



# Cheesers

## Food Truck



Restauration événementielle, privatisations d'entreprise, écoles, universités, séminaires, événements privés (mariage, anniversaire), salons, festivals...

Gérants du Food Truck Cheesers

Tiphanie et Jérôme Coët



# L'Histoire de Cheesers

**Cheesers,  
C'est avant tout une  
Histoire de Passion !**



Été 2013, Tiphanie et Jérôme, passionnés de voyage et de cuisine depuis toujours, entreprennent un périple dans l'Ouest des Etats-Unis ! Ils y découvrent des concepts innovants et la street food à l'américaine.

En rentrant de leur voyage, ils rapportent dans leur valise une spécialité US, le **Grilled Cheese**.

Ce sandwich culte américain se compose traditionnellement de deux tranches de pain de mie et de fromage fondu.

Cependant, revenus en France, les amoureux ont imaginé revisiter le Grilled Cheese avec une « french touch » en alliant leur amour des bons produits français et du fromage...

Pain de boulanger, fromages AOP / AOC, viande 100% Origine France, voilà ce qui constituerait la base d'un Grilled Cheese à la française !

C'est ainsi qu'est né Cheesers en Avril 2015.

Quelques mois plus tard, la consécration :

« *Truck d'Or* » au Street Food International Festival en Septembre 2015

« *Le renouveau parisien de la gastronomie rapide* » (Gilles Targat-Image Production)

« *Un délicieux mariage entre american food et french touch* » (Wide Trip)

« *Le food truck de référence où déguster des plats originaux et inédits* » (Fourniresto)

# Nos Food Trucks



Orange Gouda,  
ils font leur effet !

Pour s'installer,  
rien de plus simple,  
une prise classique suffit !



# Fiche technique - Truck 1

## Camion : Renault Master



IMMATRICULATION	DD 017 CV
POIDS A VIDE	2620
PTAC	3500
OUVERTURE HAUT VENT (droite/gauche)	DROITE
LONGUEUR	5.65 m
LARGEUR	1.80 m
HAUTEUR	2.95 m
FONCTIONNEMENT DE LA CUISSON	GAZ
BESOIN ELECTRIQUE EN KW et nombre de prises	2500W - 1 prise 16 A
ELECTRICITE EN AUTONOMIE	Possible mais préférable avec une alimentation électrique sur place
ATTESTATION HACCP	OUI
SIRET	80536729900023
ASSURANCES	MAAF Assurance en Responsabilité Civile Professionnelle
GAZ ET ELECTRICITE	Conforme et vérifié
HYGIENE	Conforme et vérifié

# Fiche technique - Truck 2

## Camion : Renault Master



IMMATRICULATION	EH 587 SD
POIDS A VIDE	2500
PTAC	3500
OUVERTURE HAUT VENT (droite/gauche)	DROITE
LONGUEUR	5.76 m
LARGEUR	2.16 m
HAUTEUR	3 m
FONCTIONNEMENT DE LA CUISSON	GAZ
BESOIN ELECTRIQUE EN KW et nombre de prises	3000W - 1 prise 16 A
ELECTRICITE EN AUTONOMIE	Possible mais préférable avec une alimentation électrique sur place
ATTESTATION HACCP	OUI
SIRET	80536729900023
ASSURANCES	MAPA Assurance en Responsabilité Civile Professionnelle
GAZ ET ELECTRICITE	Conforme et vérifié
HYGIENE	Conforme et vérifié

# Nos Spécialités



Grilled Cheese + Frites



Salade fromagère



Moelleux chocolat



Cheesecake



# Notre Carte



## *Grilled Vegas*

Pain artisanal, Cheddar anglais, Gouda, Effiloché de bœuf, Bacon, Oignons rouges, Cornichons  
+ Sauce Cheesers maison



## *Grilled Phoenix*

Pain artisanal, Cheddar anglais, Gouda, Emincé de poulet rôti  
+ Sauce Cheesers maison



## *Grilled Authentique (Veggie)*

Pain artisanal, Cheddar anglais, Gouda, Salade de jeunes pousses  
+ Sauce Cheesers maison



## *Salade Kentucky*

Salade de jeunes pousses, Emincé de poulet rôti, Fromage au choix, Tomates cerises, Croûtons maison  
+ Sauce légère



## *Salade Cheesy*

Salade de jeunes pousses, 3 fromages au choix, Tomates cerises, Croûtons maison  
+ Sauce légère

De nouvelles recettes de Grilled Cheese sont proposées chaque mois au fil des saisons (le Basque, le Maroilles, le Briard...) et selon les événements.

En accompagnement, des frites, une salade ou les deux !

# Privatiser Cheesers

Tout est possible !

En extérieur avec le camion  
ou en intérieur avec un stand sur-mesure



Cité Internationale Universitaire de Paris



Soirée privée



Inauguration de magasin



Mariage



Déjeuner d'entreprise



Salon du Mariage

# Événementiel

Foire de Paris



Comic Con Paris



Food Market



Download Festival



Main Square Festival



24H du Mans



StrEAT market



La Javelle Guinguette



# Ils nous font confiance



# Contactez-nous !

Avec notre équipe dynamique, notre flexibilité, notre goût du service et notre envie de vous faire plaisir, nous vous garantissons un événement d'exception !



*Elu Meilleur Food Truck 2015  
au Street Food International Festival !*

## Demandez votre devis !

Tiphanie

06 15 56 32 28

Jérôme

07 83 27 36 67

[contact@cheesersfoodtruck.com](mailto:contact@cheesersfoodtruck.com)

[www.cheesersfoodtruck.com](http://www.cheesersfoodtruck.com)



@cheesersfoodtruck