

DES FOODBIKES POUR VOTRE EVENEMENT



—THE STREET FOOD COMPANY—

Food — Boissons — Mobilier

RAVI DE VOUS RENCONTRER



QUI SOMMES -NOUS ?

Nous sommes The Street Food Company : votre partenaire idéal pour une expérience culinaire inoubliable. Pas de buffets ennuyeux, mais un marché de street food vivant et convivial directement sur votre événement. Grâce à notre flotte unique de food bikes, nous apportons des saveurs authentiques et une ambiance tendance à vos invités. Qu'il s'agisse d'une célébration intime ou d'un festival de grande envergure, nous servons notre passion sur roues.

Nous ne faisons pas que du catering, nous créons des moments.

NOUS NE FAISONS PAS D'ÉVÉNEMENTS ENNUYEUX

Des fêtes d'entreprise aux mariages de rêve : nous faisons passer votre événement au niveau supérieur. Nos food bikes sont flexibles et adaptés à des groupes de 30 à 3 000 invités, aussi bien en intérieur qu'en extérieur.

N'attendez pas un service traiteur standard, mais des plats authentiques, pleins de caractère et servis avec une généreuse dose d'enthousiasme.

CRÉONS VOTRE ÉVÉNEMENT

Choisissez vos favoris.
Nous nous occupons du reste, de l'installation au démontage.

Du mobilier supplémentaire ? Des boissons signature ?
Dites-nous simplement ce qu'il vous faut.

BON A SAVOIR

Chaque food bike représente un concept culinaire fort. Allez-vous craquer pour les classiques italiens de Pasta di Mama ou pour les saveurs fumées de notre Pulled It ? Le meilleur dans tout ça : c'est vous qui choisissez.

Combinez autant de food bikes que vous le souhaitez pour créer un véritable voyage gourmand pour vos invités.

Toujours frais, toujours savoureux, et toujours avec de délicieuses options végétariennes incluses.

COMMENT ÇA SE PASSE

1. RÉSERVEZ LA DATE

Réservez votre date et nous vérifierons immédiatement

3. CHOISISSEZ VOTRE FOOD BIKE.

Sélectionnez vos concepts préférés. Combinez plusieurs food bikes pour un impact maximal et une expérience culinaire complète.

2. CRÉEZ VOTRE UNIVERS DE SAVEURS.

De l'apéritif aux snacks de fin de soirée, composez un menu qui sera la véritable star de votre

4. AJOUTEZ LA TOUCHE FINALE

Complétez l'expérience avec des cocktails signature, du mobilier lounge élégant et une décoration parfaitement adaptée à votre événement.

5. NOUS ARRIVONS SUR PLACE

Nous nous occupons de tout, de l'installation au démontage. Zéro stress, ambiance garantie.



C'EST L'HEURE DE L'APÉRO !

Lancez l'ambiance, partagez les saveurs.
Il est temps de donner officiellement le coup d'envoi de la fête.

Oubliez les traditionnelles cacahuètes et biscuits apéritifs. Nous servons un mélange surprenant de classiques du street food et de créations audacieuses aux saveurs inattendues. De la comfort food revisitée avec une touche gastronomique.

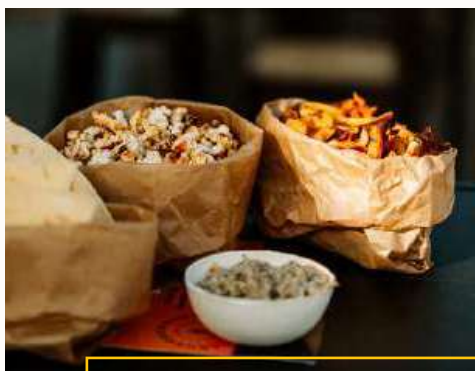
Nos plats à partager vous attendent déjà à table dès votre arrivée, tandis que notre équipe circule avec des huîtres fraîches et de délicieuses bouchées apéritives.

De quoi combler les premières envies avec style et installer immédiatement une ambiance conviviale.

Si vous en avez envie, nous pouvons le servir.

À PARTAGER À L'APÉRO

Plateau libanais
Plateau all-in
Plateau de fromage frais aux herbes (cream cheese)
Légumes marinés
Pop-corn aromatisé
Favas fritas – fèves salées grillées
Chips de légumes
Nachos & guacamole
Dip aux oignons caramélisés avec crackers
Houmous & ktipiti avec crackers de blé
Jambon Ibérique
Poivrons de Padrón
Edamame
Olives

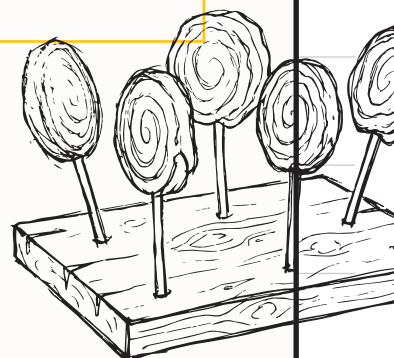


Bouchées apéritives

Crackers de crevettes au tartare de thon
Macaron au fromage de chèvre
Sucette au fromage Emmental
Bouchées de falafel, sauce au yaourt
Croquette aux algues
Dim sum
Boulette façon sudiste, mayonnaise au curry
Boulette laquée au sésame
Gaufre salée au saumon et sauce au raifort
Gaufre salée au lard fumé et sauce barbecue
Corn dog
Okonomiyaki – crêpe japonaise au chou
Poitrine de porc laquée

HUÎTRES & BULLES

Huîtres classiques ou à l'orientale



LE CLOU DU SPECTACLE. DES MOMENTS CULINAIRES INOUBLIABLES.

Vous avez envie de saveurs salées, acidulées, sucrées ou riches en umami ? Quelle que soit votre humeur gourmande, nous apportons un street food artisanal qui fait toujours mouche.

Ici, tout est une question de choix... ou de ne pas avoir à choisir du tout.

Chaque food bike propose un concept unique et une sélection de créations fraîches. Vous souhaitez combiner la passion italienne de Pasta di Mamma avec le caractère affirmé de Warmen Hond ? Aucun problème. Nous arrivons simplement avec deux food bikes sur votre événement.

Et pour les vrais fêtards, tous ces incontournables sont également disponibles en version légendaire Late Night Snack.

Prêt à vous régaler ? À vous de choisir !

WARMEN HOND

Saucisse mijotée lentement servie dans un pain rustique

PASTA DI MAMMA

Un hommage au classique italien.
Mamma mia.

PULLED IT

Pain croustillant garni de porc effiloché ou de poulet. Longuement mijoté et effiloché à la perfection.

WHAT A PITA

Bouchées triangulaires généreuses au poulet épicé, agneau ou halloumi

BELGIAN FRIES

Le paradis existe sur Terre, avec des frites artisanales.

CHILI BOWL

Bowls mexicains réconfortants avec riz et chili richement épicé, con ou sin carne.

ASIAN FOOD

Classiques du riz, de Bali à Bangkok.

ASIAN NOODLES

Un voyage culinaire à travers l'Asie avec des nouilles dan dan pleines de saveurs, du pak choi frais, du miso savoureux ou un bol de pho fumant.

LOBSTER & SALMON ROLLS

Le street food haut de gamme dans toute sa splendeur, avec des brioches beurrées garnies de homard ou de saumon frais.

BAO BUNS

Buns vapeur fondants, garnis de porc laqué ou de shiitake.

BURGER

Bœuf Belgian Blue ou Angus premium sur un pain croustillant au sésame.

DIRTY FRIES

Frites artisanales avec sauce aux haricots mexicains, bacon et fromage, ou sauce aux cacahuètes.

FISH & CHIPS

Poisson croustillant en croûte dorée, frites et sauce tartare fraîche.

STEAK SANDWICH

Steak authentique longuement mijoté dans un pain chaud.

MONSIEUR BOUDIN

Saucisses blanches gantoises traditionnelles dans un pain rustique.

EGGS BENEDICT

Œufs au plat bien chauds, au jambon poêlé ou au saumon fumé.

SMASH BURGER

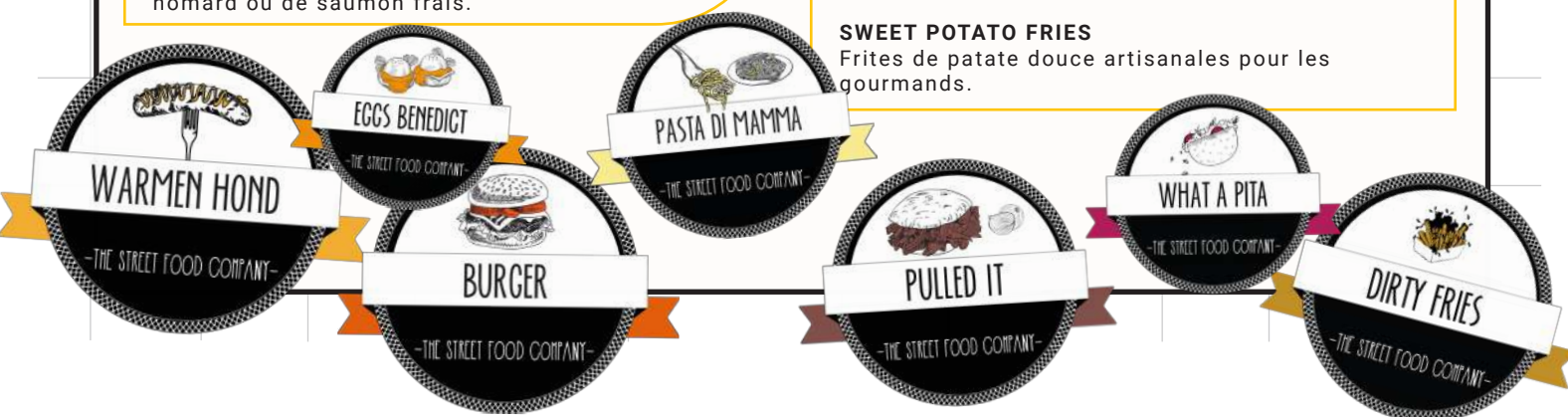
La tendance du moment : des burgers de bœuf saisis et croustillants, riches en umami, dans un bun moelleux.

FONDUE PISTOLET

Rouleau croustillant façon hiver, au fromage fondu et jambon Breydel.

SWEET POTATO FRIES

Frites de patate douce artisanales pour les gourmands.



ENVIE DE SUCRÉ ?

Faites plaisir à vos invités avec des desserts qui subliment les classiques. Nos bouchées sucrées garantissent des sourires XXL et des assiettes vides, qu'elles soient froides, chaudes, croustillantes ou fondantes.

Des pancakes authentiques, fraîchement préparés sur le food bike, aux délicates créations froides servies dans un format élégant et itinérant : attention, arrivée de sucre en vue ! Ici, aucun jugement – vous pouvez même y aller généreusement sur la sauce.

Notre mission ? Offrir à vos invités le plaisir ultime, comme la cerise sur le gâteau de votre événement.

Tuer vos petits chouchous sucrés ? Jamais. Nous les servons tous.

Icelolly's

Glace enrobée de coques de chocolat colorées.

Julie's House Sweets

Tartes et brownies célèbres à la mode de Gand.

Go Nuts for Donuts

Mini donuts colorés

Belgian Pancakes

Pancakes moelleux accompagnés des sauces de votre choix.

American Pancakes

Petits pancakes moelleux accompagnés d'un large choix de garnitures.



I Scream You Scream

Crèmes glacées à la vanille et au chocolat, garnies selon vos envies.

The traditional goodies

Mousse au chocolat, panna cotta, tiramisu,

Luxe eclairs

Délicieux éclairs à décorer selon vos envies.

Gâteaux Maison Du Chef

Gaufres De Bruxelles

Nos Géants Cookies Aux Pépites De Chocolat

Choux À La Crème.

Garnis et finalisés à la minute.



THIRSTY?

IL EST TEMPS DE FAIRE PASSER VOTRE VERRE AU NIVEAU SUPÉRIEUR

Offrez à vos invités une sélection de boissons élégantes : des bulles pétillantes pour célébrer, des limonades maison rafraîchissantes et des (m)ocktails parfaitement équilibrés, préparés avec soin.

Envie de saveurs locales ? Nos limonades Ritchie sont toujours de la partie pour apporter cette touche belge authentique.

Et il ne s'agit pas seulement de ce qu'il y a dans le verre. Nous créons un espace bar élégant, entièrement adapté à l'ambiance et au thème de votre événement.

Des bières bien fraîches à un Nespresso fumant, nous avons tout prévu.



Cava | wines | beer | 0% beer | Coca-Cola | Coca-Cola Zero | Fanta | Ritchie | Limonades maison | Eau | Café Nespresso | Sélection de thés créations spéciales sur demande | Cocktails & Mocktails



ILS ONT RÉSERVÉ, NOUS AVONS ASSURÉ !

MEETMARCEL

DHL

UNIVERSITEIT
GENT

Belfius

gent:

Deloitte

L'ORÉAL

"Lors d'un événement réunissant plus de 800 personnes, The Street Food Company a assuré un service exceptionnel : des plats originaux, des portions parfaitement adaptées, aucune file d'attente, un service toujours accompagné d'un grand sourire, et bien plus encore. Grâce à eux, notre événement est passé au niveau supérieur. Merci!"

Annelies

Responsable Événements & Expériences Accent

"Au-delà de l'aspect culinaire, l'accompagnement de The Street Food Company dans l'organisation de notre événement a été inestimable. L'équipe fait preuve d'une grande proactivité et veille à ce que tout se déroule parfaitement.

Nous nous sommes sentis entièrement pris en charge et accompagnés, toujours avec une belle dose d'enthousiasme et un niveau de qualité irréprochable.

Merci pour ces nombreuses collaborations réussies... et vivement les prochaines !"

Shari

Holmes & Watson

"Un grand merci à toute l'équipe pour ce service exceptionnel ! Tout s'est déroulé à la perfection. Les retours ont été extrêmement positifs, tant pour la qualité de la nourriture et des boissons que pour le service et la décoration.

En ce qui me concerne, vous êtes désormais notre traiteur de référence pour tous nos futurs événements."

Charlotte

"Nous souhaitons vous remercier encore une fois pour l'excellent service, la cuisine fantastique et l'équipe à la fois très professionnelle et chaleureuse. Vous avez rendu notre célébration de mariage inoubliable.."

Sven & Lisa

Détendez-vous. On s'occupe de tout.
Créons ensemble quelque chose d'inoubliable.

THESTREETFOODCOMPANY.BE
EVENTS@THESTREETFOODCOMPANY.BE

+32 472 65 23 79

