnons les routes pour faire découvrir notre cuisine itinérante au plus grand nombre.

Vous pourrez donc nous retrouver dans les festivals de France et de Navarre pour votre plus grand plaisir... et le nôtre !

NOUS PRIVATISER

Un anniversaire, un mariage, un évènement particulier, une simple soirée ? Le Dernier Truck avant la Faim du Monde se déplace en région pour vos évènements professionnels, associatifs ou encore personnels. Hé oui !

Contactez-nous directement afin que nous puissions évaluer vos besoins et vous établir un devis sur mesure.

CONTACT

contact@lederniertruck.fr
facebook.com/lederniertruck
www.lederniertruck.fr
06.84.33.42.66

À BIENTÔT SUR LA ROUTE !