



Le village restauration du festival 2015



Vous aimez la street food ? vous aimez le local ? retrouvez 5 des meilleurs foodtrucks (camions cuisine) d'Ile-de-France au festival et le restaurant « LES ARTS D'OISE » Ils vous attendent les 26/27 septembre à Nucourt. Ici, la cuisine est sur l'herbe tendre du camp de César ! une cuisine locale, du jour, avec des produits frais, 100% fait maison et des menus « très bons pour le climat » concoctés avec amour !



LE CAMION DU VEXIN

Déjà présent au festival en 2014, il est de retour avec ses délicieuses recettes «made in Vexin» qui mettent à l'honneur les produits locaux de saison ! c'est savoureux pour notre palais et bon pour le climat ! 100% terroir ! Originaire de la région du Vexin et passionné par la Street Food, Thibault se fournit directement chez les producteurs du Vexin, à 30 km de Paris, afin de vous apporter des produits frais et locaux. Le pain du boulanger, les fruits et légumes du maraîcher, le fromage de chèvre de la ferme de Chauvry, la Moutarde de Gouzangrez... Autant de produits que vous dégusterez avec les recettes de sandwiches, salades & soupes, frites et desserts maison.



ON MOBILE BURGER

Avis aux amateurs ! De la viande d'Aubrac hachée dans le camion, frites, pains avec de la farine bio fait maison et les pâtisseries aussi et les sauces aussi, même le ketchup ! les yaourts viennent d'un producteur de la Seine et Marne, ils sont bio, les jus d'oranges aussi sont bio pressés dans le camion, la compotée de pommes est bio...rien que du frais, du local et de la qualité ! On mobile burger est labellisé "Mangeons Local en Ile-de-France ! et s'inscrit dans une démarche de qualité

<http://www.on-mobileburger.fr/>



PLANÈTE SÉSAME MËTISSE

Les saveurs du monde et la solidarité sont au rendez-vous dans un camion tout neuf ! Une offre varié, équilibrée... et responsable ! Ici les emballages sont biodégradables. Toutes les préparations sont de fabrication artisanale. Les produits sont naturels, non transformés, les approvisionnements locaux sont privilégiés. Les gélifiants d'origine animale sont souvent remplacés par de l'agar agar bio et les plateaux repas, couverts, gobelets et serviettes sont en matériaux recyclables. Une bonne façon de sensibiliser ses clients aux principes du développement durable. l'entreprise solidaire implantée à Saint-Ouen-l'Aumône dans le Val d'Oise, œuvre pour l'insertion des femmes de toutes origines, en les formant à la restauration. <http://www.traiteur-metisse.fr>



2 petits pois

LES 2 P'TITS POIS

Voilà du local-local ! Le camion blanc avec à son bord Valérie et Sarah sa fille, 2 super nanas qui nous viennent de Magny-en-Vexin, proposent une cuisine familiale «faite maison, de l'entrée au dessert» via deux formules à 10 euros (deux plats et boisson) en plus des plats à la carte, sans oublier les délicieuses crêpes, la mise en avant de produits locaux...

<https://www.facebook.com/2ptitspois>



kristy crêpes

Après le succès de l'édition 2014, petits et grands vont à nouveau se régaler avec les délicieuses galettes de sarrasin salées, les crêpes bretonnes, des formules repas, le cidre... toute une gamme complète à des tarifs accessibles à tous ! sans oublier le caramel beurre salé maison ! et les jus de fruits frais. La carte est disponible sur www.festivalcesarts.fr

Les Arts d'Oise

pour le plaisir de vos papilles le restaurant

les arts d'Oise de Marines vous a concocté le menu spécial climat du festival à base de produits frais et de saison du Val d'Oise !

<http://www.facebook.com/restolesartsdoise/>

deux buvettes :

le samedi 26 avec l'association Reptilian Project
 le dimanche 27 au profit du secours populaire du Val d'Oise
 sont à votre disposition aux heures d'ouverture du festival.



 présent le samedi et le dimanche

 présent le dimanche

Le saviez-vous ? Un kilo de haricots verts cultivé dans votre région nécessite près de 12 fois moins d'énergie pour sa production et son transport que s'il est produit en Afrique et acheminé par avion ! Mais son mode de production est également important : 1 kilo de tomates cultivé sous serre chauffée revient à utiliser un litre de pétrole, selon le WWF. Respecter la saisonnalité est donc tout aussi important pour réduire notre empreinte écologique et lutter contre les changements climatiques !



*Les menus bons pour le climat sont ceux qui contiennent des produits locaux en circuits courts qui mettent à l'honneur les végétaux bas carbone