

BUFFET EN LIVRAISON

Vous célébrez un événement 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 !

CONTENU

REPORTEZ-VOUS À LA CARTE PAGE 2

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-RECQUIS TECHNIQUES

Aucuns



24€
/PERS

FORMULE DÎNER

4 créations salées
+ 1 création sucrée

DÎNER ENFANT

2 création salé
+ 1 création sucrée

12€ /PERS

FORMULE BRUNCH

1 Boisson fraîche
+ 2 créations sucrées
+ 2 créations salées

BRUNCH ENFANT

1 création salé
+ 1 création sucrée
+ 1 Boisson fraîche

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

MINI POKÉ BOWL

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

MINI SALADE CÉSAR*

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

TARTINE D'AVOCAT*

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

TARTINADES TRICOLEUR

- trio de houmous (tahini, betterave & poivrons)

BRUSCHETTA

- focaccia maison, tomates anciennes & basilic

TAPAS

- focaccia maison, fromage de chèvre, tomate séchée et crème balsamique

MINI QUICHE

- épinard & féta

CRÉATIONS SUCRÉES FROIDES

GRANOLA BOWL*

- Yaourt, fruits de saison, sirop d'érable et granola

SMOOTHIE BOWL

- Lait d'avoine, graines de chia, smoothie de fruits rouges & granola

TARTELETTE POIRE & CHOCOLAT

- Flan à la poire & copeaux de chocolat

CRUMBLE AUX NOIX*

- Pommes, cannelle & noix

COOKIES

- Chocolat ou Chocolat/noisettes & amandes

BANANA BREAD

- Banane & chocolat

CARROT CAKE

- Carotte, cannelle & noix

VIENNOISERIES

- Assortiment de mini chocolatines, croissants & pains aux raisins



ACCESSIBLE
& CONVIVIAL

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 décoré 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 PAGE 2

**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 fraîche + 1 boisson chaude

+ 2 créations sucrées

(1 froide + 1 chaude)

+ 2 créations salées

(1 froide + 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

CRÉATIONS SALÉES FROIDES

MINI POKÉ BOWL

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

MINI SALADE CÉSAR*

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

TARTINE D'AVOCAT*

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

TARTINADES TRICOLEURE

- Trio de houmous & focaccia (tahini, betterave & poivrons)

BRUSCHETTA

- focaccia maison, tomates anciennes & basilic

TAPAS

- focaccia maison, fromage de chèvre, tomate séchée & crème balsamique

MINI QUICHE

- épinard et fêta

CRÉATIONS SALÉES CHAUDE

AVOCADO TOAST

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

FALAFELS x3 *

- Sauce aux yaourt et à la menthe

GOUGÈRES BRÉSILIENNES (pão de queijo)

- Farine de manioc & parmesan

CRÉATIONS SUCRÉES

GRANOLA BOWL*

- Yaourt, fruits de saison, sirop d'érable et granola

SMOOTHIE BOWL

- Lait d'avoine, graines de chia, smoothie de fruits rouges & granola

TARTELETTE POIRE & CHOCOLAT

- Flan aux poires & copeaux de chocolat

COOKIES

- Chocolat ou Chocolat/noisettes/amandes

BANANA BREAD

- Banane & chocolat

CARROT CAKE

- Carotte, cannelle & noix

VIENNOISERIES

- Assortiment de mini chocolatines, croissants & pains aux raisins

CRUMBLE AUX NOIX*

- Pommes & noix

CRÉATIONS SUCRÉES CHAUDE

Mi-CUIT AU CHOCOLAT

- Yaourt & fruits frais

BRIOCHE PERDUE

- Caramel au beurre salé & chantilly



BOISSONS

CHAUDES

- Thé Bio
- Café Bio

FRAICHES

- Citronnade Bio
- Thé glacé Bio
- Kéfir citron et figes Bio
- Kéfir gingembre/curcuma Bio



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

MINI POKÉ BOWL

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

MINI SALADE CÉSAR*

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

TARTINE D'AVOCAT*

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

BRUSCHETTA x3

- Focaccia, tomates anciennes & basilic

TARTINADES TRICOLORE x3

- Trio de houmous (tahini, betterave & poivrons) & focaccia maison

NACHOS

- Nachos maison, guacamole & sauce cheddar

FALAFELS x3*

- Sauce yaourt, menthe & citron

GOUGÈRES BRÉSILIENNE (pão de queijo) x4

- Farine de manioc & parmesan

 créations végétaliennes

★ créations végétaliennes sur demande

PLATS

POKE BOWL

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

WRAP CÉSAR*

- Galette de blé, salade, émincé végétal maison, oignons frits, croutons aillés, copeaux de parmesan & sauce César

PIZZA (+ supplément)

- Voir page suivante

WRAP AUX FALAFELS*

- Salade, tomate cerise, concombre, oignons rouges falafels & sauce yaourt, citron & menthe

BURRITO

- Galette de blé, haché végétal maison, poivrons et oignons grillés, haricot rouge, maïs & cheddar

DESSERTS

GRANOLA BOWL *

- Yaourt, fruits de saison, sirop d'érable et granola

SMOOTHIE BOWL

- Graines de chia, smoothie de fruits rouges et granola

COOKIES

- Chocolat ou Chocolat/noisettes/amandes

BANANA BREAD

- Banane & chocolat

CARROT CAKE

- Cannelle & noix



BOISSONS

CHAUDE

- Thé à la menthe
- Café do Brazil

FROIDE

- Citronnade
- Thé glacé
- Kéfir citron/figues
- Kéfir gingembre/curcuma

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

