



24€
/PERS

BUFFET EN LIVRAISON

Vous voulez émerveiller vos convives sans avoir à cuisiner ?

Nous livrons chez vous nos plus célèbres recettes en portions individuelles généreuses. Elles seront préparées et décorées avec soin pour le plaisir de vos yeux et de vos papilles.

MENU BRUNCH

1 Boisson fraîche
+ 2 créations sucrées
+ 2 créations salées

BRUNCH ENFANT

1 création salé
+ 1 création sucrée
+ 1 Boisson fraîche

12€ /PERS

MENU DÎNER

4 créations salées
+ 1 création sucrée

DÎNER ENFANT

2 création salé
+ 1 création sucrée

12€ /PERS

BRUNCH

TARTINE D'AVOCAT*

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

+

MINI POKÉ BOWL

Riz rouge, tofu teriyaki croustillant, avocat, crudités
de saison, graines de sésame & sauce tahini

+

SMOOTHIE BOWL

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

+

VIENNOISERIES

Assortiment de chocolatinés & de croissants

+

KÉFIR CITRON/FIGUES
OU CITRONNADE OU THÉ GLACÉ

DINER

BRUSCHETTA*

Focaccia, tomates anciennes, stracciatella, basilic
frais & huile d'olive

+

TAPAS

Focaccia, fromage de chèvre,
tomate séchée & crème balsamique

+

MINI POKÉ BOWL

Riz rouge, tofu teriyaki croustillant, avocat, crudités
de saison, graines de sésame & sauce tahini

+

MINI SALADE CÉSAR*

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

+

CRUMBLE AUX NOIX*

Pommes, cannelle & noix



créations végétaliennes

* créations végétaliennes sur demande

CONTENU

CHOISISSEZ UN MENU POUR
L'ENSEMBLE DES CONVIVES

COMPRIS DANS LA PRESTATION

Vaisselle jetable (serviettes, couverts)

CONDITIONS

FRAIS SUPPLÉMENTAIRES

Déplacement depuis notre local

RÉSERVATION & PAIEMENT

Voir conditions de vente



**33€
/PERS**

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 et rendre votre évènement tout simplement parfait.

MENU BRUNCH

1 boisson fraîche
+ 1 boisson chaude
+ 2 créations sucrées
(1 froide + 1 chaude)
+ 2 créations salées
(1 froide + 1 chaude)

BRUNCH ENFANT

1 boisson fraîche
+ 1 boisson chaude
+ 1 création sucrée
+ 1 création salée

19€ /PERS

MENU DÎNER

4 créations salées
(3 froides + 1 chaude)
+ 2 création sucrée
(1 froide + 1 chaude)

DÎNER ENFANT

2 création salé
+ 1 création sucrée

19€ /PERS

BRUNCH

EGG MUFFIN

Muffin anglais, oeuf au plat, cheddar mûrifié
& sauce maison

+

TARTINE D'AVOCAT*

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

+

GRANOLA BOWL*

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

+

BRIOCHE PERDUE

Caramel salé & fruits frais

+

KÉFIR CITRON/FIGUES OU CITRONNADE OU THÉ GLACÉ

+

CAFÉ OU THÉ

DINER

BRUSCHETTA*

Focaccia, tomates anciennes, stracciatella, basilic
frais & huile d'olive

+

FALAFELS*

Sauce menthe-citron

+

MINI POKÉ BOWL

Riz rouge, tofu teriyaki croustillant, avocat, crudités
de saison, graines de sésame & sauce tahini

+

MINI SALADE CÉSAR*

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

+

FONDANT AU CHOCOLAT*

glace vanille & granola

+

CRUMBLE AUX NOIX*

Pommes, cannelle & noix

CONTENU

CHOISISSEZ UN MENU POUR
L'ENSEMBLE DES CONVIVES

COMPRIS DANS LA PRESTATION

Vaisselle jetable (verres, serviettes, couverts)
Tables et décorations

CONDITIONS

FRAIS SUPPLÉMENTAIRES

Frais de déplacement et de privatisation

RÉSERVATION & PAIEMENTS

Voir conditions de vente

PRÉ-REQUIS TECHNIQUES
Accès à deux prises secteur



créations végétaliennes

* créations végétaliennes sur demande



A PARTIR
DE
20€/pers

FOOD TRUCK

Notre joli food truck Patcha et nos sourires pour animer votre évènement.
Les menus de votre choix préparés sur place.
Laissez vos convives venir chercher leurs commandes quand ils le souhaitent.

MENU BRUNCH, DÎNER OU DÉJEUNER

Entrée/Dessert + Plat
ou Entrée + Plat + Dessert
ou Entrée + Plat + Dessert + Boisson

ENTRÉES

NACHOS 7 €

- Nachos maison, guacamole & sauce cheddar

BRUSCHETTA* x3 5 €

- Focaccia, tomates anciennes, stracciatella & basilic

FALAFELS* x3 5 €

- Sauce yaourt, menthe & citron

GOUGÈRES BRÉSILIENNES (pão de queijo) x5 5 €

- Farine de manioc & parmesan

PLATS

POKE BOWL 13 €

- Riz rouge, tofu teriyaki croustillant, crudités de saison, graines de sésame & sauce tahini

WRAP CÉSAR* 10 €

- Galette, salade, émincé végétal maison, oignons frits, croutons, parmesan & sauce César

PIZZA

- Voir page suivante

WRAP FALAFELS* 10 €

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

BURRITO 12 €

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

DESSERTS

GRANOLA BOWL* 5 €

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

SMOOTHIE BOWL 5 €

- Graines de chia, smoothie de fruits rouges et granola

COOKIES 3 - 3,5 €

- Chocolat ou
Chocolat/noisettes/amandes

BANANA BREAD 2,5 €

- Banane & chocolat

CARROT CAKE 2,5 €

- Cannelle & noix

BOISSONS

CHAUDE

- Thé à la menthe
- Café do Brazil

FROIDE

- Kéfir gingembre/curcuma 4 €
- Kéfir citron/figues 3,5 €
- Perrier 2,5 €
- eau 2 €

CONTENU

CHOISISSEZ DEUX MENU POUR
L'ENSEMBLE DES CONVIVES

COMPRIS DANS LA PRESTATION

Vaisselle jetable (verres, serviettes, couverts)



créations végétaliennes

* créations végétaliennes sur demande

CONDITIONS

PRÉ-REQUIS TECHNIQUES

Accès à deux prises secteur

RÉSERVATION & PAIEMENT

Voir conditions de vente

PIZZA NAPOLITAINE AU LEVAIN

Margherita : Base tomate, mozzarella, emmental, basilic frais **10 €**

Chèvre-Miel : Base crème, mozzarella, chèvre, miel, roquette & noix **13 €**

Gorgonzola : Base tomate, mozzarella, gorgonzola AOP & noix **13,5 €**

Reblochon : Base crème, mozzarella, reblochon AOP, pomme de terre, champignon frais **14 €**

4 fromages : Base tomate, emmental, mozzarella, chèvre, gorgonzola AOP **14 €**



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

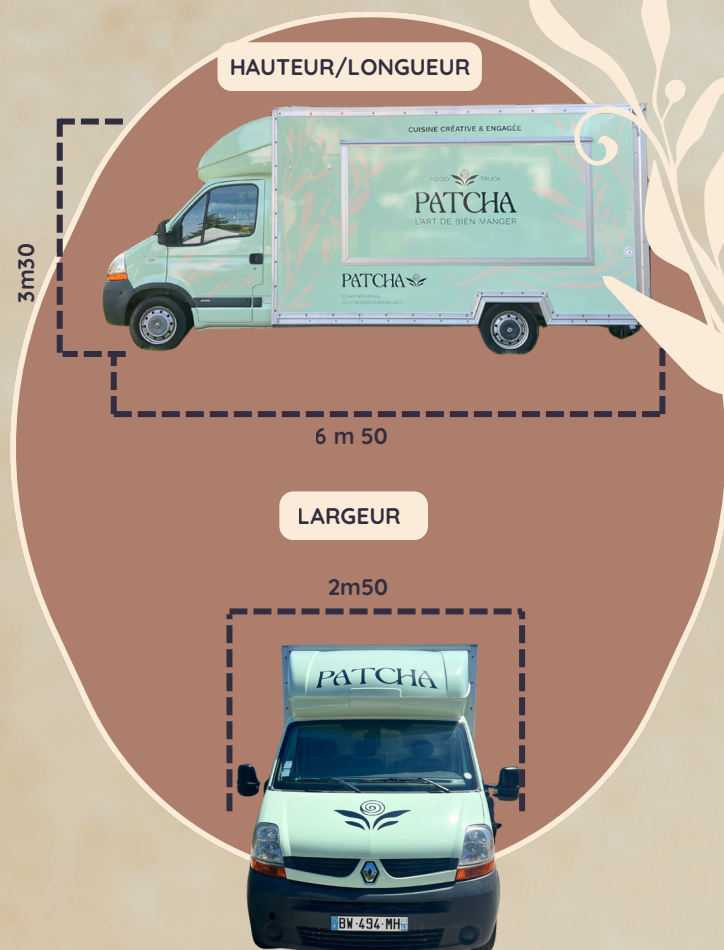
- Le food truck doit être branché sur 2 prises secteur. Nous disposons de 2 rallonges de 25m.
- Pour fonctionner correctement sans risques de surcharges, la puissance requise est de 2x 3500 w

MISE EN PLACE

- Compter 1h 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.



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

