

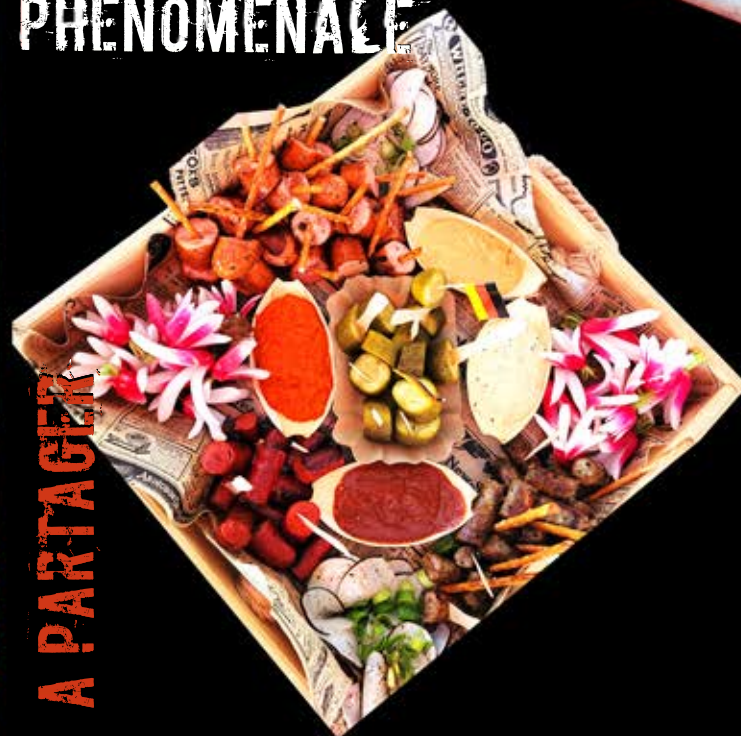


EVÈNEMENTIEL

Pour une soirée privée, un festival, un événement d'entreprise ou un salon, le «Wurstmaker» se déplace avec son foodtruck atypique, et vous concoctera un menu selon vos envies...



**FABRICATION
ARTISANALE
LOCALE
PHÉNOMÉNALE**



**STREETFOOD
ARTISANALE
AUTOUR DE
LA SAUCISSE**

A PARTAGER

SO'6-LA SAUCISSE

SO6 - LA SAUCISSE



Du fait maison

Nous travaillons avec des produits locaux et de saison et tous nos plats sont faits maison. Même chose pour nos sauces comme la moutarde au raifort, le ketchup, la sauce BBQ à la bière, tout comme nos Pickles qui changent au fil des saisons. En été, nous proposons différentes salades, taboulés et coleslaw. En hiver, nous cuisinons la véritable choucroute allemande, en suivant la recette de nos mamans. Sans oublier nos pommes de terre en robe des champs accompagnées de notre fameuse sauce Cheeze au cheddar fumé, emmenthal, crème et bière.

Engagement éco responsable

Nous avons fait le choix du 100% emballages écologiques et 100% sans plastique à utilisation unique. Pour éviter le gaspillage, pas d'emballage inutile: 1 serviette par personne et des couverts si nécessaire. Nous invitons d'ailleurs systématiquement nos clients à venir avec leur contenant.



Photos: Claudia Waldmann



Guten Tag et Grüss Gott !

Jens et Anja sont les fondateurs de SO'6 – La Saucisse dans l'Est parisien ! Dans une ambiance chaleureuse et conviviale, ils nous apportent un peu de leur culture natale avec de délicieuses saucisses artisanales !

Au menu: des saucisses servies en bretzel hot-dog avec des accompagnements, des bowls colorés, d'excellents desserts... le tout fait maison avec des recettes flexibles pour s'adapter à tous les régimes alimentaires. Et comme Jens le Wurstmaker est un grand amateur de bière artisanale, la plupart des recettes en contiennent.

Made in Germany

Notre viande provient d'Allemagne, chez un boucher de notre région qui respecte nos valeurs et prépare des SO'6 typiquement allemandes.

Et.. Made in France

Nos SO'6 fusion sont réalisées d'après nos recettes par un boucher seine-et-marnais, situé à moins de 10km de notre labo de cuisine.

NOS MEDAILLES

- Médaille d'or de l'hippodrome de Vincennes/Festival de foodtruck
- Médaille d'or des Influenceurs/Festival de Foodtruck St Maur
- Médaille d'argent du Jury professionnel/Festival de Foodtruck St Maur
- Médaille d'or de l'hippodrome d'Enghien-Soisy/Festival de foodtruck
- Médaille d'or au Foodtruck Festival Chevry-Cossigny



STREETFOOD ARTISANALE AUTOUR DE LA SO'6 SO'6 - LA SAUCISSE



ANJA + JENS NOLLER
WURSTMAYER + GRILLMASTER
 MOB 06 11 03 41 29
 SO6-LASAUSSISE@HOTMAIL.COM
 INSTAGRAM SO6_LASAUSSISE
 FACEBOOK SO6-LASAUSSISE

