
fantine
FOOD BIKE

fantine
FOOD BIKE

LA PETITE HISTOIRE

Le goût du partage, sur trois roues.

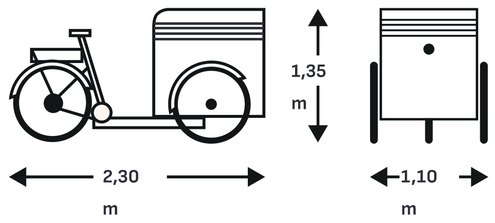
Pensé, dessiné et conçu par le designer Gil de Bizemont, comme **une vraie cuisine mobile**, ce triporteur n'a besoin de rien pour fonctionner. Autonome, silencieux et compact, il s'adapte à tous les lieux et toutes les ambiances.

Parce qu'on aime les bons produits, les bons moments et les belles rencontres, j'ai créé Fantine Food Bike : un triporteur culinaire autonome qui vient à vous pour régaler vos invités, sans prise de tête (et sans prise électrique, sauf si besoin !).

100 % AUTONOME
Il embarque tout le nécessaire : cuisson, stockage, service...

SILENCIEUX & DESIGN
Pas de moteur bruyant ni de fumée : il se fond dans le décor.

ÉCO-RESPONSABLE
Zéro rejet, zéro odeur, zéro gaspillage. Un concentré d'efficacité propre.

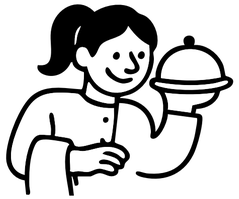




fantine
FOOD BIKE



J’ai créé Fantine Food Bike pour partager ma passion : une cuisine simple, bonne et conviviale. Bien manger, c’est avant tout un moment de partage !



DERRIÈRE LE TRIPORTEUR

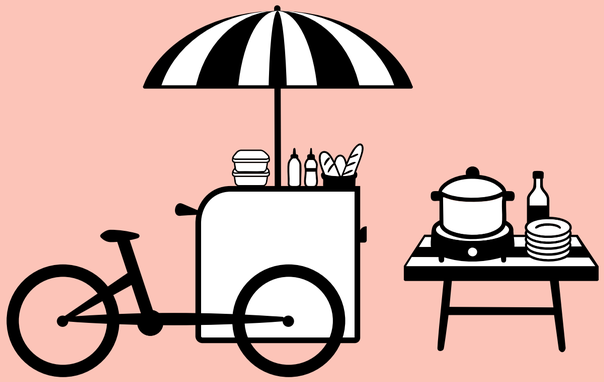
Fantine, la cheffe du Food Bike

Derrière le triporteur, il y a **Fantine** : une vraie passionnée de cuisine et de bons moments. Formée à l’école de cuisine Ferrandi et grande amoureuse de la street food bien faite, elle a eu envie d’adopter un concept simple, **mobile et convivial**, à son image : **généreux, écolo et toujours souriant**.

Après plusieurs années dans l’événementiel et la restauration, elle lance **Fantine Food Bike** pour partager sa vision d’une cuisine accessible mais soignée, faite avec des produits **frais et de saison**, dans une ambiance bonne franquette mais avec **le sens du détail**.

Elle a choisi de s'entourer d'une équipe fiable et efficace ; en cuisine ou en service ils vous transmettront toujours leur bonne humeur.

fantine
ANIMATION



La cuisine qui vient à vous

Avec notre triporteur autonome, on s'installe **partout où vous le souhaitez** — en intérieur comme en extérieur — pour **préparer des plats en direct**, au plus près de vos invités.

Une formule **mobile et conviviale**, parfaite pour les **mariages, festivals, cocktails ou événements festifs**, qui crée un vrai moment de partage autour de la cuisine.



NOS INCONTOURNABLES

Tous nos plats sont faits maison, avec des produits de qualité, sans colorants, ni huile de palme.



CRÊPES & GALETTES

Sucrées (choco-noisettes maison, caramel beurre salé, confiture de saison, beurre cassonnade...) ou salées (confit d'oignons, champignons persillés, crème de noix..).



HOT-DOGS

Pain moelleux, saucisse de qualité, cheddar fondu, oignons frits et cornichon aigre-doux.



BURGERS MAISON

Pain brioché, steak du boucher, confit d'oignons rouges, cream cheese échalotes, double cheddar.



WRAPS & PITAS

Poulet mariné, légumes croquants, Sauce yaourt grec, tahiné, citron.



BROCHETTE À LA PLANCHA

Agneau, poulet ou bœuf du boucher, marinade maison, frites croustillantes !



LA FAMEUSE PLANCHE APÉRO

A composer directement sur le triporteur !

Possibilité de réserver plusieurs animations en même temps sur un même événement.

fantine
TRAITEUR



Le repas clé en main

Pour vos **réunions, séminaires ou déjeuners d'équipe**, on prépare à l'avance buffets, **petits déjeuners ou cocktails** livrés directement dans vos bureaux ou espaces événementiels.

Tout est prêt à savourer, pour un moment **simple, bon et sans contrainte**.



TRAITEUR & BUFFETS



PETIT DÉJEUNER

Pour bien commencer la journée avec énergie et plaisir.

Viennoiseries, jus de fruit frais, café/thé, granola maison.



DÉJEUNER / BUFFET

Idéal pour un repas d'équipe sans stress, livré ou servi sur place.

Plats froids ou chauds, salades gourmandes, desserts maison.



LUNCH BOX

Pratique, équilibrée, zéro contrainte.

Plats froids ou chauds, salades gourmandes, desserts maison.



COCKTAIL DINATOIRE

Un format chic et décontracté, parfait pour vos soirées.

Mini-burgers, brochettes, finger food.



NOTRE FORMULE STAR

Des recettes adaptées sur mesure, selon vos envies et les saisons.

- *Tataki de thon au sésame, mayo au wazabi*
- *Mini-burger poulet ciboulette, avocat et concombre*
- *Carpaccio de daurade, vinaigrette au fruit de la passion*
- *Burrata, courgette à l'ail, pesto de noisettes et pignons de pin torréfiés*
- *Tartelette cream cheese, confit d'oignons et petits pois*
- *Cake sésame noir, mandarine, glaçage chocolat blanc*
- *Pomme rôtie au caramel beurre salé, yaourt grec et crumble amande et graines de courge*

fantine
FOOD BIKE

















Covering AXA - Préparation de Banh-Mi - Food court à la Villette - Tataki de thon au sésame, mayo au wazabi - Lunch buffet pour Candriam - Lendemain de mariage - Bar à charcuterie & fromages - Crumble de noix de pécan, fruits rouges et crème fouettée mascarpone

fantine
FOOD BIKE

ON RÉPOND À VOS QUESTIONS !

C'EST VRAIMENT AUTONOME ?

Oui ! Il fonctionne au gaz en extérieur (mais possibilité de le brancher sur une prise classique en intérieur). Le triporteur embarque tout ce qu'il faut pour fonctionner, où que vous soyez.

ET ÇA PASSE PARTOUT ?

Presque ! Il mesure 2,30 m x 1,10 m.
Prévoyez juste une double porte, pas d'escalier, ni de grande marche si vous voulez l'installer en intérieur.

ON PEUT LE PERSONNALISER ?

Bien sûr ! Décor, menu, covering du triporteur à votre marque... on s'adapte à votre événement et à votre ambiance.

ET CÔTÉ ÉCOLOGIE ?

On est au vert : Zéro rejet, zéro odeur, zéro gaspillage.
Un concept propre, silencieux et responsable.

C'EST BON ?

Toujours ! Des produits frais, une cuisine maison et un vrai goût de partage. Alors séduit ? On vous attend !



PRÊT À ÉPATER VOS INVITÉS ? C'EST ICI QU'ON EN PARLE !

BASÉS À PARIS 17ÈME — MAIS ON SE DÉPLACE !

MAIL : CONTACT@FANTINEFOODBIKE.FR

TÉLÉPHONE : 06 21 83 49 06

SITE : FANTINEFOODBIKE.FR

INSTAGRAM : @FANTINE.FOODBIKE

Scannez le QR Code pour voir notre page google
et les avis de notre fan club ❤️