



HIVER
2026

Froid dehors.



Chaud chez nous.

Feu · Punch · Patates garnies · Raclette · Tapas

Choisissez votre concept : burger, asiatique, grec – ou Zürsti, venu tout droit des Alpes suisses.

TRAITEUR DE NOËL, AUTREMENT · PARTOUT EN AUTRICHE



BONJOUR L'HIVER



Le marché de Noël vient chez vous.



Depuis 2019, notre food truck cuisine au centre de Linz, dans les festivals et lors de fêtes d'entreprise. Pendant l'Avent 2025, notre atelier de patates garnies était à l'Advent am Dom de Linz – et nous étions déjà au marché de Noël de Gotha. Les frontières ? Connais pas.

C'est cette ambiance que nous vous apportons : le feu dans le chaudron, le punch à la marmite, les lumières, les parfums et la bonne cuisine – dans la cour, sur le parking ou dans le hall.

Le principe : choisissez la cuisine, cochez les extras d'hiver. On s'occupe du reste.

**Feu allumé.
Fête lancée.**



DEPUIS
2019



PENDANT L'AVENT, ON NOUS CONNAÎT D'ICI

Advent am Dom 2025 à Linz · Marché de Noël de Gotha (Allemagne)

Toute l'année pour : voestalpine · IKEA · HARIBO · ASFINAG · Swietelsky

Université Johannes Kepler · Donauinselfest

Ville de Linz · Ville de Wels · Ville de Steyr



Quelle cuisine vient chez vous ?



Cochez qui vient chez vous – plusieurs choix possibles !



LE BISTRO

Burgers · depuis 2019. Burgers faits maison, frites à la truffe, mozzarella sticks.

☐

NAZOKI

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

☐

TILIGO

Street food grecque. Gyros et souvlaki grillés, pita, falafels et tzatziki.

☐

ZÜRSTI

Le rösti suisse réinventé : l'Alpen Döner dans un rösti croustillant – Füllig's Beef, Zug's Fang, Saftig's Poulet, Schmelz's Chäs – avec des Alpen Bites.

☐



L'atelier patate garnie.

Nous les cuisons sur place, vos invités les garnissent eux-mêmes. Cochez ce qui entre dans l'atelier.

Viande & poisson

Jambon San Daniele · jambon de Forêt-Noire · pulled beef BBQ bio · pulled pork · saumon fumé · lard bio croustillant

☐

Medium ou Large

La patate existe en deux tailles – en snack avec le punch ou en plat principal.

☐

Légumes & fromage

Poivrons doux au fromage frais · olives de Kalamata · roquette · coleslaw · baked beans · feta · maïs croustillant · cheddar · raclette

☐

Déjà testé

À l'Advent am Dom 2025 de Linz, l'atelier a tenu tout l'Avent. Maintenant, il vient chez vous.

Touche finale

Moutarde au miel d'hiver · cranberry-orange · sour cream · mayo à la truffe · pesto au basilic · crème fraîche · Christmas BBQ

☐

C'est vous le chef de notre atelier !





Pain raclette.

Le fromage à raclette fondu directement sur le pain – fumant, savoureux, parfait avec le punch. Cochez les variantes que vous souhaitez.

AVEC LARD FUMÉ

☐

Le classique des marchés d'hiver : raclette sur pain croustillant, avec du lard fumé.

SANS LARD

☐

Juste du pain et du fromage – simple, sincère et végétarien.

AUX AIRELLES

☐

Fromage corsé et airelles fruitées – sucré, salé, chaud.

Oignons, cornichons ou jambon ?
Dites-le-nous !



Le feu dans le chaudron. Le punch au coin du feu.



FEU & CHALEUR

Braseros et feu de camp dans le chaudron – vos invités se réunissent autour du feu, pas dans le froid.



PUNCH AU FEU DE BOIS

Notre punch maison, puisé bien chaud dans le chaudron sur le feu. Pour les enfants et les conducteurs : punch sans alcool.



BOISSONS CHAUDES

Hugo chaud, limoncello chaud, Lillet d'hiver, Campari orange chaud – et café au Baileys.



Le principe.



- 1 Vous écrivez ou appelez.
- 2 Nous vous recontactons.
- 3 Vous recevez une offre.
- 4 Nous arrivons – avec le feu.



C'est confirmé dès que vous validez l'offre par écrit.
Les dates de décembre partent vite.

À LOUER : CHALEUR & NOËL



- | | |
|---|--|
| ☐ Parasol chauffant | ☐ Chauffage infrarouge |
| ☐ Canon à chaleur | ☐ Tente 3 × 3 m / 6 × 3 m |
| ☐ Sapin décoré | ☐ Sapin nature |
| ☐ Déco de Noël & fleurs | ☐ Guirlandes & lumières |
| ☐ Mange-debout avec housse | ☐ Tables & bancs |

ANIMATION & AMBIANCE



Pour une fête non seulement chaleureuse, mais aussi animée et joyeuse :

- | | |
|--|--|
| ☐ Lumière & son | ☐ DJ & musique live |
| ☐ Photobooth & déguisements de Noël | ☐ Baby-foot & jeux |

Chauffage, tentes, sapins et déco : tout se loue chez nous, avec le traiteur. Ce qui manque, on le trouve – chez nous, aucune limite.

Des limites ? Connais pas !

Tapas froides.



À partager, pour trinquer, pour discuter. Un plateau coloré de jambon cru, salami, fromage, mozzarella, olives, tomates séchées, raisins, figues, noix et crackers.



Pendant l'Avent, version Noël : saumon fumé au raifort, jambon de gibier, salami de cerf, fromage de montagne, moutarde aux figues, airelles, oranges, dattes et noix.



PLATEAU DE TAPAS FROIDES À PARTAGER



BOX DE TAPAS FROIDES

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



Tapas chaudes.



BROCHETTES & BITES

Brochettes de poulet glacées et chicken bites croustillants – servis bien chauds.



CHAUSSENS

Chaussons croustillants et rouleaux de printemps, sauce chili douce.



RONDELLES D'OIGNON & CIE

Rondelles d'oignon, mozzarella sticks et falafels – avec des sauces à tremper.



Plateau de tapas chaudes à partager



Box de finger food chaud

Chaud et froid se combinent.





Marché de Noël de Gotha (Allemagne)

Encore plus de Noël.

Des idées pour votre fête – dites-nous ce qui vous plaît :

- Pommes au four
- Marshmallows et petits-beurre – seulement avec feu de camp
- Sachets de la Saint-Nicolas : cacahuètes, douceurs et une surprise
- Live acts : le Grinch, le Père Noël ou les lutins



Advent am Dom, Linz 2025 !



Votre sélection.



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



Entreprise

Personne de contact

Téléphone / e-mail

Occasion (fête de Noël, fin d'année ...)

Date & heure

Lieu (cour, parking, hall ...)

Nombre d'invités

NOTES & SOUHAITS



Date

Signature



Rendez-vous au coin du feu.

Appelez-nous ou scannez le code – les dates de décembre partent vite.

Au plaisir de vous voir !
– l'équipe Le Bistro



PLUS QU'UN TRAITEUR. UN CONTE D'HIVER.

Chez nous, votre fête de Noël devient une expérience : le feu dans le chaudron, le punch à la marmite et quatre cuisines au choix, préparées avec passion. Ça n'existe que dans la famille Le Bistro Foodtruck. Quand la qualité rencontre le goût.

+43 676 420 41 57

office@lebistrofoodtruck.co.at

www.lebistrofoodtruck.co.at

Instagram: @lebistrofoodtruck

Binderlandweg 23, 4030 Linz (Autriche)



DEMANDER UN DEVIS

