



DEPUIS 2019

Votre fête.

NOTRE
WAGYU
SPÉCIALITÉ



Notre grill.

Burgers · Curly fries · Mozzarella sticks · Tapas
Préparé minute, directement chez vous.

Édition 2026

TRAITEUR · ÉVÉNEMENTS · FOOD TRUCK



QUI SOMMES-NOUS

Tout a commencé dans un petit bistro.

Tout a commencé en 2019 dans un petit restaurant. C'est là que nous avons testé nos recettes, goûté les viandes et peaufiné nos sauces – jusqu'à ce que nos clients en redemandent.

Puis nous avons voulu sortir de nos quatre murs. Nous avons loué un food truck et nous avons pris la route. Même pendant la pandémie, nous avons tenu bon, avec beaucoup de cœur et de sueur – sans jamais lâcher.

Aujourd'hui, nous sommes une entreprise familiale avec quatre concepts – Le Bistro, Nazoki, Tiligo et Zürsti –, installés à la TabakFabrik de Linz et à Under the Bridge, et en route dans toute l'Europe pour des festivals et des fêtes.

**Fait maison.
Local. Authentique.**

DEPUIS
2019



BIENVENUE CHEZ LE BISTRO

Vous en faites partie.



Habitué du truck ou invité à votre fête – chez nous, vous faites partie de la famille Le Bistro.

Tout frais du grill. Jamais réchauffé.



ENTREPRISE FAMILIALE

Vous parlez directement aux personnes qui seront derrière le truck le jour J.

WAGYU & FAIT MAISON

Nous sommes spécialisés dans le bœuf Wagyu. Nos sauces sont faites maison, chaque steak haché est en bœuf autrichien – avec notre propre taux de matière grasse. Presque bio.

CLÉS EN MAIN

Truck, équipe, produits frais et notre propre équipe média pour photos, vidéos et prises de vue par drone – sur demande aussi déco, lumière et musique.

Les burgers.



MANCEY'S BURGER

Exotique et raffiné : truffe, salsa et un soupçon d'aventure.

Steak de bœuf autrichien 180 g · laitue iceberg · cheddar · œuf au plat · salsa de tomates · oignons · tomates · mayonnaise à la truffe maison

Cochez ce qui ira sur votre carte ! 

☐

DANNY'S BURGER

Le classique avec plus de viande – pour ceux qui l'aiment bien juteux.

Steak de bœuf autrichien 280 g · cheddar · ketchup · moutarde · oignons · pickles

☐

SESH'S BURGER

BBQ, bacon et jalapeños. Une touche de piquant pour les audacieux.

Steak de bœuf autrichien 160 g · bacon · guacamole · oignons · jalapeños · tomates · laitue iceberg · cheddar · sauce BBQ maison

☐

MR. VEGGIE BURGER



Végétarien – et pourtant explosif.

Galette de légumes de Mamie · cheddar · champignons · courgettes grillées · tomates · laitue iceberg · oignons · sauce burger maison



MASTERPIECE BURGER



Une vraie explosion de saveurs – tout ce que vous aimez, en un seul burger.

Steak de bœuf autrichien 180 g · sauce burger · laitue iceberg · cheddar · œuf au plat · bacon · oignons · tomates · mayonnaise



CHEESEBURGER



Simple, honnête, intemporel. Notre classique pour toutes les occasions.

Steak de bœuf autrichien 120 g · tomates · laitue iceberg · oignons · pickles · cheddar · Special Bistro Sauce



Chicken Chick



Poulet pané · bacon · oignons croustillants · laitue iceberg · crème aigre maison · sauce sweet chili

**Spécialistes du bœuf Wagyu.
Sauces faites maison.
Chaque steak en bœuf autrichien.**





Frites & Cie.

Pour accompagner chaque burger. Cochez ce qu'il vous faut.



Frites

Croustillantes, dorées, intemporelles.

☐


Frites truffées

Une touche de luxe à chaque bouchée.

☐


Wedges

Cuites avec la peau – croustillantes dehors, fondantes dedans.

☐


Curly Fries

Épicées, en spirale, tout simplement différentes.

☐


Mozzarella Sticks

Croustillants dehors, crémeux dedans.

☐

**Cuisiné minute,
jamais réchauffé.**

Plateaux tapas.

À partager, pour trinquer, pour discuter. Garnis de salami, jambon cru, fromage, mozzarella, raisins, figues, noix et crackers.



PLATEAU TAPAS À PARTAGER



BOXES TAPAS

Aussi en finger food pour l'apéritif d'accueil – dites-nous simplement combien d'invités vous attendez.



Le bar.

Le gin tonic est notre spécialité. Nous préparons aussi des long drinks et des cocktails, nous servons de la bière pression et avons de quoi trinquer sans alcool. Au food truck ou à notre American Bar sous la tente – nous apportons tout.

Santé !



BOISSONS

Pour trinquer.

Le gin tonic est notre spécialité – par ex. Tanqueray London Dry, Blackcurrent, Rangpur Lime ou Sevilla. Cochez ce qui ne doit pas manquer :



BOISSONS À COCHER

- | | |
|--|--|
| ☐ Gin tonic | ☐ Gin 0,0 (sans alcool) |
| ☐ Long drinks | ☐ Cocktails |
| ☐ Aperol Spritz | ☐ Lillet Berry |
| ☐ Spritz au vin blanc | ☐ Trumer · Freistädter · Linzer |
| ☐ Corona | ☐ Cola & Cola Zero |
| ☐ Fanta & Almdudler | ☐ Mezzo Mix & Red Bull |

NOS BARS

Pour chaque fête, le bar qu'il vous faut – avec notre équipe derrière le comptoir :

- | | |
|---|--|
| ☐ American Bar (cuisine plein air) | ☐ Bar à gin & cocktails |
| ☐ Tireuse à bière sur place* | ☐ Bar sous la tente |

* Tireuse à partir d'un certain nombre d'invités – sur demande aussi pour les petites fêtes. Bière au choix, par ex. Trumer Pils, Freistädter, Linzer Bier et bien d'autres.

**Il vous manque un drink ?
Dites-le – on vous le mixe !**

AU BAR

Mixé minute.

Gin tonic, long drinks et cocktails – préparés par notre équipe, directement au bar.



Santé – à votre fête !



PAS DE PLACE POUR LE TRUCK ?

Notre American Bar.

Là où notre food truck ne passe pas – trop haut, trop large, pas assez de place –, l'American Bar prend le relais : notre cuisine en plein air sous la tente. Nous cuisinons tout frais sur place, sous les yeux de vos invités, face à face.



TRAITEUR AVEC L'AMERICAN BAR

Mêmes burgers, même cuisine, même équipe – simplement sans le truck. Avec bar sur demande : gin tonic, bière et softs.

Elle était par exemple de la partie au Public Viewing de la Coupe du monde à la Sandburg de Linz.

L'esprit food truck – sans le food truck !

COUPE DU MONDE • SANDBURG LINZ

Coup d'envoi au grill.

Pelouse comble au bord du Danube – et au milieu,
notre American Bar avec des burgers tout frais sortis
du grill.



Au cœur de l'action !



AUSSI SUR LES SALONS

Au cœur des salons.

Nous sommes aussi présents sur les salons : nous installons notre truck en plein milieu du hall – avec coin lounge, gazon et plantes, et des grillades toutes fraîches pour tous ceux qui ont un petit creux.



VOUS ÊTES EXPOSANT ?

Alors nous régalaons votre équipe et vos visiteurs directement sur le stand – avec des burgers du grill et des boissons de notre bar.

Demandez-nous simplement une offre.

Rendez-vous au salon !

SALONS

Nous y étions déjà.

De Wels à Berlin : Le Bistro a déjà fait griller ses burgers sur ces salons – avec truck, coin lounge et burgers frais au cœur du hall.



Messe Wels

WELS



MESSE
MÜNCHEN

MUNICH



BERLIN

MARX HALLE

HEY-UI Mediagroup

VIENNE



Congress
messe
INNSBRUCK

INNSBRUCK



KÄRNTNER MESSEN
KLAGENFURT

KLAGENFURT

SALON DE MANNHEIM

**Et sur de nombreux festivals
dans toute l'Europe.**

L'ÉQUIPE

Du cœur au grill.

Même le maire grille avec nous !

ENTREPRISE FAMILIALE DE LINZ

Une petite équipe avec une grande passion pour le grill. Nous sommes nous-mêmes derrière le truck, préparons chaque burger à la minute et nous réjouissons à chaque fois que vous passez. Notre propre équipe média immortalise tout – en photos, vidéos et prises de vue par drone.



Michi avec le maire de Linz, Dietmar Prammer – ensemble au grill à Under the Bridge.



— C'est nous !

Quand le roi du burger rencontre le maire.



On arrive. Vous fêtez.

Truck, cuisine et notre propre équipe. Montage avant le premier invité, démontage après le dernier – cuisiné minute, au cœur de la fête.





ON Y ÉTAIT

Là où Le Bistro s'installe, on fait la fête.

Fête d'entreprise, festival, salon ou mariage : avec Le Bistro, vous avez des burgers, de l'ambiance et un truck qui ne passe pas inaperçu. Et pas seulement en Autriche – nous sommes en route dans toute l'Europe : en Allemagne, en Suisse, en France, en Italie et jusqu'en Slovaquie.

NOUS AVONS DÉJÀ CUISINÉ POUR

voestalpine

IKEA

HARIBO

ASFINAG

Swietelsky

Johannes Kepler Universität

Villes de Linz · Wels · Steyr

Donauinselfest

Electric Love

LIDO Sounds

Isle of Summer

Holi



voestalpine
ONE STEP AHEAD



HARIBO

ASFINAG



JKU JOHANNES KEPLER
UNIVERSITÄT LINZ

C'EST SIMPLE

En 4 étapes.

- 1 Vous nous écrivez ou appelez.
- 2 On vous rappelle en personne.
- 3 Vous recevez une offre.
- 4 On arrive et on grille.

C'est confirmé dès que vous validez l'offre par écrit.



EN DIRECT SUR PLACE

Au pied du truck. Au cœur du feu.

Nous arrivons avec truck, cuisine et notre propre équipe, installons tout et grillons tout frais devant vos invités. On nous connaît des marchés street food et des festivals dans toute l'Europe.



Envie de goûter avant ?

Passez nous voir – à la TabakFabrik de Linz, à Under the Bridge ou là où nous sommes en ce moment. Où ? On vous le montre sur Instagram : @lebistrofoodtruck

Préparé sous vos yeux !



EXTRAS

Bien plus qu'un repas.

Pour que votre fête soit parfaite, nous apportons plus sur demande. Il suffit de cocher :



CE QUE NOUS APPORTONS EN PLUS

- | | |
|---|---|
| ☐ Tente 3 × 3 m | ☐ Tente 6 × 3 m |
| ☐ Parasols | ☐ Tables de brasserie |
| ☐ Mange-debout avec housse | ☐ Mange-debout sans housse |
| ☐ Déco & fleurs | ☐ Lumière & son |
| ☐ Photobooth avec déguisements | ☐ DJ & musique live |
| ☐ Photographe dédié | ☐ Prises de vue par drone |

ATELIERS D'ÉQUIPE & JEUX

Nous vous organisons un atelier d'équipe – avec des jeux où tout le monde participe :

- | | |
|--|--|
| ☐ Baby-foot | ☐ Beer pong |
| ☐ Jeux de cartes (UNO, Skip-Bo ...) | ☐ Jeux de société |
| ☐ Atelier burger : à vous de jouer | ☐ Jenga géant |

Un oubli ? Demandez-nous !



Quatre cuisines. Une équipe.

D'un food truck loué sont nés quatre concepts – tous réservables en traiteur, séparément ou ensemble.



LE BISTRO

Burgers · depuis 2019. Spécialistes du bœuf Wagyu – burgers faits maison, frites truffées, mozzarella sticks.



NAZOKI

Street food asiatique. Bao buns cuits à la vapeur minute, dumplings et pad thaï au wok.



TILIGO

Street food grecque. Gyros et souvlaki au grill, pita, falafels et tzatziki.



ZÜRSTI

Street food alpine. Alpen Döner avec rösti à la place du pain et Alpen Bites croustillants.



Tous les concepts se combinent.
Il y en a pour tous les goûts.

EN IMAGES

Ambiance incluse.

Quelques moments de nos tournées – et ce qui sort
tout frais du grill.



Encore plus de photos :
[@lebistrofoodtruck](https://www.instagram.com/lebistrofoodtruck)

TECHNIQUE SUR PLACE

Pour que tout roule.

Food truck ou American Bar : ces informations nous permettent de préparer votre événement. Remplissez et renvoyez-les-nous :

ÉLECTRICITÉ & EAU SUR PLACE

☐ Prise 230 V · _____ pièces

☐ Triphasé 16 A · _____ pièces

☐ Triphasé 32 A · _____ pièces

Longueur de câble : _____ m

☐ Arrivée d'eau potable

☐ Évacuation des eaux usées

☐ Pas d'eau sur place

Pas de raccordement ? Nous apportons des bidons.



ACCÈS & EMPLACEMENT

Notre food truck passe-t-il ? Sinon, l'American Bar prend le relais. Cochez ce que vous souhaitez :

☐ Avec food truck

☐ Avec American Bar

Hauteur de passage : _____ m

Largeur de passage : _____ m

Emplacement : _____ × _____ m

Un doute ? Appelez-nous !

Votre sélection.

Cochez dans la brochure ce qui vous plaît et remplissez cette page. Vous recevrez ensuite votre offre par écrit.



Entreprise

Personne de contact

Téléphone / e-mail

Occasion

Date & heure

Lieu

Nombre d'invités

NOTES & SOUHAITS

Date

Signature

Presque fini !



Une petite faim ?

Appelez-nous ou scannez le code – nous vous recontactons personnellement.

*Au plaisir de vous voir !
– votre équipe Le Bistro*

LE BISTRO FOODTRUCK

+43 676 420 41 57

office@lebistrofoodtruck.co.at

www.lebistrofoodtruck.co.at

Instagram : @lebistrofoodtruck

Binderlandweg 23, 4030 Linz



DEMANDER UN DEVIS

MERCI.

Quand la qualité rencontre le goût.

Merci d'avoir feuilleté jusqu'à la dernière page.

On se retrouve au grill !