

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 de Patcha pour commander !

CONTENU

REPORTEZ-VOUS À LA CARTE PAGE 2

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 VEGAN

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

MINI SALADE CÉSAR*

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

TARTINE D'AVOCAT*

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

BRUSCHETTA x3 VEGAN

- Focaccia, tomates anciennes & basilic

TARTINADES TRICOLORES x3

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

NACHOS

- Nachos maison, guacamole & sauce cheddar

FALAFELS x3*

- Sauce yaourt, menthe & citron

GOUGÈRES BRÉSILIENNES (pão de queijo) x4

- Farine de manioc & parmesan

VEGAN créations végétaliennes

* créations végétaliennes sur demande

PLATS

POKE BOWL VEGAN

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

WRAP CÉSAR*

- Galette, salade, émincé végétal maison, oignons frits, croutons ailés, 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 VEGAN

- Graines de chia, smoothie de fruits rouges et granola

COOKIES

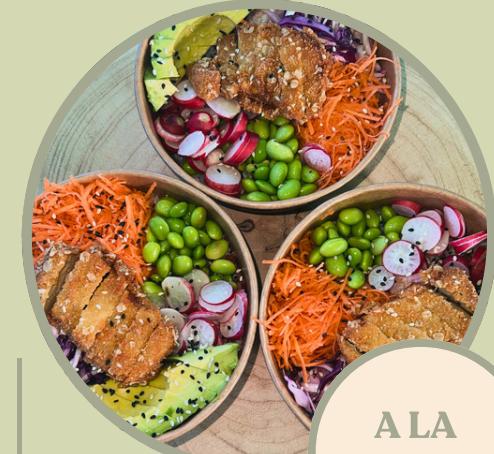
- Chocolat ou Chocolat/noisettes/amandes

BANANA BREAD

- Banane & chocolat

CARROT CAKE

- Cannelle & noix



A LA CARTE

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

- 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

