

BUFFET DÉCORÉ + FOOD TRUCK

La formule parfaite pour les grandes occasions ! Un buffet froid décoré et mis en scène avec soin pour être le plus joli et le plus appétissant possible.

Le food truck pour vous préparer des plats chauds minute et rendre votre événement tout simplement parfait.

CONTENU

Reportez-vous à la carte P.02 pour les créations froides et à la carte P.03 pour les créations chaudes

**CRÉATIONS SALÉES CHAUDES & FROIDES
+ CRÉATIONS SUCRÉES CHAUDES & FROIDES
+ BOISSONS CHAUDES & FROIDES EN
OPTION**

**COMPOSEZ UN MENU POUR L'ENSEMBLE
DES CONVIVES**

COMPRIS DANS LA PRESTATION

Vaisselle jetable (verres, serviettes, couverts)
Tables pour dresser le buffet, plateaux de service et décorations)

CONDITIONS

À PARTIR DE : 30 personnes

FRAIS SUPPLÉMENTAIRES

Frais de privatisation du Food Truck

RÉSERVATION & PAIEMENT

Voir conditions de vente

PRÉ-REQUIS TECHNIQUES

Accès à deux prises secteur ou supplément pour autonomie énergétique



**33€
/PERS**

FORMULE DÎNER

5 créations salées
(4 froides + 1 chaudes)
+ 2 création sucrée
(1 froide + 1 chaude)

FORMULE BRUNCH

1 boisson froide + 1 boisson chaude
+ 2 créations sucrées (1 froide + 1
chaude) **+ 3 créations salées**
(2 froides + 1 chaude)

FORMULE ENFANT

1 boisson froide
+ 1 boisson chaude
+ 1 création sucrée (chaude ou froide)
+ 1 création salée (chaude ou froide)

19 € / PERS

BUFFET DÉCORÉ + FOOD TRUCK

MENU FROID

CRÉATIONS SALÉES

TARTINE D'AVOCAT

- Pain aux graines, fromage frais, avocat, jeunes pousses & graines de grenades

MINI POKÉ BOWL

- Riz rouge, tofu pané, légumes de saison et sauce tahini

PLANCHE DE TARTINADES

- Houmous, crème de betterave & feta & et galettes maison

BRUCHETTA

- Pain à l'ail et légumes de saison aromatisé

VERRINE GASPACHO

- Betterave, fraise, feta & basilic

P'TIT WRAP

- Fromage frais, crudités, sauce blanche

BLINIS

- Crème de betterave, feta & basilic / fromage frais, noix & roquette

MUFFINS SALE

- Fromage de brebis, tomates séchées & romarin

FOCACCIAS

- Tomates cerises; olives & parmesan

MINI SALADE GRECQUE

- Tomates, concombres, olives noires, feta, huile d'olive et basilic

CRÉATIONS SUCRÉES

GRANOLA BOWL

- Fromage blanc, fruits frais, sirop d'érable et granola

SMOOTHIE BOWL

- Graines de chia, smoothie de fruits rouges & granola

FONTAINEBLEAU

- Fromage blanc, chantilly & smoothie de fruits rouges

COOKIES GOURMANDS

- Chocolat ou Choco-noisettes

BANANA BREAD

- Banane & chocolat

CARROT CAKE

- Cannelle & noix

VIENNOISERIES

- Assortiment de chocolatines, croissants & pains aux raisins

CRUMBLE

- Pommes & noix

MUFFINS

- Framboises & chocolat blanc

PLANCHE PETIT-DEJ

- Pain artisanal, beurre, confitures

BROCHETTE DE FRUITS DE SAISON



COMPLET
DÉCORÉ
LIBERTÉ

BOISSONS

FRAICHES

- Citronnade maison
- Thé glacé maison
- Kéfir maison citron-figues

BUFFET DÉCORÉ + FOOD TRUCK

MENU CHAUD

CRÉATIONS SALÉES

AVOCADO TOAST

- Pain au grains, fromage fouetté, avocat, oeuf au plat, jeunes pousses & grenades

CROISSANT D'OEUFS BROUILLES

- Croissant, fromages fouetté, oeufs brouillés, roquette & ciboulette

FALAFELS x3

- avec sauce aux yaourt et à la menthe

NACHOS

- Nachos maison, guacamole & sauce cheddar

GOUGÈRES BRESILIENNES (pão de queijo)

- Farine de manioc & fromage

NUGGETS VÉGÉ

- Nuggets croustillants & sauce barbecue

QUESADILLAS

- Légumes rôtis & cheddar

CRÉATIONS SUCRÉES

PANCAKES

- Sirop d'érable et fruits frais
- Chocolat/noisette & fruits frais

BRIOCHE PERDUE

- Caramel au beurre salé & chantilly



COMPLET
DÉCORÉ
LIBERTÉ

BOISSONS

CHAUDES

- Thé à la menthe
- Café do Brazil
- Chocolat chaud

FRAICHES

- Citronnade maison
- Thé glacé maison
- Kéfir maison citron et figues

CONDITIONS DE VENTE

- La date est bloquée lorsque le devis est signé
- Un acompte de 30% est à verser le jour de la signature du devis
- La prestation est validée à la réception de l'acompte
- Le solde est à verser 2 jours avant la prestation au plus tard
- L'annulation d'une prestation doit être formulé par écrit. L'acompte versé ne pourra être remboursé
- Le prix du déplacement est de 1,50€/km depuis notre local au Domaine du Pas de l'âne à Mios
- La durée d'une prestation dépend du nombre de convives (base 4h pour 40personnes)
- Frais supplémentaire pour la privatisation du food truck en fonction de la prestation (temps d'installation et de démontage, temps de présence sur le site, frais fixes)



PRÉ-REQUIS TECHNIQUES

ACCESSIBILITE & RELIEF

- Le food truck mesure 6m50 de longueur sur 2m50 de largeur pour 3m30 de hauteur
- Des manoeuvres peuvent être nécessaires, le terrain doit être spacieux d'une part (8m sur 4m minimum) et plat d'autre part

ELECTRICITE ET EAU

- Le food truck doit être branché sur 2 prises secteur. Nous disposons de 2 rallonges de 25m.
- Pour fonctionner correctement sans risques de surcharges, la puissance requise est de 2x 3500 w
- Si le branchement à l'électricité n'est pas possible, nous pouvons fonctionner sur groupe électrogène (90dB).

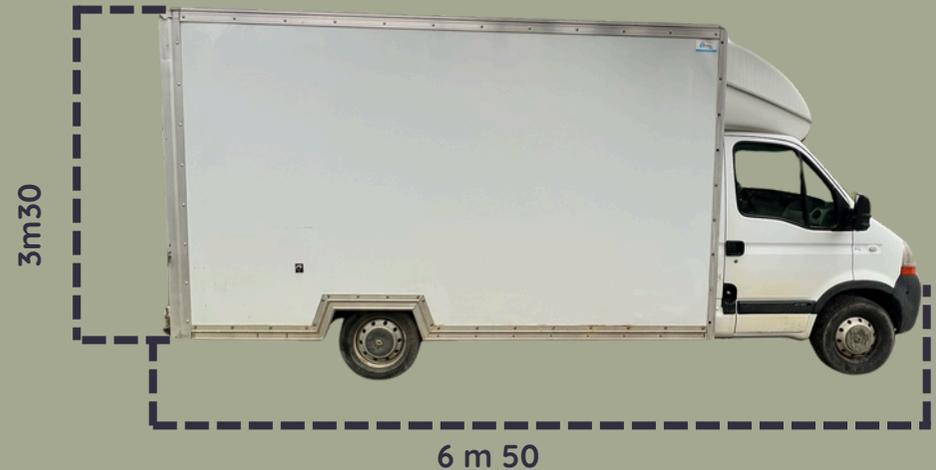
MISE EN PLACE

- Compter 2h d'installation avant le début du service
- Compter 1h de rangement avant notre départ

DUREE DE LA PRESTATION

- Entre 1h30 et 3h selon la prestation

HAUTEUR/LONGUEUR



LARGEUR

