


Street Terroir

FOOD TRUCK LOTOIS

06 62 01 05 42 et sur 

- LUNDI SOIR dès 18h30 à MERCUES, devant la Mairie
 - MARDI SOIR dès 18h30 à St Cernin,
marché artisanal, parking de l'Ecole
- MERCREDI SOIR dès 18h30 à LABASTIDE-MURAT,
Place de la Mairie
- VENDREDI SOIR dès 18h30 à CAHORS
Quartier Sainte Valérie

Autres lieux et horaires : tenez-vous informés sur 

Cuisine de rue (BURGERS notamment) avec des produits lotois en circuits courts (moins de 30km) à démarche raisonnée et des produits BIO.



- NOS BURGERS MAISON -

OH LA VACHE !

10 € (double : + 4 €)

Pain artisanal, steak haché de bœuf, salade, carottes ou tomates*, oignons frits, brique de Loubressac (vache)
sauce barbecue

NO MEAT, NO

REGRETS ! 10 €

Pain artisanal, galette végétarienne, salade, carottes ou tomates*, oignons frits, brique de Loubressac (vache), sauce au yaourt et aux herbes

LA BÊLE ET LA BÊTE 10,50 €

Pain artisanal, steak haché de bœuf
Salade, carottes ou tomates*, oignons frits, Rocamadour, ketchup artisanal

PARCE QUE JE LE VEAU BIEN ! 12 €

Pain artisanal, steak haché de veau, salade, carottes ou tomates*, oignons frits, brique de Loubressac (vache), sauce au yaourt façon gribiche (cornichons et câpres)

IL ÉTAIT UNE FOIE DANS LE QUERCY... 15 €

Pain artisanal, steak haché de canard ou d'agneau, salade, carottes ou tomates*, escalope de foie gras, compotée d'oignons au vin rouge

* selon la saison

- FRITES -

Cornet de frites maison bio à la graisse de canard :

- avec burger : 2€
- seules : 3€

- DESSERTS -

- Yaourt Bio nature ou à la fraise : 1,50€
- Crème dessert Bio chocolat, café : 2€
- Cookie : 2€ - Tarte aux noix : 3€
- Glace artisanale bio (selon la saison) : 3€

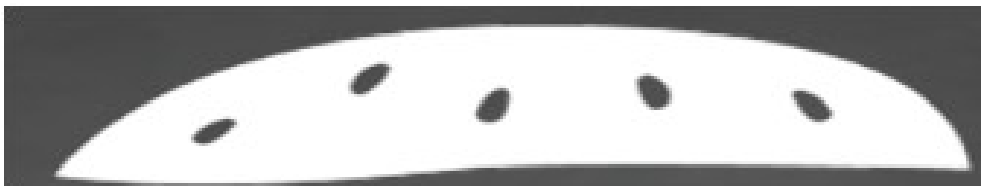
- BOISSONS -

- Bière artisanale locale et bio, 33cl : 4€
- Vin blanc/rouge/rosé bio : 2€ le verre (événements)
- Eau minérale, 50cl : 1€

Tous les contenants sont recyclés et/ou recyclables. 90% des produits viennent de l'agriculture biologique et/ou lotoise.

Merci à nos producteurs :

Pain et pâtisseries : Boulangerie de Lauzès (farine lotoise : SARL Thamié et fils), Légumes BIO : J.L. Marcenac à St Cernin, Viande : GAEC de Siffray BIO (Catus), Ferme de Larcher, GAEC Les Vignals à St Germain du Bel Air, Fromages : l'Etoile du Quercy à Loubressac, Ketchup artisanal BIO : Olivier et Gaëlle Petit à St Cirq Lapopie, Yaourts et crèmes dessert BIO : GAEC La Mouline à St Denis de Catus, Glaces BIO : Julie Iglésia à Thédillac, Bières BIO : Brasserie de la Bouriane à Lherm, Vin BIO : David Verdier à Carluçet



Street terroir peut vous accompagner lors de vos évènements (mariage, anniversaire, évènement sportif, associatif, d'entreprise...) avec des formules adaptées à vos besoins :

- frites maison BIO, saucisse fermière/chorizo
- burgers/frites maison
- boissons et desserts locaux



Tout est envisageable, contactez nous au 06 62 01 05 42.
Évènements Street Terroir sur  .



Ne pas jeter ce dépliant sur la voie publique. (Siret 42949277400040)

