

BUFFET DÉCORÉ + FOOD TRUCK

La formule parfaite pour les grandes occasions !

Un buffet installé et décoré de manière à le rendre le plus joli et le plus appétissant possible.

Le food truck pour vous préparer des plats chauds pour 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 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



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 VEGAN

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

MINI SALADE CÉSAR*

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

TARTINE D'AVOCAT*

- Focaccia, fromage frais, avocat, jeunes pousses & graines de grenades

TARTINADES TRICOLORES

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

BRUSCHETTA VEGAN

- Focaccia, tomates anciennes & basilic

TAPAS

- Focaccia, fromage de chèvre, tomate séchée & crème balsamique

MINI QUICHE

- Epinard 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 VEGAN

- 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 VEGAN

- 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

- 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

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

