Presentation de l'entreprise L'ATELIER COSI

FOOD TRUCK DEPUIS 2021

Je m'appelle Romane COSI, fondatrice de FOODTRUCK L'ATELIER COSI, et professionnelle de la restauration depuis 2021. Nous possédons un foodtruck privatisable et, depuis fin 2024, un kiosque de restauration situé à Saint-Priest. Nous sommes ainsi spécialisés dans la restauration rapide à emporter, entièrement fait maison.

Dans un monde où l'industriel envahit de plus en plus les restaurants traditionnels et rapides, nous avons à cœur de **tout préparer nous-mêmes** : plats, desserts et plus encore.
Nous avons également tissé des **partenariats avec des producteurs et commercants locaux** pour l'achat de certains de nos produits et matières premières (pains, fruits, légumes, boissons).
Grâce à la fidélité de nos clients à Valence et à une notoriété grandissante dans la région Drômoise, fin 2024, nous avons pu acquérir un kiosque de restauration dans la région lyonnaise.

FOODTRUCK privatisable dans toute la région Rhône Alpes.

KIOSQUE au 192 Rte de Grenoble, 69800 St Priest

Un aperçu de nos plats

Hot-Dog signature

Pain artisanal Le Fournil de Sebastien
Saucisse de strasbourg
Pickles de cornichons et oignons rouges maison
Jeunes pousses
Bacon grillé
Sauce moutarde miel maison

Ce hot dog fait fureur sur les festivals & soirées animées, il se sert très rapidement et il apporte une touche “cuisiné” loin du Hot-Dog classique.

Gnocchetis pesto maison de pistaches & burattina

Nous proposons une multitude de plats chauds. Cependant sur les évènements du soir nous proposons plutôt de la “street food” qui permet de se manger facilement debout, un verre à la main.

Wrap frais

Mayonnaise maison, poulet pané maison, crudités.

Le menu que nous proposons change toute les semaines, ce qui permet d’apporter constamment de la nouveauté & des mets adaptés à la météo, à l’évènement et à la clientèle.

Un aperçu de nos plats

Diverses salades

Des salades cuisinés avec des sauces maison, qui s’adaptent au gré des saisons.

Bagels Pain artisanal

Pesto maison, mozzarella, roquette & tomates anciennes

Jambon cru, creamcheese, brie, miel, noix & roquette

Poulet pané maison, cheddar, sauce moutarde miel, tomates & oignons frits

Foccacia maison garnies

Une multitude de recettes aux inspirations italiennes pour s’adapter au plus grand nombre! Une de nos meilleure vente dans la catégorie “sandwichs”.

Un aperçu de nos plats

Diverses Planches

Planches italiennes, végétariennes ou charcuteries & fromages, il y en a pour tout les gouts !

Une multitude de desserts

Tiramisu fraises-speculos, brownies aux noix, panacotta fraise-menthe, Salades de fruits frais, et bien d’autres encore... Tous fait-maison !!

Brunch

Notre brunch signature en buffet sucré et salé, ou un brunch à la carte pour vos événements du dimanche.

Sans oublier les accompagnements...

Pommes grenailles mayonnaise maison à la truffe, nachos guacamole maison, petites salades mixtes, veloutés frais... Il y en a pour tout les goûts et tout les sandwichs.

Ils nous ont fait confiance:

MONTELIMAR AGGLOMERATION
Livraison régulière de repas pour les acteurs du Théatre de Montélimar

UNIVERSITE GRENOBLE RHONE ALPES
Pour des événements Portes ouvertes & Business game.

SNCF LYON
Pour une privatisation journée salariés.

CEDEO
Pour la livraison régulière de repas déjeuner.

CHATEAU BIZARD
Pour les événements DJSET

LES ATELIERS LOUIS VUITTON
Pour des interventions régulières sur site en semaine.

ENEDIS intervention sur sites pour les semaines réglementaires & livraisons de repas (Sites de Valence)

LE FESTIVAL DE L'ECRIT A L'ECRAN
(26000) édition 2022 - 2023 & 2024
Environ 150 repas/jour servi le midi et le soir pour les acteurs et catering + les services du soir en ouverture au public.

L'ADAPEI de la Drôme pour des livraisons régulières de repas.

La Ville de Valence pour des festivals divers dont le Rallye Montecarlo Historique sur 3jours.

Nos forces

L’adaptabilité à tout types de situations et d'événements.

Notre flexibilité horaire impressionnante : tant qu'il y a des clients, nous sommes à votre service !

Une vaste **expérience dans l'événementielle** (mariages, anniversaires, festivals, concerts, repas d’entreprise, événements associatifs...).

Une **carte évolutive** qui propose chaque semaine de nouveaux plats.

Une cuisine aux i**nspirations italiennes** qui ravit un large public.

Une passion et un amour pour la cuisine et les **bons produits**, qui se ressentent dans chaque plat !

Une équipe **souriante et dynamique.**

Une préparation en amont dans nos cuisines de la plupart des préparations, ne restant qu’à chauffer ou assembler les mets ce qui permet une **service rapide & sans attente.**

CONTACTS

www.LATELIERCOSI.FR

CONTACT@LATELIERCOSI.FR

LATELIERCOSI

07.68.73.35.02