



PAPAPOULE

RÔTISSERIE

UNE OFFRE ULTRA FLEXIBLE, PENSÉE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

**PAPAPOULE
RÔTISSERIE**, c'est
bien plus qu'un
food truck : c'est
une solution mobile et
gourmande qui s'intègre
naturellement à tous vos
événements, quels que
soient leur format,
leur lieu ou leur
public.



SERVICE À TABLE, EN BUFFET, EN LIBRE-SERVICE OU FAÇON FOOD COURT

Papapoule assure une prestation **clé en main** : gestion complète de la cuisine et de la logistique, du montage au nettoyage, pour un service fluide et autonome. Habitée aux événements de grande ampleur (*corporate, institutionnels, culturels, sportifs*), l'équipe intervient dans toute l'Île-de-France et peut étendre son rayon d'action selon vos projets.



**UNE OFFRE
FLEXIBLE**



**100% CLÉ
EN MAIN**



**EXPÉRIENCE
MARQUANTE**



UNE SPÉCIALITÉ QUI FAIT L'UNANIMITÉ



TROPHÉE DE LA VOLAILLE FRANÇAISE

Papapoule a remporté le Trophée « Les Volaillissimes », une distinction qui valorise l'utilisation de la volaille française et l'engagement envers l'écosystème local, à travers des pratiques durables et innovantes

PAPAPOULE RÔTISSERIE, C'EST AVANT TOUT UNE PASSION POUR LE POULET RÔTI

Notre produit phare : un poulet 100 % français, halal, cuit à la broche lentement pour garantir une chair fondante, une peau dorée et un goût inimitable.

Nos recettes sont conçues pour séduire un large public tout en répondant aux impératifs logistiques des professionnels.



Habitué à intervenir sur des **événements d'envergure** – corporate, institutionnels, culturels ou sportifs – nous accompagnons des marques, collectivités et festivals parmi les plus exigeants. **Notre rayon d'action couvre toute l'Île-de-France**, avec possibilité d'extension selon vos projets.

UN ÉVÉNEMENT, UNE CUISINE ADAPTÉE



Finger food

Parfait pour les événements en format debout ou en déambulation

- Des formats pratiques, savoureux et conçus pour un service rapide : buckets de pilons, wings croustillants, potatoes maison, hot-dogs.
- Idéal pour les événements à fort trafic où la réactivité compte autant que le goût.
- Rapide à servir, facile à manger, parfait pour les ambiances debout et les grandes foules.

Plats signature

L'expérience du restaurant en format mobile

- Des bols généreux et équilibrés servis avec nos pièces de volaille rôtie (*cuisse, pilon, saucisse*) accompagnées de garnitures maison.
- Une expérience plus posée, adaptée aux entreprises, séminaires, tournages ou événements professionnels.
- Un format rassasiant, qualitatif, pensé pour bien manger... même sur un événement.



Traiteur cocktail

L'élégance au format food truck

- Une offre raffinée pour vos réceptions haut de gamme : verrines, mini-bouchées, plats revisités en format chic.
- Idéal pour les mariages, inaugurations, soirées privées ou événements corporate premium.
- **Service fluide, dressage soigné, et la touche Papapoule** : une cuisine généreuse et savoureuse dans un écrin élégant.



LA TOUCHE SUCRÉE :

Fait maison !

Fromages blancs avec toppings (coulis, spéculoos caramel...), tiramisus...

UNE SOLUTION CULINAIRE À FORT IMPACT

Service 100% opérationnel et sans contrainte

- **Nous assurons l'ensemble de la prestation** : installation, service, nettoyage. Vos équipes restent concentrées sur l'essentiel.

Offre sur-mesure et adaptable

- **Formules modulables selon vos objectifs** : nombre de convives, rythme de service, contraintes d'espace ou de timing. Devis personnalisé, au plus juste.

Infrastructure mobile performante

- Camion Nissan NV400 homologué VASP, 100% autonome, avec options terrasse, buffet, tente... Interventions possibles dans tous types d'environnements.

Capacité multi-sites & grands volumes

- Coordination centralisée pour un rendu homogène sur tous vos points de service.

Partenaire fiable pour événements d'envergure

- Prestataire reconnu sur des opérations corporate, culturelles **et sportives de premier plan** : JO Paris 2024, PSG, SNCF, Westfield...



Besoin électrique sur site :
Puissance requise : 7 000 Watts
Raccordement possible via
2 prises 16A ou 1 prise 32A / 220V

En options terrasse,
buffet, tente, etc.



ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE



Coordonnées

✉ event@papapoulerotisserie.fr

☎ 01 43 09 07 55

🌐 www.papapoulerotisserie.fr

📷 [Papapoule.Rotisserie](https://www.instagram.com/Papapoule.Rotisserie)