

Gnoccho

Manufacture Savoyarde



LE PREMIER FOOD TRUCK DE GNOCCHIS EN FRANCE

Les gnocchis c'est sympa, surtout quand on ne les fabrique pas soi-même, alors laissez nous les façonner pour vous ! Un produit simple mais déclinable à l'infini : **on peut tout faire & pour tout le monde** ! Et surtout que c'est super rapide à servir, alors pas d'attente, vous avez faim, vous mangez !



UNE AVENTURE À DEUX POUR LE MEILLEUR ... ET PUIS C'EST TOUT

Nous c'est Sarah & Hugo, après 9 ans d'histoire, on a réalisé l'un de nos rêves : ouvrir une entreprise ensemble ! Quelle aventure : des angoisses, des erreurs, des heures de sommeil oubliées, des premières fois, des moments de joies, des émotions incroyables et surtout que l'on doit préparer à manger pour tout le monde ... enfaite c'est comme si on était devenus parents !



DES RECETTES QUI CHANGENT TOUS LES MOIS

C'est ça une entreprise qui vous veut du bien ! On s'approvisionne localement avec des bons produits venant de nos riches terres françaises et surtout on respecte la saisonnalité alors non ... quand vous sortez en doudoune dehors pas de Gnocchis Tomate Burrata, ce sera l'heure de la Traditionnelle Raclette !

POURQUOI CHOISIR GNOCCHO ?

- Vous n'avez jamais vu un autre Food Truck de gnocchis
- On peut se déplacer **partout en France**
- Nos **20 ans d'expérience cumulée** dans le monde de l'événementiel, de la restauration gastronomique & de l'hôtellerie de luxe vous éviterons les mauvaises surprises le jour de votre événement.

Ou tout simplement, parce que vous aimez les bonnes choses.



“La cuisine du beurre, c’est la cuisine du cœur”

Quelqu’un de bien

COMMENT SE DÉROULE LES ÉVÉNEMENTS GNOCCHO ?

JOUR J

Nous arrivons environ 3 heures avant le service, et nous vous concoctons nos petits plats dont nous seul avons le secret directement dans notre remorque.

Pour cela nous avons besoin d’espace et d’un sol plat (notre convoi mesurant 11 mètres et pesant 5 tonnes) ; d’une prise électrique 220V (domestique) et d’un plein de bonne humeur.

Nous sommes autonomes en gaz (propane) pour les cuissons et en chaîne du froid (camion réfrigéré). Nous possédons des mange debout ainsi que des assises pour 20 personnes.

Une fois le service fini, vos estomacs & vos cœurs remplis il nous faut 1h30 pour tout ranger & nettoyer. Et ensuite on repart vers de nouvelles aventures. L’entièreté de la prestation aura été réglée à la validation du nombre définitif de convives, soit, 10 jours avant. Vous serez ainsi certain de n’avoir aucune mauvaise surprise !

ET VOS PRODUITS DANS TOUT ÇA ?

Étant une solution mono-produit, uniquement à base de gnocchis, nous devons encore plus que nos concurrents choisir nos ingrédients avec soin. C’est pourquoi nous nous entourons de producteurs, cultivateurs & agriculteurs que nous connaissons bien ; des personnes qui aiment leur métier, leurs animaux, leur savoir-faire.

Fruits & légumes

Atypique

Une jolie société dans la province lyonnaise, qui rachète à des producteurs français **les légumes refusés par les grandes surfaces**. Ils sont parfois trop gros, trop petits, un peu déformés, légèrement cabossés ... mais nous, on s’en moque on en fait des sauces et en plus on évite qu’ils partent à la poubelle.

Fromages

Fromagerie de Chambéry

Pour ceux qui ne la connaissent pas, cette fromagerie est connue pour ces interminables queues qui vont jusqu’à l’extérieur car ils sont, chaque hiver, victime de leur succès. Ils produisent certains fromages du lait à l’assiette, en affinent et mûrissent d’autres; au total **10 000 fromages différents**.

Nous travaillons également avec des **GAEC**, occasionnellement, pour les produits carnés et avec **Bouquets de Savoie** pour toute la crèmerie.

Vous l’aurez compris, nos valeurs sont représentées dans nos recettes, Gnoccho c’est une cuisine simple mais travailler de la bonne manière, la seule que nous voulons partager.

LE PACK SOFT

By Gnoccho

LES CLASSIQUES + 2 BOISSONS À CHOISIR PARMIS LES 4
PROPOSITIONS ORIGINALES*
POUR 5€ PAR PERSONNE

Classiques

- Eau plate
- Eau pétillante
- Coca / Coca Zéro
- Jus d'orange

Originales*

- Thé glacé
- Jus vert
- Citronnade basilic

LE COCKTAIL APÉRITIF

15€ PAR PERSONNE

By Gnoccho

- **Focaccias**

Recettes personnalisables à l'infini



- **Planche du Jardin**

Assortiment de légumes de saison accompagné d'une sauce crémée aux herbes, d'une mayonnaise maison & d'une sauce cocktail

- **Planche de Charcuteries**

Sélection de charcuteries provenant de nos producteurs et affineurs partenaires de la Haute-Savoie à l'Isère

- **Planche de Fromages**

Large gamme de fromages affinés, à définir selon vos préférences

- **Planche de la Mer**

Accord de Crevettes, Saumon fumé & tartare de Bar

- **Planche de Gnocchis**

Gnocchis frits accompagné d'un panel de sauce "punchy"

"Une bonne sauce, c'est le verbe de la cuisine française"



Yannick Alléno

LES RECETTES D'ÉTÉ

By Gnoccho

2 RECETTES À CHOISIR (DE MAI À SEPTEMBRE)

14€ PAR PERSONNE

- **Gnoccho Tomate - Mozza**

Sauce tomate et mascarpone, Mozzarella Stracciatella, roquette, noisettes & chimichuri

- **Gnoccho Gorgonzola**

Sauce gorgonzola, Jambon Speck affiné 11 semaines, roquette & noix

- **Gnoccho Petit Pois**

Sauce petit pois, poireaux & menthe, lardons de Saumon fumé, oignons frits

- **Gnoccho Betterave**

*Sauce betterave crémée, épinards frais, réduction de Balsamique & noisettes
Servi froid*

- **Gnoccho Tzatziki**

*Sauce Tzatziki maison, lardons de Haddock fumé, mâche & noix
Servi froid*

- **Gnoccho Courgette**

Sauce Courgettes, Mozzarella Stracciatella, oignons frits

- **Gnoccho Poulet du Dimanche**

Tout est dit ...

- **Gnoccho Raclette à l'ail des Ours**

Oui c'est bien la carte d'été, mais y a t-il VRAIMENT une saison pour la raclette ?



LES RECETTES D'HIVER

By Gnoccho

2 RECETTES À CHOISIR (D'OCTOBRE À AVRIL)

14€ PAR PERSONNE

- **Gnoccho Panais**

Sauce panais-vanille, diots savoyards, sauge & noix

- **Gnoccho Effiloché de boeuf**

Mijoté de bœuf cuit 18 heures, parmesan & oignons frits

- **Gnoccho Potimarron**

Sauce potimarron-paprika, lardons, Beaufort & noix

- **Gnoccho Épinard - Saumon**

Velouté d'épinard, saumon fumé & noisettes torréfiées

- **Gnoccho Welsh**

Sauce au cheddar rouge, réduction de bière savoyarde, jambon blanc affiné, œuf poché & tuile de pain grillé

- **Gnocchiflette**

Sauce reblochon, lardons & oignons confits

- **Gnoccho Poulet du Dimanche**

Été comme hiver et toujours aussi réconfortant

- **Gnoccho Raclette à l'ail des Ours**

Du fromage, du fromage et ...





*“La gastronomie est
l’Art d’utiliser de la
nourriture pour créer
du Bonheur”*

Theodore Zeldin

LES RECETTES PREMIUM

By Gnoccho

SUPPLÉMENT DE 5€ PAR PERSONNE ET PAR RECETTE

- **Gnoccho Saint Jacques**

Sauce Chorizo & Saint Jacques poêlées

- **Gnoccho Gambas**

Sauce Armoricaine & Gambas poêlées

- **Gnoccho Homard**

Bisque de homard, homard rôti, mayonnaise aux herbes

- **Gnoccho Truffe**

Huile de truffe, Parmesan grillé, Poivre de Kampou Rouge IGP & lamelle de Truffes fraîches

- **Gnoccho Boeuf**

Mi-cuit de Filet de boeuf, bougie beurre café de Paris

FORFAIT DE DÉPLACEMENT

2,30€ / km à partir de 20km

Comprenant le déplacement aller-retour, le péage et le carburant ainsi que le personnel salarié durant les heures de déplacement et le couchage compris pour les événements à plus de 200km de notre laboratoire (73000 Sonnaz)





*“Seuls les idiots sont
brillants au petit-
déjeuner”*

Oscar Wilde

LE BRUNCH

35€ PAR PERSONNE

By Gnoccho

- **Pack Soft**
- **Pancake OU gaufres**
Servi(e)s avec sucre, confiture, pâte à tartiner, beurre de cacahuètes
- **Salade de fruits**
Composée au gré des arrivages
- **Yaourt Granola**
Fruits de saison & céréales
- **Viennoiseries**
En partenariat avec notre boulangerie préférée
- **Gnocchis sucrés frits**
Servis en cornet façon “churros” avec sucre, confiture, pâte à tartiner, beurre de cacahuètes
- **Œuf Bénédicte**
Au saumon ou au jambon, muffin anglais et sauce hollandaise
- **Planche charcuteries**
Crués & grillées