



URBAN SMOKER

LOCAL & DELICATE STREET FOOD



URBAN SMOKER TE RÉGALE !

NOS SEULES LIMITES À LA CRÉATIVITÉ
SONT LES VÔTRES.



ENGAGÉS & CRÉATIFS

Smoke, Fire & Good Vibes : Le BBQ à la sauce Lucinges

Ici, pas de chichis, juste du goût et du caractère. J'ai roulé ma bosse avec les fumoirs et j'ai capté une chose : rien ne vaut une bonne viande fumée, cuite lentement, avec amour et un max de saveurs.

Mon terrain de jeu ? Le fumoir. Ma mission ? Réinventer le BBQ.

Urban Smoker, c'est pas juste un food truck, c'est une déclaration d'amour à la viande fumée, aux cuissons lentes et aux saveurs qui envoient du lourd.

Pourquoi se limiter aux grillades du dimanche quand on peut en profiter toute la semaine ?

Urban Smoker, c'est la street food version barbecue : un camion bien équipé, un fumoir qui tourne à plein régime et des Dwitchs qui font saliver. Des Holly Dwitchs qui fondent en bouche, du Beef Dahmer bien juteux et des sauces maison qui réveillent tes papilles. Tout ça, préparé avec des produits frais, locaux et un bon feu de bois.

BBQ de qualité, engagé dans l'âme

On peut aimer la viande et respecter la planète. Circuit court, emballages recyclables, tri des déchets et même notre graisse de cuisson trouve une seconde vie ! On fume, on grille, on régale... et on le fait bien.

URBAN SMOKER, VIENS PRENDRE TA DOSE DE FUMÉE ET DE KIFF !

NOTRE SECRET ?

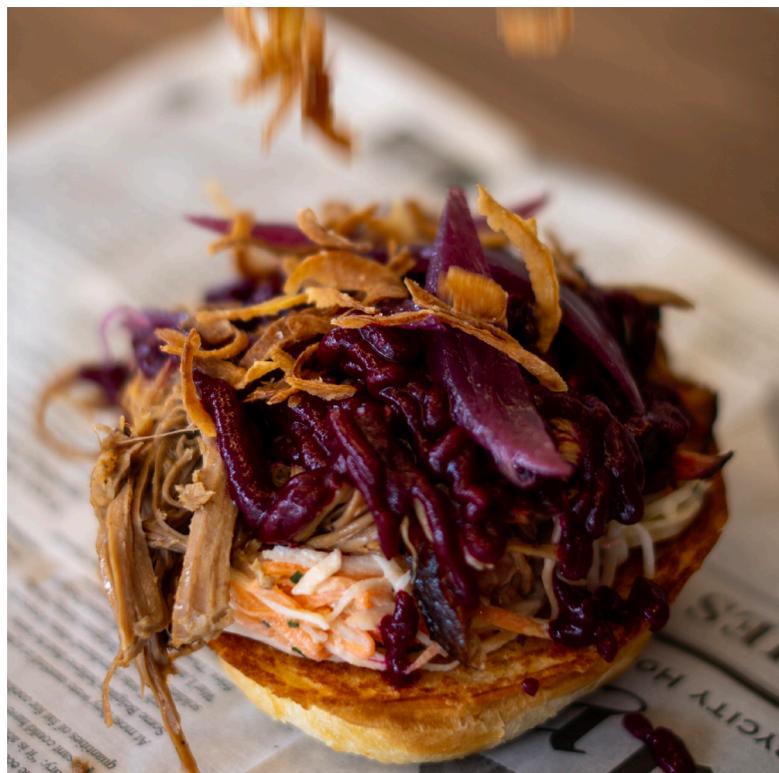
Récouvre nos sandwiches à base de viande fumée.

Notre secret ? L'offset smoker. Cet authentique barbecue américain nous permet de fumer nos viandes pendant des heures au feu de bois, infusant chaque morceau d'une saveur riche et incomparable. La technique de cuisson 'Low & Slow' garantit des viandes tendres et juteuses, sublimées par des épices savamment dosées.

Nous privilégions les produits locaux et de saison, issus de l'agriculture éco-responsable.

Les légumes, condiments et sauce également préparés maison, complètent nos sandwiches pour une expérience gourmande authentique.

Au programme, Pulled pork (épaule de cochon d'Hélène & Nico fumée 15h), Pastrami (basse côte de bœuf de la ferme de Clavisy fumée 6h), Knack de truite (truite de la famille Petit)...



NOS FORMULES

BUFFET ENTRÉE (À titre d'exemple)

Taboulé aux herbes potagères
Salade de tomates anciennes
Aigre doux de tagète
Tresse de Mozzarella Di Bufflone
Truite gravlax fumée
Crème raifort
Pain au levain

SMOKED SANDWICH

Sandwich au choix + Garniture

DESSERTS (À titre d'exemple)

Bananofee – Banane / Chocolat / Confiture de lait

FORFAIT BOISSON (À titre d'exemple)

Vin blanc – Vin rouge

Blanc – VDF « Vendange Nocturne »
Rosé – Provence « Pétale de rose »

Soft

Eau plate ou pétillante micro filtrée
Kombucha Distillerie du Salève
Jus de fruits, Nos Jardins Imparfais
Limonades, Maison Hyca

Bière à la pression

Brasserie du Mont Salève

PRESTATION

Forfait staff

Forfait déplacement & installation



NOS TARIFS

Urban BBQ Classic : Sandwich + Garniture	à partir de 18 € / personne
Smokehouse Feast : Urban BBQ Classic + Buffet salade	à partir de 29 € / personne
BBQ Fuel : Urban BBQ Classic + boisson	à partir de 29 € / personne
Full Smoker : Urban BBQ Classic + Buffet + boisson	à partir de 39 € / personne
Sweet Fire : Urban BBQ Classic + dessert	à partir de 22 € / personne
Ultimate Grill : Ensemble des prestations	à partir de 43 € / personne

POURQUOI NOUS ?

Parce qu'on fait bien les choses !

CONVIVIAL & ORIGINAL

Plus qu'un repas, une vraie expérience BBQ.
Viande fumée, sauces maison et ambiance chaleureuse,
on est là pour mettre le feu (au sens figuré, bien sûr).

TRANSPARENCE

On bosse avec des produits frais et locaux.
Pas de secrets, juste du bon goût et de la qualité
dans ton assiette.

RÉACTIVITÉ & RAPIDITÉ DE SERVICE

On sait que t'as faim, et on ne te fera pas attendre.
Commande, récupère, kiffe.

FAIT MAISON

Tout ce qui sort de notre food truck est préparé avec
amour, patience et un max de saveurs.

ADAPTATION

Évènement pro ou privé, on s'adapte à ton projet pour
que tout soit parfait.



COMMENT CA MARCHE ?

Un process aussi bien rôdé qu'un bon brisket fumé

T'as envie d'un événement qui sent bon la braise et le BBQ ? Voici comment on s'occupe de tout, pour que toi et tes invités puissiez juste profiter (et vous régaler, évidemment).



1. Prise de brief – On échange, on prépare le terrain

Dis-nous tout : ton événement, le lieu (*déplacement 1€ par kilomètre au départ de cranves-sales*) ton nombre d'invités (*minimum 20 personnes*), tes envies... On est là pour t'écouter et te proposer la meilleure formule.

2. Accompagnement – On prépare la sauce secrète

Une fois le plan validé, on passe à l'action : on t'envoie une offre aux petits oignons et on t'accompagne pour que tout roule jusqu'au jour J.

3. Logistique – On gère, tu respire

On gère l'organisation, on charge le fumoir, on prépare les sauces... Bref, on s'occupe de tout !

4. Le jour J – Place au show (et au festin) !

On débarque, on installe, on allume le feu... et c'est parti pour un festival de saveurs fumées !



**REMPLE TA FICHE
ET REJOINS L'AVENTURE !**



CONTACTEZ-NOUS

salut@urbansmoker.fr

+33 6 45 51 46 93

📷 Pour nous suivre : [@urban_smoker_](https://www.instagram.com/urban_smoker_)