

# 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**

## COMPRISE DANS LA PRESTATION

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

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

## FORMULE ENFANT

**1 boisson fraiche**  
**+ 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 féta

## 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



COMPLET  
DÉCORÉ  
LIBERTÉ

## BOISSONS

### CHAUDES

- Thé Bio
- Café Bio

### FRAICHES

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

