

Nouveau ! Le Four Gascon : un Food Truck gourmand qui parcourt les routes du Fezensac !



Nouveau ! Le Four Gascon : un Food Truck gourmand qui parcourt les routes du Fezensac !

Plus qu'un simple food truck, Le Four Gascon, offre une expérience culinaire authentique et festive.

Fabien Roux, ancien manager reconverti en pizzaiolo, sillonne les routes du Gers pour proposer des pizzas artisanales de 33 cm, 100 % faites maison avec des produits frais et locaux.

Une aventure gourmande sur les routes du Gers, c'est ce que propose Le Four Gascon. Installé à Mourède et en tournée dans plusieurs communes, ce food truck revisite la pizza traditionnelle avec des ingrédients soigneusement sélectionnés et une cuisson maîtrisée.



"J'ai toujours été passionné par la cuisine, et après plusieurs années en tant que manager chez Lidl, j'ai décidé de me lancer dans un projet qui me correspond vraiment : apporter du plaisir à travers des pizzas de qualité, dans un esprit de partage et de convivialité", explique Fabien Roux, fondateur du Four Gascon.

Chaque semaine, le food truck fait escale dans plusieurs communes du Gers :

Mercredi : Marambat

Jeudi : Mouchan

Vendredi : Caillavet

Samedi : Marambat

Dimanche : Castillon-Debats

Les gourmands peuvent retrouver leurs pizzas préférées **entre 18h30 et 21h00**. Avec des recettes inspirées du terroir gascon et des classiques revisités, Le Four Gascon régale petits et grands. Et pour les amateurs de douceurs, une sélection de desserts maison est également proposée.

En plus de sa tournée hebdomadaire, Le Four Gascon se déplace pour des événements privés (mariages, anniversaires, fêtes d'entreprise) et locaux (festivals, marchés, foires).



Avec des valeurs fortes comme l'utilisation de produits frais, le fait maison et un esprit festif, Fabien Roux compte bien faire évoluer son projet et continuer à surprendre ses clients.

Pour commander ou en savoir plus, contactez Le Four Gascon au 07 45 29 32 42 ou par email à fabien.rouxpizza@gmail.com.

Suivez également ses actualités sur les réseaux sociaux !

NOUVEAU

Tous nos produits sont frais et faits maison.

PÂTE MAISON ÉTALÉE À LA MAIN EN 33 CM.

Pensez à réserver le food truck. Avec une formule planche de tapas, pizza salée de votre choix. Et pour finir pizza sucrée ou encore dessert maison.

PIZZA DESSERT : 9€
La Nutella : nutella, banane, amande effilées.
La Snickers : crème, snickers, coulis caramel et chocolat.

FOULARD ROUGE 10,50€
Sauce tomate, feuilles de basilic, mozzarella, huile d'olive.

MOUSQUETAIRE 12,50€
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan.

MIELLEUSE 12,50€
Sauce tomate, mozzarella, jambon, chèvre, roquette, miel.

FROMAGÈRE 12,50€
Crème, mozzarella, roquefort, emmental, parmesan.

PICCANTE 13,50€
Sauce tomate, mozzarella, spianata piccante (chorizo Italien), pickles poivron, origan.

MARAÎCHÈRE 13,50€
Sauce tomate, mozzarella, champignons, straciatella (coeur de burrata), roquette, pickles oignon, crème vinaigre balsamique.

GASCONNE 14,50€
Sauce tomate, mozzarella, magret, oignon confit, roquette.

SAVOYARDE 13,50€
Crème, mozzarella, reblochon, jambon, pomme de terre, oignon confit.

ANCHOIA 12,50€
Sauce tomate, mozzarella, filets d'anchois, huile d'olive, origan.

Supplément : 2€ par ingrédient supplémentaire