



La recette artisanale de la Gaufre de Liège servie dans notre food truck !



PRESENTATION DE NOTRE CONCEPT

Notre pâte à gaufres est fabriquée de manière **artisanale** avec des œufs bio et sans huile de palme. Il s'agit d'une recette de **famille**. Toutes nos cuissons sont réalisées à la minute sous vos yeux. Nous sommes une enseigne Bordelaise et avons su faire notre place en Gironde grâce à la qualité de nos produits depuis 2016.

Notre **expérience** sur l'événementiel :

Foire internationale de Bordeaux, Jumping, Reggae Sunska, Musicalarue, Arkea Arena, Stade Matmut Atlantique, Marché de Noël de Bordeaux etc.

Nos **récompenses** : Elu coup de coeur du Festival de Chauray en 2024.

NOS DIFFERENTES IMPLANTATIONS



Food truck



Comptoirs et barnums



Food truck

NOS PRODUITS

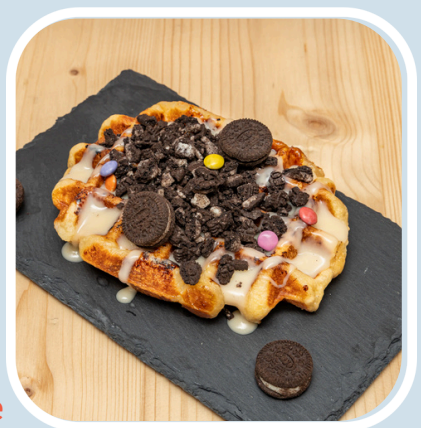
La gaufre de Liège, ses nappages et Toppings

Notre spécialité : la gaufre de Liège, vendue 4€/pcs

Des nappages à volonté parmi un choix de 15 spécialités : Nutella, Nocciolata, Caramel au beurre salé, Beurre de cacahuète, Chantilly, Choc-in, Confiture de cerise noire, Sirop de Liège, etc... > 1€/ gaufre

Des toppings à volonté parmi : MMS, Daims, Chamallow, Smarties, Fraise tagada, brisures de spéculoos etc... > 1€/ gaufre

Nous privilégions les nappages d'origine locale et fabriqués maison par notre pâtissier Benoît Audebert : caramel au beurre salé et pâte à tartiner Jossettella, entres autres



Des gaufres salées selon le type d'événement

Sachez qu'il est possible de créer une recette spécialement pour votre événement

La Petite salée

Une présentation soignée
Se mangent par deux
5 recettes au choix



Le Waffle dog

Le Hot dog à la Belge !
Se mangent par deux
Saucisses de strasbourg, au poulet ou végétarienne



La grande salée

Façon panini
12 recettes disponibles, à adapter selon les goûts



Des smoothies aux fruits frais, glacés



Des fruits frais coupés, portionnés et mis au congélateur puis mixés avec du jus pour garantir une texture onctueuse et glacée.

Smoothies glacés 40CL : 5,5€/pers.

Mangue, melon, ananas, kiwi, papaye, fruits rouges, banane.

Des boissons pour toutes les saisons

Eté :

Jus pressés maison, service en bonbonnières : Orange, pamplemousse, citronnade 33cl à 3€/pers

Eaux aromatisées maison, service en bonbonnières : framboises/menthe, citron/concombre/menthe : 33cl à 2€/pers



SODAS en bouteille 50CL à 3€/pcs

- Gamme classique : coca fanta icetea coca zero
- Gamme locale et BIO, servie en bouteilles en verre ou en vrac : Jus MENEAU

Eau en bouteille 50CL à 1,50€/pcs

Hiver :

Café 10CL ou thé 40CL à 1,50€/pcs

Chocolat chaud maison 33CL à 3 €/pers





Nos MENUS

Nous nous adaptons à vos besoins et pouvons élaborer des MENUS allant de 10€ à 20€ avec Plat/dessert/Boisson ou Entrée/Plat/Dessert/Boisson.

N'hésitez pas à nous contacter afin que l'on vous prépare un MENU sur mesure.

Gestion autonome des emballages et déchets



Parce que nous sommes soucieux de l'environnement, nous utilisons des emballages krafts et/ou **compostables** (certificats disponibles sur demande). Egalement des couverts en **bois** ou en **bambou**.

Egalement nous pouvons favoriser des boissons servie au verre si des Ecocup sont à dispositions sur votre événement.

Nous faisons le **tri** et reprenons nos poubelles avec nous pour chaque événement sauf si un local est mis à disposition.

A BIENTOT LES GOURMANDS

LA LIEGEOISE EVENT

0635568476

emma@laliegeoise.fr

@laliegeoise_events_emma

EMMA ET LOÏC

