



Kroc's

Gaufre salée et sucrée

Depuis 2022

Bonjour,

Je me présente, Jean-Michel BREGERAS.



Je suis le créateur du concept - Kroc's - autour de la gaufre salée et sucrée avec des ingrédients dans la pâte. Gaufre que je propose via mon food truck.

Au cours de ma vie, j'ai découvert le plaisir de voyager et aussi celui de cuisiner.

J'ai combiné le voyage et la cuisine, deux de mes passions avec l'aquarelle et la guitare, pour nourrir ce besoin que l'on éprouve à s'évader et partager d'agréables moments autour d'une pause gourmande.

Je crée mes gaufres en y associant dans, et sur ma gaufre des produits typiques d'une région ou d'un pays afin de les adapter aux différents goûts et inviter au voyage la personne lors de la dégustation.

J'ai envie de partager avec vous ma passion autour des voyages gourmands, afin d'intégrer cette proposition dans votre offre et permettre à vos collaborateurs de faire une pause méridienne la plus agréable et conviviale possible.

La dégustation commence par les yeux, se poursuit avec les parfums, puis la texture, le croustillant de la gaufre et en fin le goût des différents ingrédients.



Kroc's exalter tous vos sens !

Kroc's c'est quoi ?!

Une **GAUFRE** gourmande, légère, croustillante
et surtout avec
de **bons produits mélangés dans la pâte**
(des légumes et/ou du fromage ou des fruits...)

Plus une **garniture assortie** à la gaufre
(Charcuterie, poisson fumé...Chantilly, chocolat...)
pour varier les plaisirs en mode **salé ou sucré**

Kroc's...exaltez tous vos sens !

MES GAUFRES

Kroc's Flambée (*)

- Nature :
 - Pâte : Oignons et lardons
 - Crème-fromage blanc aux épices à tarte flambée
- Forestière :
 - Pâte : Oignons, lardons et champignons
 - Crème-fromage blanc aux épices à tarte flambée
- Gratinée :
 - Pâte : Oignons, lardons et fromage
 - Crème-fromage blanc aux épices à tarte flambée
- Gratinée - Forestière :
 - Pâte : Oignons, lardons, fromage et champignons
 - Crème-fromage blanc aux épices à tarte flambée

(*) Une façon de revisiter la tarte flambée

N.B. : Crème-Fromage blanc fait maison



MES GAUFRES

Kroc's Italie (*)

- Piémont :
 - Pâte : Mozzarella, oignons et tomates séchées
 - Crème-sauce tomate saupoudrée d'herbes de Provence
 -
- Calabre :
 - Pâte : Mozzarella, Tomates séchées et olives
 - Crème-sauce tomate saupoudrée d'herbes de Provence
- Rome :
 - Pâte : Mozzarella, Tomates séchées, oignons et champignons
 - Crème-sauce tomate saupoudrée d'herbes de Provence
- Parme :
 - Pâte : Mozzarella, Tomates séchées, oignons et olives
 - Garniture : Jambon de Parme
 - Crème-sauce tomate saupoudrée d'herbes de Provence
- Lombarde :
 - Pâte : Mozzarella, Tomates séchées et oignons
 - Garniture : Jambon cuit (Prosciutto)
 - Crème-sauce tomate saupoudrée d'herbes de Provence

(*) Une façon de revisiter un classique italien

N.B. : Crème-Sauce tomate fait maison – Herbes de Provence en option, possibilité d'avoir à la place un tour de moulin de niment/noivre



MES GAUFRES

Gourmande (*)

- Basque :
 - Pâte : Tomate séchée et tome de brebis
 - Garniture : Jambon de Bayonne – confiture de cerise noire
 - Crème Chantilly nature saupoudrée de piment d'Espelette
- Alsace :
 - Pâte : Choucroute
 - Garniture : Saumon fumée
 - Crème nature/Raifort saupoudrée d'aneth
- Canadienne :
 - Pâte : Carotte, cranberries et lardons
 - Crème Chantilly nature – Sirop d'érable

(*) Exemple - Différentes recettes sont élaborées en fonction de la saison et des lieux/événements



MES GAUFRES

Sucrée (Pâte nature)

- Sucré (sucre glace)
- Chantilly (sucrée)
- Chocolat (Ganache Maison)
- Chocolat Amandes/noisettes
- Chantilly et Chocolat
- Gourmande :
 - Ingrédient au choix, sur ou dans la pâte : figue, gingembre confit, orange ou citron confit, cranberries...ou fruit de saison (Fraise, Myrtille...)
 - Garniture selon votre envie : sucre, chantilly et/ou chocolat, éclat d'amandes/noisettes.
 - Si vous aimez, possibilité de donner un tour de moulin de poivre ou piment



LE FOOD TRUCK

Un truck au norme VASP (homologation magasin)

Longueur : 6m – Largeur 2,20m

Equipement électrique (3600W)*

- 2 gaufriers
- Une vitrine réfrigérée (ingrédients dans la pâte)
- Un frigo arrière de bar (bas)
- Un mini frigo bar (boissons)
- Un chauffe sauce (ganache, sauce)

Equipement gaz

- Une plancha
- Une friteuse

Une rallonge de 25M à 60M – 3600W - 3G2,5 - IP44
Groupe électrogène au gaz de 3900W (si besoin)

-2 manges-debouts de 80cm

(*) Puissance souhaitée en cas de branchement à un réseau électrique.

-N.B. : Possibilité de prestation à la carte en mode « fantassin » : Tente extérieure (3mx3m) à la place du food truck, voir intérieur sans tente.



TARIF

Tarif 2023 pratiqué lors des évènements (salon, marché de Noël, rencontre du terroir...)

Gaufre	Prix TTC - Euros
Flambée Nature	6,00
Flambée Forestière ou Gratinée	7,00
Flambée Gratinée Forestière	8,00
Italie – Piémont	7,00
Italie – Calabre	7,00
Italie – Rome	8,00
Italie – Parme	10,00
Italie – Lombardie	10,00
Basque	12,00
Canadienne	10,00
Alsacienne	10,00
Sucrée	4,00
Chocolat ou Chantilly	5,00
Chocolat et Chantilly	6,00
Gourmande	7,00

KROC'S

Gaufre Salée et Sucrée

10 cour de la dîme - 67190 MUTZIG
(France)

contact@bregeras.fr
0686408519

Facebook : Kroc's gaufre
<https://krocs-gaufre.eatbu.com/>