

PLAQUETTE COMMERCIALE



SAISON 2021 / 2022

**LETROTTER - QUALITY STREET FOOD**

**LE**

# **SOMMAIRE**

**NOTRE HISTOIRE**

**LA DREAM TEAM**

**LE CONCEPT**

**NOS ENGAGEMENTS**

**NOS FOOD TRUCKS**

**LE LABORATOIRE**

**NOS EMBALLAGES**

**NOS FOURNISSEURS**

**NOS WRAPS XXL**

**NOS ACCOMPAGNEMENTS**

**NOS BOISSONS**

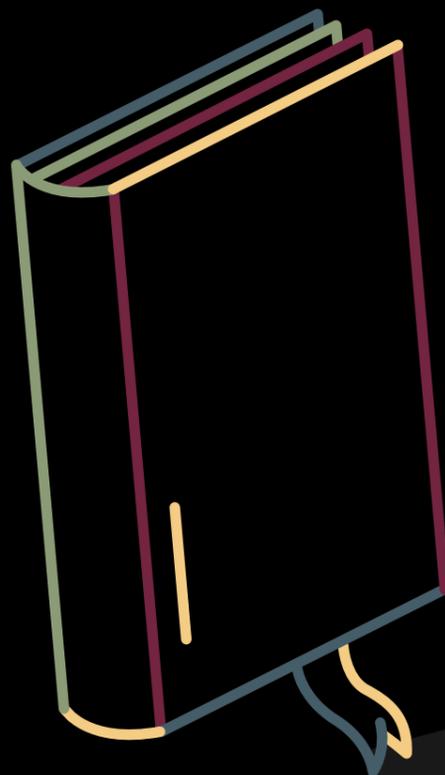
**NOS DESSERTS MAISON**

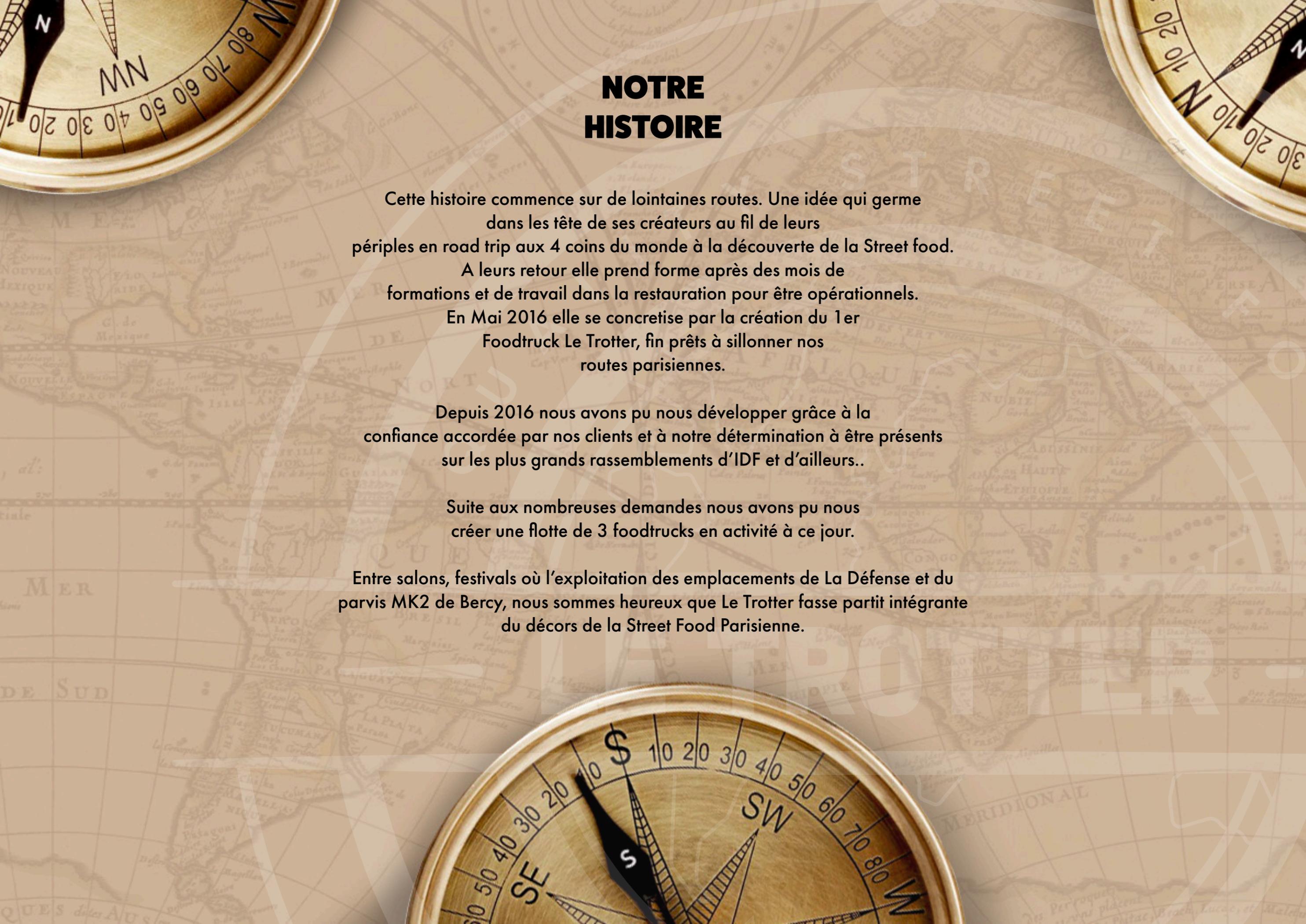
**OFFRES, MOYENS DE PAIEMENT**

**NOS PARTENAIRES**

**NOS RÉSEAUX SOCIAUX**

# NOTRE HISTOIRE



The background features a vintage-style map with a grid of latitude and longitude lines. Several compass roses are overlaid on the map, showing cardinal and intercardinal directions. The text is centered on the map.

## **NOTRE HISTOIRE**

Cette histoire commence sur de lointaines routes. Une idée qui germe dans les têtes de ses créateurs au fil de leurs périples en road trip aux 4 coins du monde à la découverte de la Street food.

A leur retour elle prend forme après des mois de formations et de travail dans la restauration pour être opérationnels.

En Mai 2016 elle se concrétise par la création du 1er Foodtruck Le Trotter, fin prêts à sillonner nos routes parisiennes.

Depuis 2016 nous avons pu nous développer grâce à la confiance accordée par nos clients et à notre détermination à être présents sur les plus grands rassemblements d'IDF et d'ailleurs..

Suite aux nombreuses demandes nous avons pu nous créer une flotte de 3 foodtrucks en activité à ce jour.

Entre salons, festivals où l'exploitation des emplacements de La Défense et du parvis MK2 de Bercy, nous sommes heureux que Le Trotter fasse partie intégrante du décor de la Street Food Parisienne.

**LA DREAM**

**TEAM**





### **MARGOT HÉRENT**

Cuisine & Relationnel

Diplômée dans les ressources Humaines, elle se forme au métier de bouche durant 1 an. Elle est à l'origine du projet, la cuisine et le relationnel c'est elle.



### **CHARLES**

Responsable d'exploitation

Notre responsable d'exploitation Dans la restauration depuis son adolescence il est passé par de nombreux restaurants. Pour le grand plaisir du trotter il décide de poser ses valise en 2017 pour intégrer le projet.



### **VALENTIN GUILLOIS**

Cuisine & Commercial

Diplômé dans le commerce, il se forme comme Margot au métier de la restauration durant 1 an dans plusieurs restaurants. Energique et généreux, il est le moteur et le carburant du Trotter



### **THEOTIME**

Assistant d'exploitation

Notre assistant d'exploitation Son dynamisme, excentricité et son sérieux en font un élément fort pour l'entreprise. A nos côtés depuis 2018 c'est le petit jeune de la bande.

**L'équipe se renforce en saison par de nombreux saisonniers dynamiques.**

COMPTON

LE

CONCEPT



LE

COMPTON



## LE CONCEPT



Le Trotter c'est avant tout les spécialistes du wrap XXL.

Mais c'est quoi le wrap? Les Wraps étant au firmament de la hype culinaire depuis plusieurs années, vous savez sans doute que ce nom vient de l'anglais «to wrap», emballer, envelopper, rouler. Les Wraps sont des sandwiches roulés dans une tortilla souple agrémentée d'une garniture au choix. En anglais, on dit d'ailleurs : «to Wrap a tortilla ». Le Trotter s'est donc donné un but précis, revisiter le Wrap en y apportant notre « French Touch » Vous pouvez déjà retrouver une douzaines de recettes plus originales et succulentes les une que les autres.

La vision que nous avons de la cuisine est l'utilisation exclusive de produits frais et locaux. Nous attachons une importance particulière au travail des produits frais et à leurs transformation.

*Tendresse assurée !*

*Croustillant aussi !*

**NOS**

**ENGAGEMENTS**



# NOS ENGAGEMENTS



Nous emportons nos déchets après chaque prestation. Nos emballages, sacs et couverts sont éco-responsable et donc 100% recyclable.



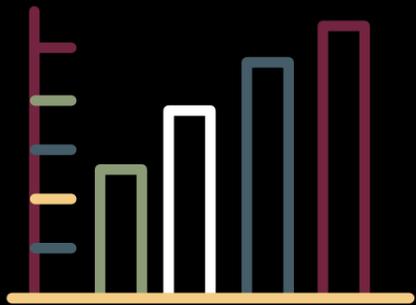
Le Trotter c'est des sourires mais aussi de la bonne humeur au quotidien.



Nous proposons toujours un wrap végétalien et nous pouvons nous adapter selon la demande.



Nous donnons nos invendus à une association de notre ville qui organise régulièrement des maraudes à destination des plus démunis.



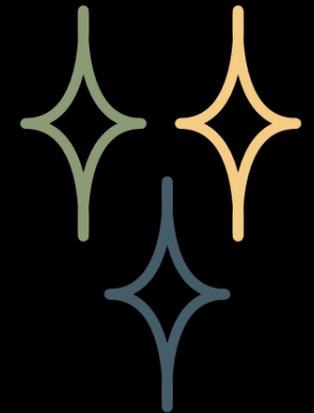
Nous adaptons systématiquement notre équipe en fonction du débit souhaité. De 50 à 200 couverts par heure.



Une cuisine évolutive qui est en perpétuelle amélioration et en recherche de nouvelles saveurs



Nous garantissons un service fluide et rapide, ceci dû à la bonne organisation de l'équipe.



Professionnels en tous points sur l'hygiène, récompensés par la vignette «très satisfaisante» de la DDPP.

# NOS FOOD TRUCKS



# NOS FOOD TRUCKS

## CAMION 1

### Dimension du véhicule

6,80x2,90x2,20

Ptac: -3,5 tonnes

### Électricité

3 Kwa sur prise 16 A  
Fonctionnement électrique  
autonome possible

Vignette crit'air 2 + Ecran LCD

Débit: 50 à 200 couverts par heure

## CAMION 2

### Dimension du véhicule

6x2,70x2,10

Ptac: -3,5 tonnes

### Électricité

3 Kwa sur prise 16 A  
Fonctionnement électrique  
autonome possible

Vignette crit'air 3

Débit: 50 à 120 couverts par heure

## CAMION 3

### Dimension du véhicule

6,70x2,80x2,20

Ptac: -3,5 tonnes

### Électricité

3 Kwa sur prise 16 A  
Fonctionnement électrique  
autonome possible

Vignette crit'air 2

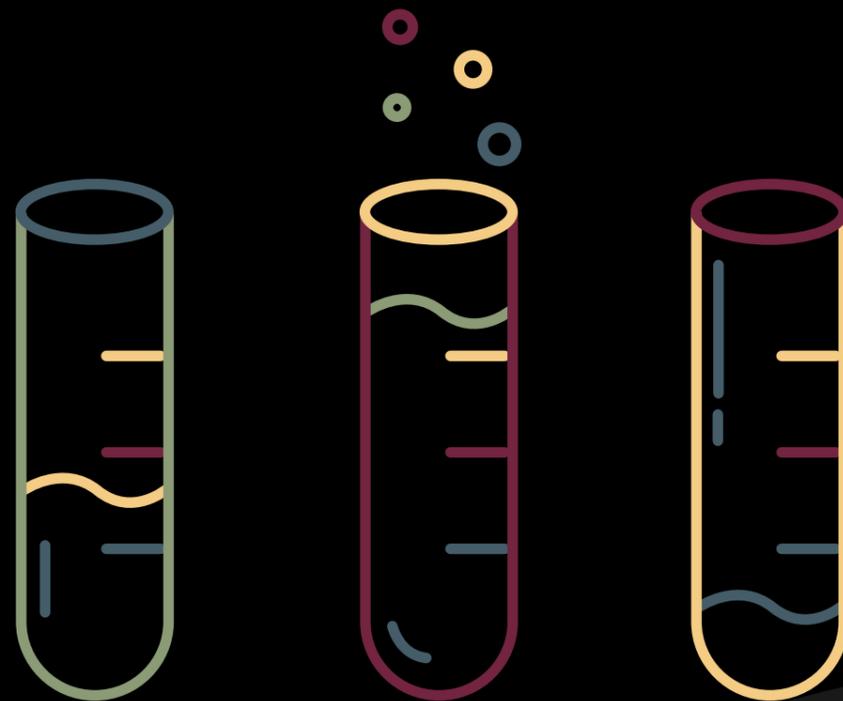
Débit: 50 à 200 couverts par heure  
Ecran LCD



Les 3 camions que nous utilisons sont tous suivis par l'organisme « AVEC expertise » & « L' APAVE » qui garantit la fiabilité de nos installations et suivi d'hygiène quotidien.

**LE**

**LABORATOIRE**



# LE LABORATOIRE



Nous possédons un laboratoire professionnel situé à *Igny* dans le département de l'*Essonne*. Nous préparons, stockons et traçons nos produits.



Dans le laboratoire tous nos déchets sont triés et nos huiles sont recyclées.



Le laboratoire est au norme sanitaire en vigueur et est régulièrement contrôlé par notre organisme de suivi d'hygiène.



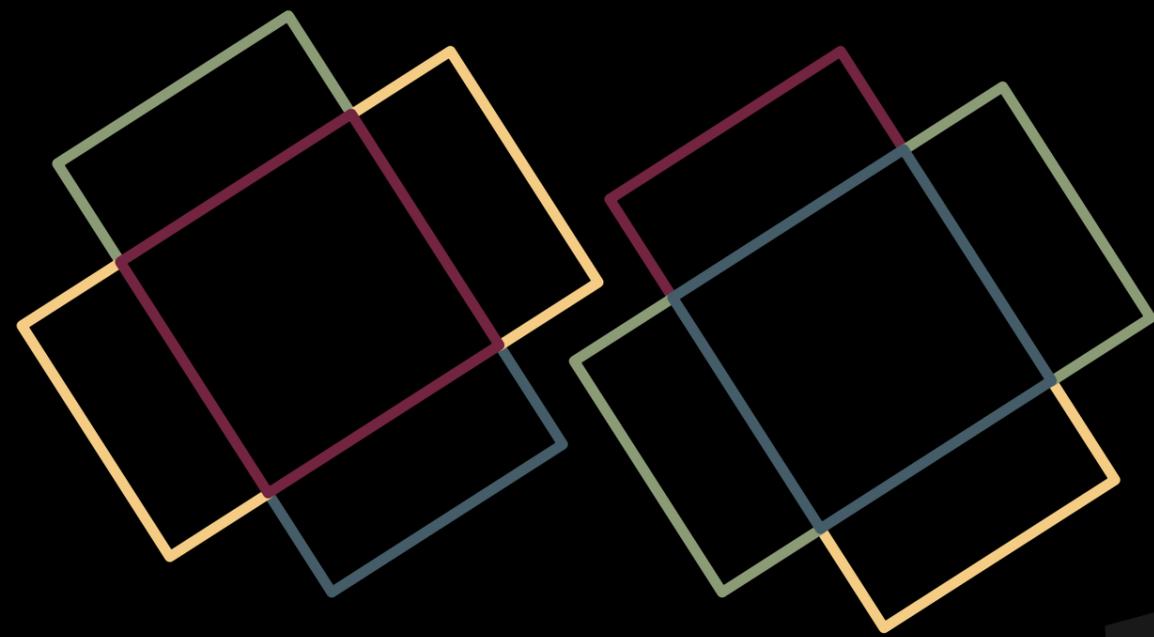
Nous travaillons avec un jardin de permaculture destiné à l'apprentissage des enfants de notre ville. Nous y apportons régulièrement nos épluchures et déchets organiques .

ABALLAGES

EMBALLAGES

**NOS**

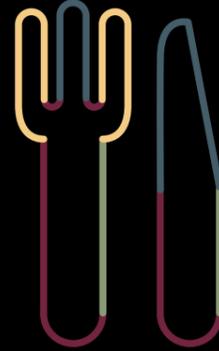
**EMBALLAGES**



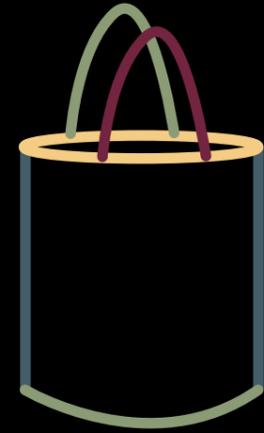
# NOS EMBALLAGES



Nos emballages et nos sacs sont en matières bio-dégradables.



Nos couverts sont en bois.



Nous disposons de sacs réutilisables pour nos clients fidèles.



Des poubelles de tris sont à disposition devant nos camions.



Tous nos emballages sont réfléchis pour faciliter une dégustation sur le pouce.

# NOS FOURNISSEURS



# NOS FOURNISSEURS



« LE TROTTER PRIVILÉGIE LES  
PRODUCTEURS FRANÇAIS, LES CIRCUITS  
COURTS ET LES PRODUITS FRAIS »



Nos herbes aromatiques (ciboulettes, coriandres, menthe et persil) proviennent de chez « Tower Farm » qui est une ferme de culture « In door » à faible impact carbone (- de 20 km de notre laboratoire)



Nos produits laitiers proviennent de « La ferme de Viltain » (- de 10 km de notre laboratoire)



Nos galettes de blé sont produites de façon artisanale par Casamex.



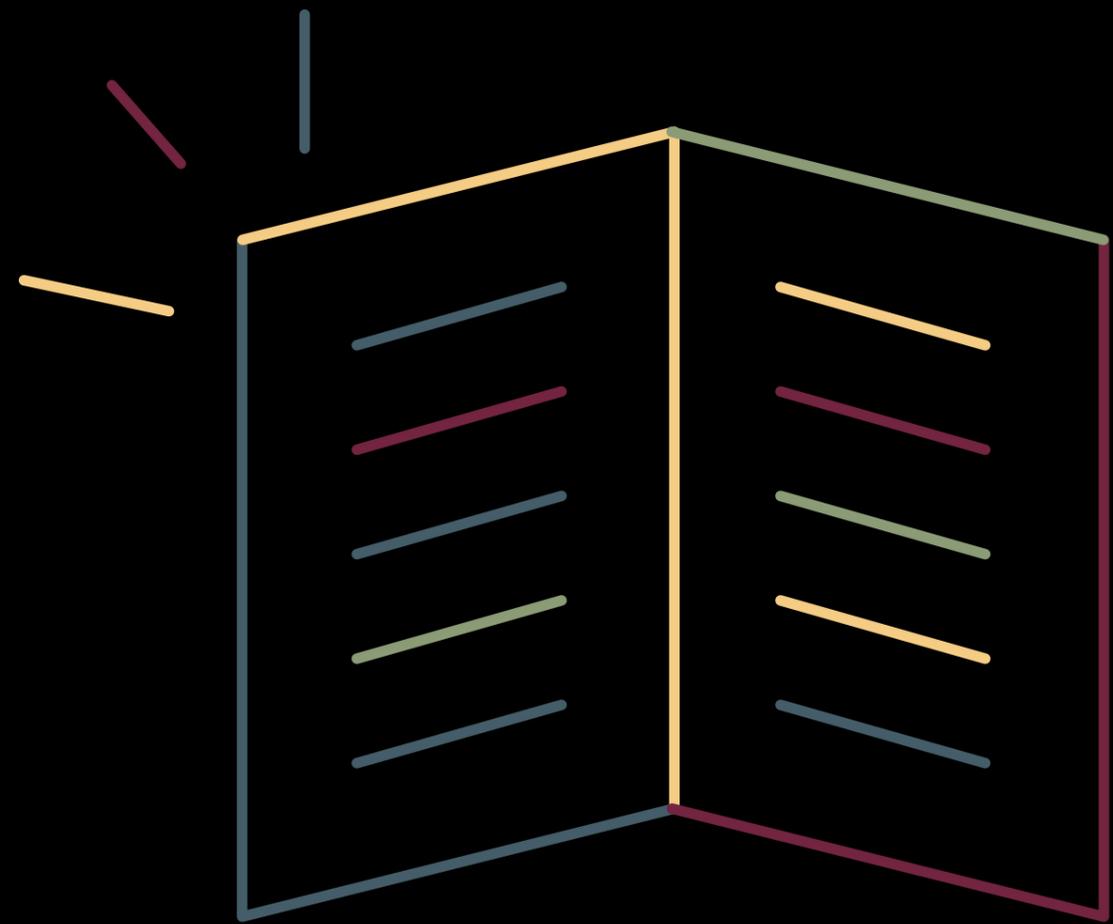
« Pronatura » nous fournit en fruits et légumes qui sont cultivés en France, de façon responsable et sans pesticides.

## 100% Végétale

Nos aiguillettes de poulet pané maison sont préparées à partir de filets de poulet Français élevé en plein air, sans antibiotiques avec une alimentation 100% végétal.

**NOS WRAPS**

**XXL**



# AVANT GOÛT DE NOS WRAPS XXL



## L'AMÉRICAIN

## LE LIBANAIS

## LE MEXICAIN

## L'ITALIEN

## LE GREC

POULET PANÉ MAISON,  
OIGNONS FRITS, SALADE  
ET TOMATES FRAICHES,  
BACON FUMÉ & SA SAUCE  
BBQ MAISON

FALLAFELS MAISON  
HOUMOUS MAISON  
AUBERGINES  
RÔTIES CHOU ROUGE  
ÉMINCÉE D'OIGNONS FRITS  
SALADE, TOMATES

POULET PANÉ MAISON ÉPICÉ  
POIVRONS GRILLÉS, MAÏS,  
MAYONNAISE ÉPICÉS CHIPOTLE  
SALADE, TOMATE

JAMBON CRU, MOZZARELLA  
TOMATES SÉCHÉES  
PARMESAN  
ROQUETTE, CRÈME  
DE RICOTTA BASILIC

UN POULET MARINÉ FAÇON  
SOULVAKI ET DORÉ À LA  
PLANCHA, FÊTA, CONCOMBRES  
OIGNONS ROUGES, POIVRONS  
RÔTIS ET LÉGÈREMENT RELEVÉS  
ET POUR FINIR L'INÉVITABLE  
TZATZIKI MENTHE MAISON



**DES PRODUITS FRAIS  
UNE PANURE MAISON**

# AVANT GOÛT DE NOS WRAPS XXL



## LA WRAPCLETTE

## LE NORDIQUE

## L'ARDÉCHOIS

## LE WRATIFLETTE

## LE NORMAND

FROMAGE RACLETTE  
JAMBON ROSETTE,  
CORNICHONS, POMME DE  
TERRE GRENAILLES

SAUMON FUMÉE,  
CRÈME DE CHÈVRE  
CAROTTES MARINÉES  
SALADE, TOMATES, AVOCAT

CHÈVRE PANÉ NOIX ET NOISETTES  
SALADE, TOMATE, NOIX  
SAUCE MIEL MOUTARDE  
À L'ANCIENNE

REBLOCHON AOP, LARD  
GRILLÉ, POMME DE TERRE  
GRENAILLES, CRÈME FRAICHE,  
LARDONS, OIGNONS

CAMEMBERT PANÉ, LARD  
GRILLÉ, POMME FRAÎCHE, SALADE  
NOIX CONFITS D'OIGNONS



**DES PRODUITS FRAIS  
UNE PANURE MAISON**

**NOS**

**ACCOMPAGNEMENTS**



# NOS ACCOMPAGNEMENTS



FRITES MAISON  
AUX HERBES



SALADE  
COMPOSÉE



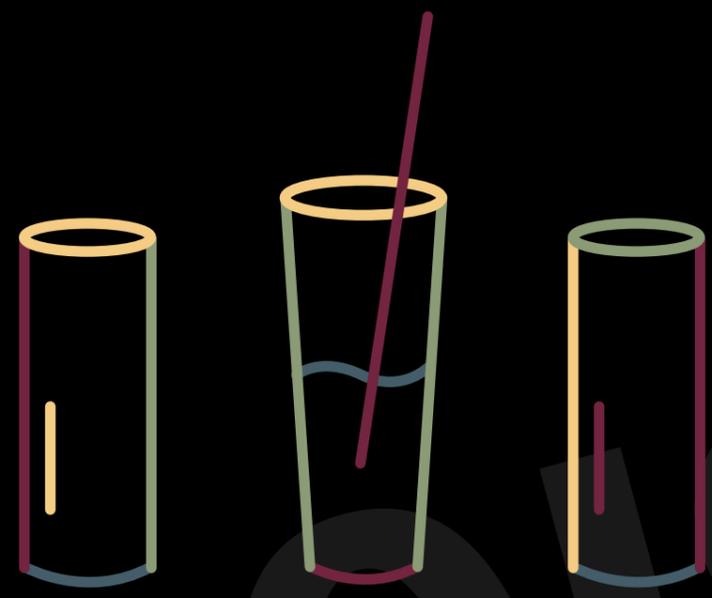
SALADE DE  
QUINOA BIO



BOISSONS

**NOS  
BOISSONS**

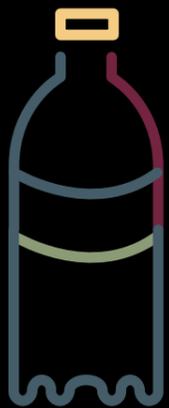
BOISSONS



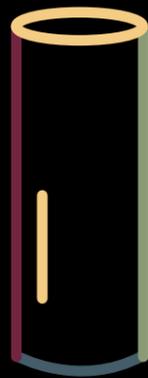
# NOS BOISSONS



EAU PLATE



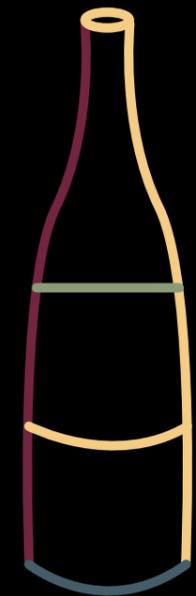
SODA CLASSIQUE  
& ORIGINAUX



EAU GAZEUSE



VINS ET  
BIÈRES ARTISANALES



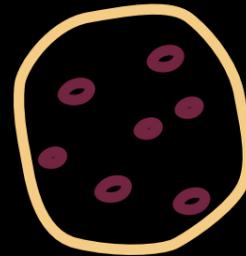
# NOS DESSERTS



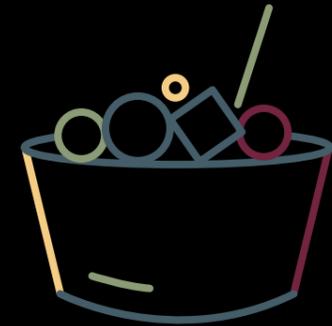
# NOS DESSERTS



MOUSSE AU CHOCOLAT  
topping cookie groseilles



COOKIES



SALADE DE FRUITS  
(de saison)



MUFFINS



PANACOTTA  
coulis fruit rouge

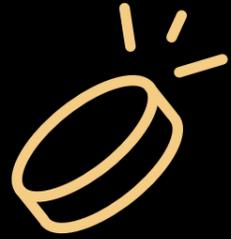
**PLEINS D'AUTRES PROPOSITIONS  
EN FONCTION DE LA SAISON**

**OFFRES**

**MOYENS DE PAIEMENTS**



# OFFRES MOYENS DE PAIEMENTS

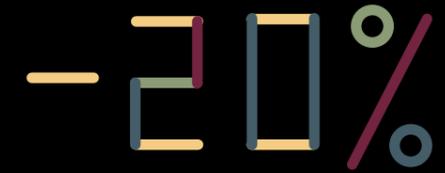


Carte bleue  
Chèques  
Espèces  
Ticket restaurant  
Carte restaurant  
Lydia



**Siouplaît**

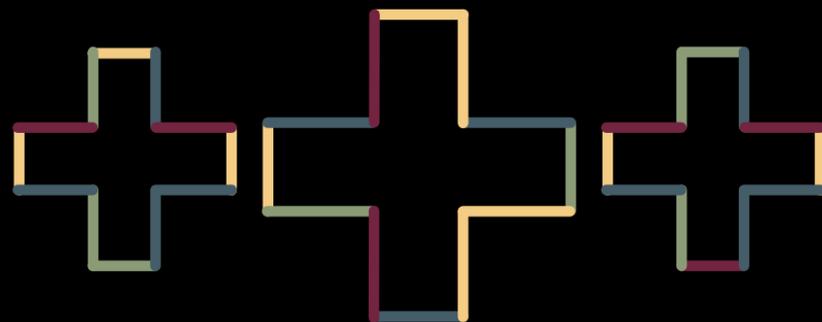
CLICK AND COLLECT  
*Lien en bio instagram et  
sur notre site internet*



OFFRE ÉTUDIANTE  
- 20% sur les menus

**NOS**

**PARTENAIRES**



# NOS PARTENAIRES

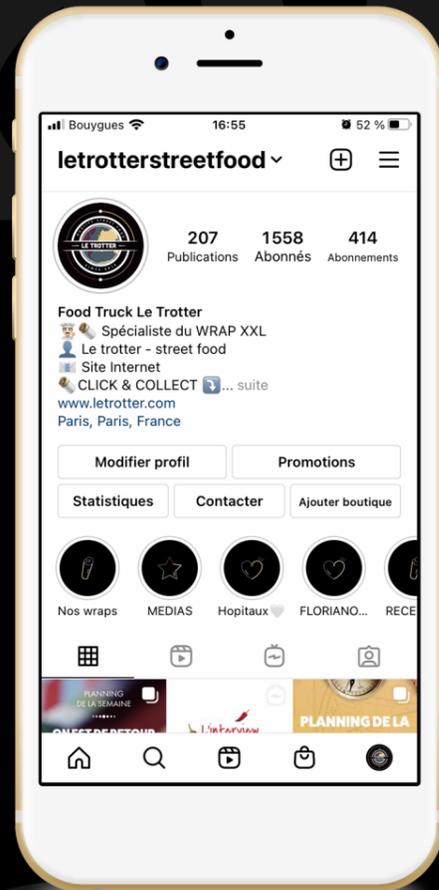


**NOS RÉSEAUX**

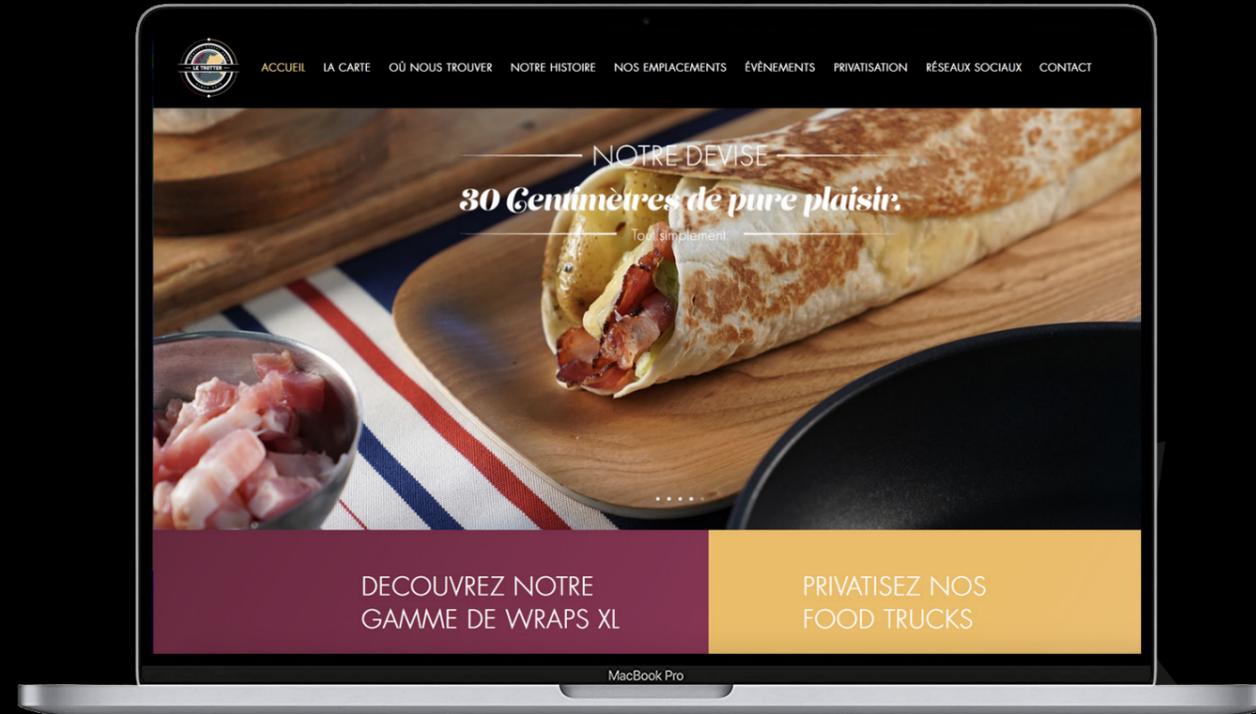
**SOCIAUX**



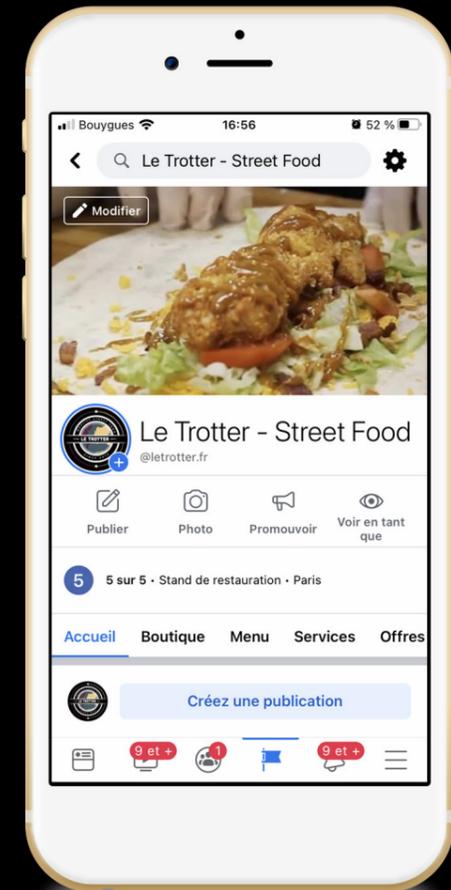
# NOS RÉSEAUX SOCIAUX



**@letrotterstreetfood**



**www.letrotter.com**



**Le Trotter Street Food**

**SUIVEZ NOUS SUR LES  
RÉSEAUX ET NOTRE  
SITE INTERNET**

---

**[www.letrotter.com](http://www.letrotter.com)  
[guilloisv@yahoo.fr](mailto:guilloisv@yahoo.fr)**

---

**06 16 6218 84**



**@letrotterstreetfood**



**Le Trotter Street Food**



**La Dream team vous attend  
pour vous régaler !**

TOUS DROITS RESERVÉS : LE TROTTER QUALITY STREET FOOD SINCE 2016  
RÉALISATION GRAPHIQUE : *STUDIO DESIGN & LAYOUT*  
SAISON 2021/2022

