



**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 mûr  
& 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

## 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

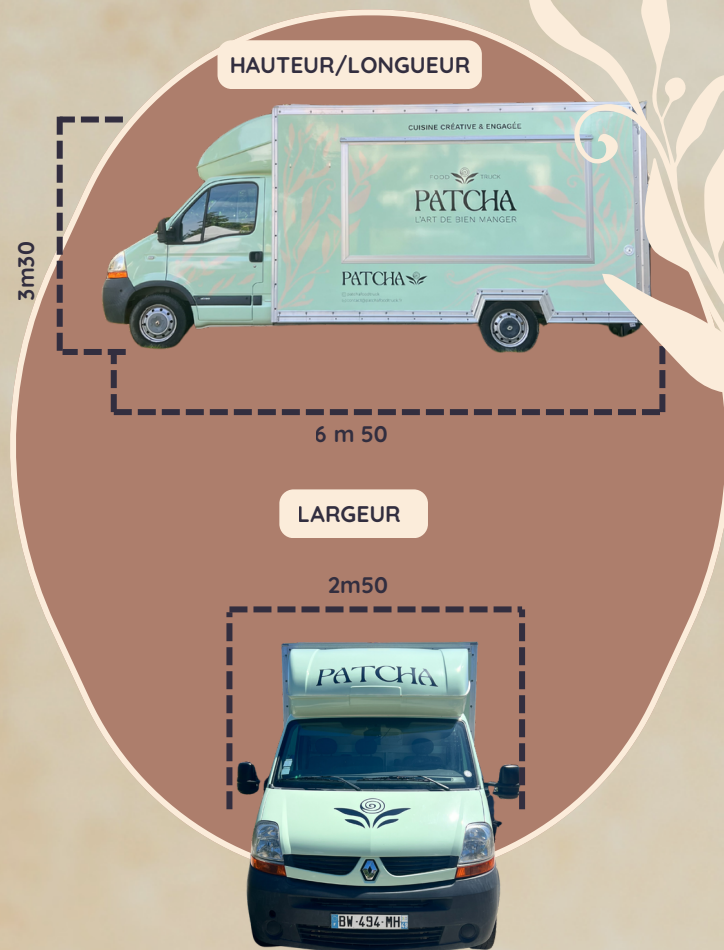
- Le food truck doit être branché sur 2 prises secteur. Nous disposons de 2 rallonges de 25m.
- Pour fonctionner correctement sans risques de surcharges, la puissance requise est de 2x 3500 w

### 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

