

Camions- restaurants

Emplacement idéal

Installer les camions-restaurants sur une surface stable, ferme et uniforme (ex : asphalte, poussière de roche compactée, pavé-uni...)

Assurer un espace dégagé autour des camions pour faciliter la circulation

Prévoir du mobilier d'assise à proximité avec dossier et accoudoirs

Offrir des tables accessibles (hauteur adaptée, dégagement pour fauteuil roulant)

Aménager des zones ombragées ou couvertes à proximité

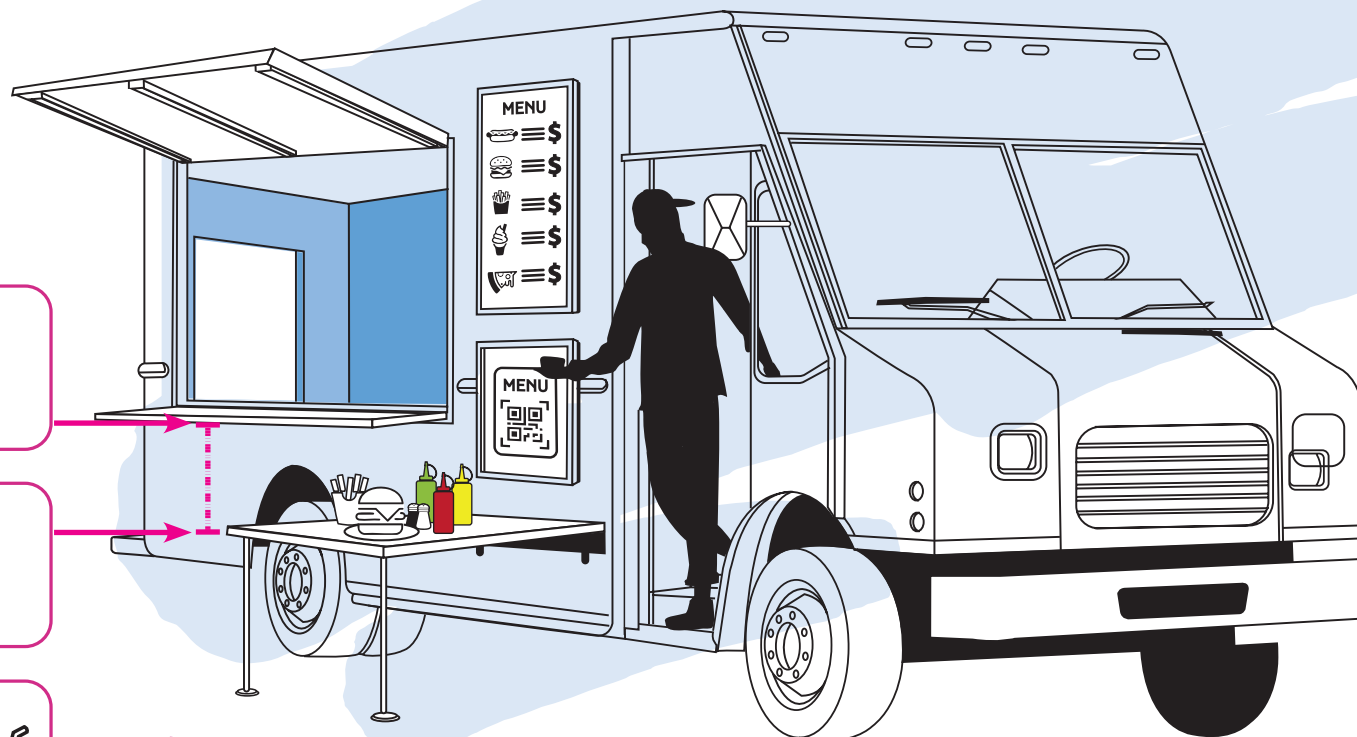
Regrouper les camions-restaurants pour offrir plusieurs choix alimentaires et boissons au même endroit

Festivals pour tous

Propulsé par Kéroul

Hauteur maximum
86,5 cm

Hauteur minimum
68,5 cm



Menu

- Positionner le menu sur les côtés du camion
- Assurer un bon contraste visuel
- Utiliser une taille de caractères lisible à distance
- Proposer un menu avec les photos des plats
- Rendre le menu disponible par un code QR

Service à la clientèle

- Offrir les condiments sur une table ou sur le comptoir accessible
- Proposer un terminal de paiement sans fil et sans contact
- Prévoir de sortir du camion pour remettre la nourriture dans les mains du client
- Mettre en place une file d'attente prioritaire et identifiée

Bonnes pratiques

- Informer des allergènes principaux
- Indiquer les moyens de paiement acceptés
- Prévoir des ustensiles et des pailles
- Proposer des contenants faciles à ouvrir avec le poing fermé
- Éviter les menus écrits à la craie
- Prévoir des options végétariennes
- Prévoir des demi-portions et des portions complètes
- Diffuser les menus avant l'événement



Septembre 2026