

Notre camion laboratoire



- Un camion carrossé neuf, valorisant pour votre Communication.
- Une capacité à servir 50 clients de l'heure.
- Aux normes HACCP, cuisine tout inox.
- Equipé pour éviter toutes nuisances olfactives et sonores.



## Qui sommes-nous ?

### Une crêperie itinérante bio

Comme le colibri, nous avons décidé de contribuer à notre échelle à l'amélioration de notre monde. Nous avons abandonné nos métiers « en cravate » pour devenir crêpiers\* et faire entrer le bio dans votre vie de la plus douce des façons : tout en gourmandise ! Régalez vos papilles ou celles de vos convives de saveurs salées et sucrées, tout au long de la saison.

\* Vos serveurs sont diplômés de l'Ecole de Maîtres Crêpiers de Rennes.

### Nous contacter

Bruno : 06 10 43 05 79

Lionel : 06 37 82 20 27

E-mail : [contact@rozellandco.fr](mailto:contact@rozellandco.fr)

Web : [www.rozellandco.fr](http://www.rozellandco.fr)

  #Rozell



**ROZELL & CO**  
1 allée de la hulotte  
78610, Le Perray en Yvelines



### Pourquoi vous restaurer bio ?

- Vous faites le choix de la qualité,  
Le bio, c'est plus de goût, plus de saveur et d'authentiques produits.
- Votre entreprise est écoresponsable,  
Accueillir notre camion pour restaurer vos collaborateurs, vos clients ou vos prospects est un rappel gourmand de votre engagement en faveur de l'environnement.
- Vous accompagnez un mouvement de fond de la consommation des Français,  
La consommation bio des ménages croît de 10% par an, mais l'offre de restauration collective ne suit pas.



## Fait maison

- Mangez gourmand,  
Tout est cuisiné et transformé au camion. La vanille et la cannelle s'invitent dans la pâte à crêpe et sur les pommes rôties. Les chutneys de légumes et d'agrumes sont cuisinés avec patience. La crème de caramel, la sauce au chocolat, comme les entremets sont aussi faits maison ! C'est de la Bretagne que nous ramenons le jambon, la charcuterie et la volaille ainsi que nos œufs et notre farine.

## Biologique

- La certification biologique, Nous avons choisi de ne travailler qu'avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique. Ceci vous garantit l'absence de tout produit étranger, pas de conservateur, ni d'OGM ou même d'huile de palme (bio ou pas !). Ainsi, toutes nos boissons des sodas au café sont aussi bios.

---

## Biologique, fait maison, et au fil des saisons.

---

## Au fil des saisons

- Les soupes, les salades et les fruits, Au fil des saisons, soupes, salades et fruits apportent légèreté et couleurs à vos repas. Les veloutés, de potimarron et du Barry, laisseront la place au gaspacho et à la crème de carotte à l'orange. Les crudités se suivront sans se ressembler. Dans les crêpes, les compotes et les entremets, les couleurs de l'été feront place à la nacre de la pomme et au vert du kiwi.



## Nos fondamentaux,

- Une offre de repas tout en bio, (sauf le sel et l'eau...).
- Respect des produits au travers d'une cuisine simple et savoureuse.
- Des préparations au camion et des crêpes tournées devant les clients.
- Une recherche d'équilibre alimentaire en alliant galettes et desserts fruités ainsi que salades et crêpes.

## Nos services,

- Précommande : prise de commandes par téléphone et maintien en armoire chaude dans l'attente des clients.
- Vente au camion de produits finis, chutneys, pots de caramel aux saveurs variées...
- Règlements acceptés : CB, tickets restaurants et espèces.

## Les menus

- Envie de salé,

Soupe de panais, Granny Smith, curry et crème

Galette, œuf, emmental, et confit d'oignon.

Jus de pomme.

- Devenir chèvre,

Galette, fromage de chèvre, miel, purée de pommes fruit et thym.

Salade de fenouil, carotte, betterave et sa vinaigrette d'agrumes.

Jus de pomme.

- J'ai trop faim

Soupe ou crudités de saison

Galette, œuf, poitrine fumée, fondue de légumes, servie avec son beurre aromatisé.

Crêpe caramel au beurre salé.

Cidre bio



## Au fil des saisons

### La carte

- Les bases,

Œuf, jambon, chèvre, saucisse, dinde en galettes et samoussas.

- Les accompagnements de galettes,

Emmental, purée de pommes, concassé de tomates, confit d'oignons, chutneys de légumes et d'agrumes, fondue de légumes, beurres aromatisés.

- Les raisonnables,

Velouté de potimarron, de panais, soupe de légumes, salade de saison.

- Les douceurs,

Sauce chocolat à l'huile de noisettes grillées, caramel au beurre salé, confitures de Bretagne, pommes rôties au calvados, crème chantilly, compotes de pommes et de fruits de saison, salades d'agrumes, entremets, cookies et fondants au chocolat.

- Les boissons,

Jus de fruits, sodas bio, cidre, thé et café.



## Les Produits

- Le Grand 'Ouest à l'honneur !

Nous vous proposons principalement des produits des Cornouailles au Calvados, en passant par la Mayenne

- Les petits producteurs,

Nous nous approvisionnons en priorité chez des petits producteurs pour vous offrir le juste prix pour le meilleur du goût.

- Fait maison,

Les soupes, les légumes, les chutneys, les pâtes à crêpes, le caramel, la sauce chocolat jusqu'aux gâteaux, nous les faisons nous-mêmes et tout en BIO !

## Ils nous ont fait confiance

Nous sommes partenaires officiels 2016 du  
Vélodrome National



Sélectionné sur appel d'offre et après dégustation  
ROZELL & CO régale les salariés et habitants des  
communes suivantes :



45000 visiteurs 30 restaurateurs dont ROZELL & CO



16000 visiteurs, 2 restaurateurs dont ROZELL & CO



8000 visiteurs, 9 restaurateurs dont ROZELL & CO



De 1000 à 4000 visiteurs par événement sur  
l'autodrome de Linas Monthléry, de 3 à 6  
restaurateurs dont ROZELL & CO



La Garenne Colombes, privatisation du camion



Avenue de la Grande Armée, Paris,  
privatisation du camion



## Le FOOD TRUCK



## Les PRODUITS



Retrouvez-nous

E-mail : [contact@rozellandco.fr](mailto:contact@rozellandco.fr)

Web : [www.rozellandco.fr](http://www.rozellandco.fr)

  # Rozell