

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 FROIDE

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 TRICOLORE

- 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

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

