

BUFFET EN LIVRAISON

BUFFET FROID

Vous célébrez un évènement en comité restreint, le food truck n'est pas disponible ou vous n'avez pas de place pour l'accueillir ? Le buffet en livraison est fait pour vous ! De jolies boîtes garnies vous sont livrées à domicile, disposez-les à votre convenance. Rien à préparer, juste à savourer !



24€
/PERS

CONTENU

Reportez-vous à la carte P.02

CRÉATIONS SALÉES FROIDES
+ CRÉATIONS SUCRÉES FROIDES
(+ BOISSONS FRAICHES EN OPTION)

COMPOSEZ UN MENU POUR
L'ENSEMBLE DES CONVIVES

COMPRIS DANS LA PRESTATION
Vaisselle jetable (serviettes, couverts)

À FOURNIR PAR VOS SOINS
Table(s) pour disposer les plateaux traiteur

CONDITIONS

À PARTIR DE : 30 personnes en semaine. 50 personnes le week-end

FRAIS SUPPLÉMENTAIRES
Déplacement depuis notre local

RÉSERVATION & PAIEMENT
Voir conditions de vente

PRÉ-REQUIS TECHNIQUES
Aucuns

FORMULE DÎNER

4 créations salées
+ 1 création sucrée

DÎNER ENFANT
2 création salé
+ 1 création sucrée

12€ /PERS

FORMULE BRUNCH

1 Boisson fraiche
+ 2 créations sucrées
+ 2 créations salées

BRUNCH ENFANT

1 création salé
+ 1 création sucrée
+ 1 Boisson fraiche

12€ /PERS

BUFFET EN LIVRAISON

Pour allier un maximum de saveurs et de plaisir, Patcha vous propose des créations sous la forme de portions individuelles, à associer selon vos envies.

CRÉATIONS SALÉES FROIDES

TARTINE D'AVOCAT*

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

MINI POKÉ BOWL

- Riz rouge, émincés végétal maison, légumes de saison & sauce tahini

PLANCHE DE TARTINADES*

- Houmous, crème de betterave & feta et focaccia maison

PLANCHE DE FROMAGES

- confitures et pains spéciaux

BRUSCHETTA

- focaccia maison, légumes de saison & aromates

VERRINE GASPACHO

- Betterave, fraise, feta, basilic & gressin

MUFFINS SALÉS

- Fromage de brebis, tomates séchées & romarin

MINI SALADE CÉSAR*

- Salade Romaine, émincé végétal, oignons frits, croustons, parmesan et sauce César

CRÉATIONS SUCRÉES FROIDES

GRANOLA BOWL*

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

SMOOTHIE BOWL

- Graines de chia, smoothie de fruits rouges et 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



ACCESSIBLE
& CONVIVAL

BOISSONS

FRAICHES

- Citronnade
- Thé glacé
- Kéfir maison citron-figues

 créations végétaliennes

* créations végétaliennes sur demande

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 évènement 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 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 : 50 personnes

FRAIS SUPPLÉMENTAIRES

Frais de déplacement et de privatisation

RÉSERVATION & PAIEMENT

Voir conditions de vente

PRÉ-REQUIS TECHNIQUES

Accès à deux prises secteur ou supplément pour autonomie énergétique



**33€
/PERS**

FORMULE DÎNER

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

FORMULE BRUNCH

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

FORMULE ENFANT

1 boisson fraîche
+ 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, émincé végétal maison, légumes de saison & sauce tahini

PLANCHE DE TARTINADES*

- Houmous, crème de betterave & feta et focaccia maison

BRUSCHETTA

- Focaccia maison, légumes de saison et aromates

VERRINE GASPACHO*

- Betterave, fraise, feta, basilic & gressin

NACHOS*

- Nachos maison, guacamole & sauce cheddar

MUFFINS SALÉS

- Fromage de brebis, tomates séchées & romarin

MINI SALADE CÉSAR*

- Salade Romaine, émincé végétal maison, oignons frits, croutons aillés, copeaux de parmesan et sauce César.

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



COMPLET
DÉCORÉ
LIBERTÉ

BOISSONS

FRAICHES

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

 créations végétaliennes

* créations végétaliennes sur demande

BUFFET DÉCORÉ + FOOD TRUCK

MENU CHAUD

CRÉATIONS SALÉES

AVOCADO TOAST

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

TARTINE D'OEUFS BROUILLÉS

- Pain grillé, fromage fouetté, oeufs brouillés, & roquette

FALAFELS x3 *

- avec sauce aux yaourt et à la menthe

GOUGÈRES BRÉSILIENNES (pão de queijo)

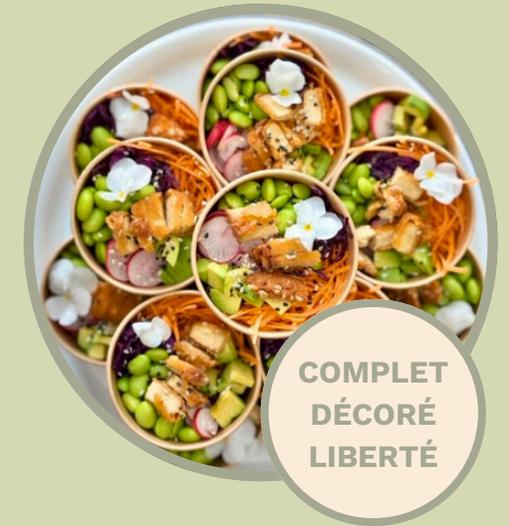
- Farine de manioc & fromage

CRÉATIONS SUCRÉES

Mi-CUIT AU CHOCOLAT

BRIOCHE PERDUE

- Caramel au beurre salé & chantilly



BOISSONS

CHAUDES

- Thé à la menthe
- Café do Brazil

FRAICHES

- Citronnade
- Thé glacé
- Kéfir citron et figues

 créations végétaliennes

★ créations végétaliennes sur demande

FOOD TRUCK

Notre joli food truck Patcha pour votre évènement.
Les menus de votre choix préparés sur place.
Vos invités n'auront qu'à s'approcher du comptoir pour commander !

CONTENU

REPORTEZ-VOUS À LA CARTE P.02

1 entrée + 1 plat + 1 dessert
(+ 1 boisson en option)

COMPOSEZ 1 MENU
POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

COMPRIS DANS LA PRESTATION
Vaisselle jetable (verres, serviettes, couverts)

CONDITIONS

À PARTIR DE : 50 personnes

FRAIS SUPPLÉMENTAIRES
Frais de déplacement et de privatisation

RÉSERVATION & PAIEMENT
Voir conditions de vente

PRÉ-REQUIS TECHNIQUES

- Accès à deux prises secteur
- Place pour le food truck



À PARTIR DE
20€ / PERS

MENU

DÎNER / DÉJEUNER

Entrée + Plat + Dessert

20 € / PERS

+ supplément pizza

Ou

Entrée + Plat + Dessert + Boisson

24 € / PERS

+ supplément pizza

FOOD TRUCK

MENU

ENTRÉES

TARTINE D'AVOCAT*

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

MINI POKÉ BOWL

- Riz rouge, émincé végétal maison, légumes de saison & sauce tahini

VERRINE DE GASPACHO*

- Betterave, fraise, feta, basilic & gressin

MINI SALADE CESAR*

- Salade Romaine, émincé végétal, oignons frits, croutons, parmesan et sauce César

BRUSCHETTA

- Focaccia, tomates anciennes, basilic & huile d'olive

PLANCHE DE TARTINADES*

- Houmous / crème de betterave & feta et focaccia

NACHOS*

- Nachos maison, guacamole & sauce cheddar

FALAFELS x3*

- Sauce yaourt, menthe & citron

GOUGÈRES BRÉSILIENNE (pão de queijo) x4

- Farine de manioc & fromage

PLATS

POKÉ BOWL

- Riz rouge, émincé végétal maison, légumes de saison & sauce tahini

SALADE CÉSAR*

- Salade Romaine, émincé végétal maison, oignons frits, croutons, parmesan & sauce César

PIZZA (+ supplément)

- Voir page suivante

WRAP AUX FALAFELS*

- Crudités, falafels & sauce yaourt, citron & menthe

BURRITO*

- Wrap multicéréales, haché végétal maison, choux rouge, oignons rouge & sauce cheddar

DESSERTS

GRANOLA BOWL*

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

SMOOTHIE BOWL

- Graines de chia, smoothie de fruits rouges et granola

FONTAINEBLEAU

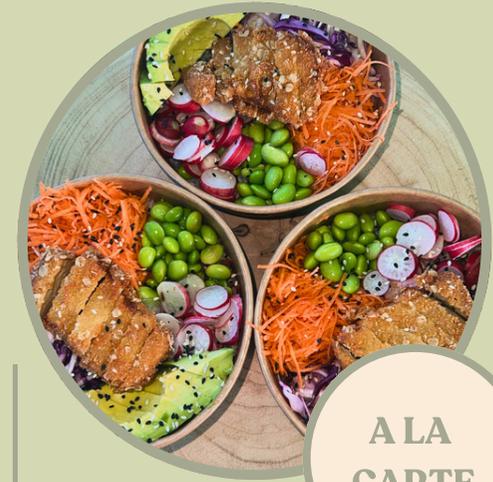
- Fromage blanc, chantilly & smoothie de fruits rouges

COOKIES

- Chocolat / Choco-noisettes

BANANA BREAD AU CHOCOLAT

CARROT CAKE AUX NOIX



A LA
CARTE

BOISSONS

CHAUDE

- Thé à la menthe
- Café do Brazil

FROIDE

- Citronnade
- Thé glacé
- Kéfir citron/figues

 créations végétaliennes

* créations végétaliennes sur demande

OPTIONS

PIZZA NAPOLITAINE AU LEVAIN

Margherita : Base tomate, mozzarella, emmental, basilic frais

Chèvre-Miel : Base crème, mozzarella, chèvre, miel & roquette (+3€/pers)

Gorgonzola : Base tomate, mozzarella, gorgonzola AOP & noix (+3,50€/pers)

Reblochon : Base crème, mozzarella, reblochon AOP, pomme de terre, champignon frais (+4€/pers)

4 fromages : Base tomate, emmental, mozzarella, chèvre, gorgonzola AOP (+4€/pers)



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



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 plat et spacieux (8m x 4m minimum)

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). Un supplément sera demandé.

MISE EN PLACE

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

DUREE DE LA PRESTATION

- Entre 4h et 5h selon la prestation. Des frais de privatisation du food truck seront appliqués.

HAUTEUR/LONGUEUR



LARGEUR

2m50

