



CRÉATEUR DE MOMENTS

WALKY EVENT

- traiteur sur mesure -

WALKYFAM'



MANGER SAIN, VIBRER HAWAÏÏEN.

Le poké bowl est un plat d'origine hawaïenne, riche en saveurs et en bienfaits nutritionnels. Il associe harmonieusement des protéines fraîches, des légumes croquants, des graines nourrissantes, le tout sur une base de riz, salade ou de quinoa.

Et pour couronner le tout, découvrez nos sauces maisons innovantes, qui ont fait notre réputation. Parmi les plus populaires, la sweet love à base de framboise et basilic, la mambo mango avec de la mangue et une marinade sucrée à base de soja, qui rajouteront une touche gourmande et fruitée à vos plats.

STORY TIME

Le premier PokéMoon a ouvert aux chartrons à Bordeaux en janvier 2019. Avec l'aide de la famille et des amis ultras investies, les deux créateurs ont su créer un lieu joyeux, bienveillant et surtout où l'on mange bien ! Petit à petit, d'autres pokémoon ont vu le jour en France et continuent d'animer des quartiers et de combler l'appétit de nombreux français.



LE SUNNY BOWL OU FRESH BOWL ?

Les **multipl**es saveurs des **côtes méditerranéennes** entraînent des combinaisons infinies de bowls ! Maroc, Espagne, Italie, Grèce... Retrouvez les plats iconiques de ces pays ensoleillés, comme le **houmous**, le **falafel**, la **pita**, le **tzatziki**, ou encore la **chakchouka**, dans un sunny bowl ou un fresh bowl

La différence ? Le sunny bowl sera parfait pour une envie de repas chaud qui rappelle le soleil de la Méditerranée. Tandis que le fresh bowl répondra aux envies de fraîcheur, idéal pour l'été !

STORY TIME

Le restaurant street food Paula a vu le jour en décembre 2019, dans le quartier de Saint-Michel à Bordeaux. C'est une adresse qui, aux premiers abords, présente une image traditionnelle, mais qui cache une cuisine street food appréciée des petits et des grands ! **Paula revisite différents plats de la cuisine méditerranéenne en mettant à l'honneur des recettes emblématiques de ses régions.**



WALKYFAM'

HOT
LINE

LA HOTLINE DES BURGERS

Oui, allô bonsoir ! Ici La Hotline, spécialement conçue pour répondre à **tes envies de burgers les plus secrètes**. Du **cheeseburger**, en passant par le **veggie**, jusqu'au **chicken**, la Hotline a de quoi te faire baver jusqu'au dernier croc. Et bien sûr, nos burgers ne sont complets qu'avec les meilleurs accompagnements !

Choisis parmi **des frites fraîches, des pommes de terre grenaille, des frites de patates douces ou tout autre accompagnement qui saura satisfaire ta faim**.

Si nos burgers sont aussi bons, c'est grâce à une technique tout droit venue des États-Unis : **le smash burger**. Cela consiste à écraser le steak avec un poids, pour le rendre plus fin et ainsi offrir un burger plus onctueux et fondant en bouche... Un vrai régal !

STORY TIME

Le **restaurant Hot Line Burgers, ouvert à Tours en 2020**, propose une pause street food décontractée et moderne. Avec des burgers revisités, des ingrédients locaux et des recettes créatives, sa promesse est simple : **des saveurs gourmandes, un max de fraîcheur** et une ambiance cool pour ravir toutes les faims. C'est l'endroit idéal pour une pause food entre potes !



WALKYFAM'

by ONE

KÉZAKO ?

Chez Slice Barket, nous réinventons la bistronomie pour vos événements.. **Composez un menu sur mesure avec des plats raffinés comme le magret de canard landais, le filet de poulet au romarin, les falafels, les patates douces, et bien plus.** Pour le dessert, optez pour une mousse au citron ou un yaourt grec avec spéculoos ou granola maison. Nous vous offrons **une aventure culinaire réconfortante, alliant bistronomie, saveurs et personnalisation**, pour faire de votre événement un succès.

Vous souhaitez vous faire livrer une quantité importante de plats ? Vous cherchez une entreprise qui puisse installer un stand food ? Vous avez besoin d'un self sur votre événement ? **Nous avons des solutions pour chacune de vos demandes.**

BARQUETTE AVEC UN « K » ?

"Slice" en anglais signifie "tranche", et dans nos barket, nous mettons en valeur la **viande rouge ou blanche coupée en fines tranches**. Pour le terme « barket », nous avons choisi de l'écrire avec un "k" pour rappeler ce contraste de cuisine de bistrot, que l'on peut manger comme de la street food. **Slice Barket représente alors notre marque "traditionnelle"**, mais comme à notre habitude, elle est revisitée en version street food !



WALKYFAM'

bubu

LE DESSERT À TOUTE HEURE

Gourmandise et zéro culpabilité, voici les maîtres-mots de ce concept. Au menu, **des donuts artisanaux 100 % faits maison**, la spécialité new-yorkaise qui ne faiblit pas ! Dix glacages se disputent la première place sur la carte : l'inégalable Homer Simpson, M&M's, Speculoos, Oreo, Kinder... de quoi ravir petits et grands gourmands en quête d'un voyage new-yorkais. Côté boisson, **l' incontournable bubble tea – ce thé tout droit venu de Taiwan**, que l'on boit avec une paille XXL (en papier, s'il vous plaît) – se personnalise sous toutes ses formes. Il ne reste plus qu'à faire un choix entre thé noir ou thé vert, lait avec option végétale, bulles de fruits, sirop, topping...

ET POUR TOUS LES GOÛTS

Walky Event propose un stand de crêpes et gaufres pour régaler vos invités, avec la possibilité d'imaginer d'autres desserts sucrés. Crêpes fines garnies de confitures, chocolat, sucre, ou encore gaufres croustillantes, chaque choix est préparé pour offrir une touche sucrée et conviviale à vos événements.

