



LANCEMENT DU *COMPTOIR-MOBILE LE CAMION* NOURCY SE DOTE D'UN CAMION DE RUE !

Québec, le mardi 8 septembre 2015 – Toujours dans la foulée des grandes tendances internationales, **NOURCY COMPTOIR & TRAITEUR** est fier de présenter officiellement aujourd'hui son dernier-né : **Comptoir-mobile LE CAMION Nourcy**.

Ce «**Food Truck**», pour employer le terme généralement utilisé, a nécessité un investissement de 125 000\$ et procure une seconde vie, par le fait même, à un colossal camion **Ford** qui voit son existence métamorphosée !

Essentiellement, le rôle du **CAMION** de **Nourcy** sera de continuer à développer les marchés corporatifs et privés de la Capitale, dans lesquels l'entreprise est déjà un leader, en offrant trois types de menus : la **cuisine vagabonde**, le menu **traiteur bien connu de Nourcy** et le menu **sur mesure**.

Pour le menu **cuisine vagabonde**, **Nourcy** a élaboré notamment une extraordinaire **poutine à la joue de bœuf avec un fond de veau réduit, du fromage de la fromagerie les Rivières et des frites maison**. Ont aussi été créés un succulent **pogo de merguez à l'agneau de gibier Canabec en croûte de bière Griffon rousse**, un **tacos de bavette de bœuf marinée avec guacamole et sauce ranch maison**, une **salade César de kale et laitue Boston, croûton de pain brioché et bacon cajun** ainsi qu'un sublime **tartare de saumon émulsion d'avocat**. D'autres gourmandises sont actuellement en processus de création !



Nourcy est évidemment aussi en mesure de cuisiner et de proposer, avec **LE CAMION**, pour la clientèle, chez celle-ci, son réputé **menu traiteur régulier** pour tous genres d'occasions : mariage, dîner en entreprise, soirée privée à la maison, etc., ce que l'entreprise réalise quotidiennement avec succès depuis nombre d'années et qui ont fait sa réputation.

Mais **Comptoir-mobile LE CAMION Nourcy** est également en mesure de faire du **sur mesure** pour la clientèle désireuse de voir s'installer, carrément sur place, lors d'événements publics ou privés, le véhicule qui ne passera certes pas inaperçu, en développant divers menus spécifiques.

Le menu **cuisine vagabonde**, incidemment, a été développé par la brigade de chefs **Nourcy** mais spécialement par la chef bien connue **Tara Pike** qui a toujours rêvé d'opérer un «Food Truck» ! **Tara** a commencé sa carrière dans des clubs de chasses et pêches au nord de Schefferville, avant de poursuivre sa carrière dans la restauration, mais a toujours aimé le service-traiteur, qui fut aussi son quotidien. **Tara** est une passionné de *bouffe* et demeure à l'affût des tendances culinaires, mais son rêve était de travailler dans un camion de rue... voilà qui est réalisé ! Pourquoi pas un fumoir roulant maintenant ?

Comptoir-mobile LE CAMION Nourcy est pourvu de tous les équipements nécessaires à la réalisation des différentes cuisines offertes avec ses friteuses, grills, plaques, four à grill cheese, rond au gaz, machine à crème glacée, machine à café espresso, réfrigérateur etc.

Si pour **Nourcy** l'objectif principal avec **LE CAMION** est nécessairement de développer les marchés corporatifs et privés, l'entreprise souhaite aussi participer activement à différents festivals, lancements, conférences de presse, premières et autres événements de toutes envergures. Cela dit, la réglementation à la ville de Québec étant ce qu'elle est actuellement, **NOURCY** demeure aux aguets concernant d'éventuels projets pilote dont l'enjeu ultime pourrait permettre, comme il se fait à différents coins de la planète, de vendre sur la rue. À suivre donc...

Nourcy Comptoir & Traiteur est la propriété de **Miriam Nourcy, Nicolas Nourcy et de Michel Bellavance** qui a joint l'entreprise bien connue récemment. Outre le **Comptoir & Traiteur Nourcy Place Sainte-Foy**, récemment, **Nourcy** a inauguré le **Comptoir & Traiteur Nourcy Lebourgneuf** sur le boulevard des Galeries.

-30-

BROUILLARD : equipe@brouillardcomm.com ou 4186826111