



SMOKEHOUSE EXPRESS

FOODTRUCK DE CUISSON LENTE AU FUMOIR

● CONCEPT

Smokehouse Express est un foodtruck artisanal spécialisé dans la viande fumée au fumoir, inspiré des traditions américaines du barbecue et revisité avec une touche locale. Chaque plat est préparé lentement au fumoir, offrant une expérience gustative authentique et conviviale.



● GENRE & FORMAT

Un concept premium et accessible, alliant savoir-faire culinaire, authenticité et street food moderne. Smokehouse Express s'adresse aux amateurs de viande, aux curieux du goût et aux passionnés de cuisine.

● SIGNATURE CULINAIRE

- Cuisson lente au fumoir (cerise, pommier et chêne)
- Marinades maison et sauces originales
- Produits locaux et circuits courts
- Portions généreuses

● EXPÉRIENCE CLIENT

- Ambiance chaleureuse et visuelle : fumoir apparent, odeurs de bois et de viande grillée
- Service rapide et convivial
- Présence sur les marchés, festivals et événements privés

● MENU PHARE

- Pulled Pork Burger : effiloché de porc fumé 8h, sauce BBQ maison
- Smoked Ribs : travers de porc fumés
- Mac & Cheese : version revisitée au cheddar affiné
- Saucisses artisanales

● CONTACT

SMOKEHOUSE EXPRESS
6 AVENUE ROGER SALENGRO
33130 BÈGLES
+33 (0)6 79 61 42 32
SIRET 10145802400011

INSTAGRAM : **SMOKEHOUSE.EXPRESS**

