

BRUNCH

28 €

2 CRÉATIONS SUCRÉES

1 FROIDE (Smoothie Bowl, Viennoiseries...)
+ 1 CHAUDE (Brioche perdue, Croustillant de fruits...)

+ 2 CRÉATIONS SALÉES

1 FROIDE (Mini Poke Bowl, Tartine d'avocat...)
+ 1 CHAUDE (Avocado toast, Gougères Brésiliennes...)

+ 1 BOISSON FRAICHE

Citronnade, Thé glacé, kéfir de fruits...

+ 1 BOISSON CHAUDE

Café ou thé

16€

BRUNCH ENFANT

1 création sucrée
+ 1 création salé
+ 1 Boisson fraîche

DINER

30 €

4 CRÉATIONS SALÉES

3 FROIDES (Bruschetta, Tapas, Mini Poke Bowl, Salade César, ...)
+ 1 CHAUDE (Camembert rôti, Falafels, Gougères Brésiliennes...)

+ 2 CRÉATIONS SUCRÉES

1 FROIDE (Tiramisu, Brownie...)
+ 1 CHAUDE (Fondant au chocolat, Croustillant de fruits...)

17€

DINER ENFANT

2 créations salées
+ 1 création sucrée

CONDITIONS

Menu unique

COMPRIS

- Vaisselle (assiettes, couverts, serviettes et verres)
- Tables et nappes
- Plateaux de service et décoration

PRE-REQUIS TECHNIQUE

- 2 prises secteur (2 x 3500w)
- Terrain plat 8m x 4m
- 2h d'installation
- 1h de rangement

FRAIS SUPPLEMENTAIRES

- 1,50€/km depuis Mios (33)
- Frais de privatisation

RÉSERVATION

- Acompte 30%
- Solde 2 jours avant

SALÉE FROID

MINI POKÉ BOWL

- Riz rouge, tofu teriyaki pané, avocat, choux rouge à la japonaise, carottes, radis & sauce tahini

MINI SALADE CÉSAR*

- Salade, émincé végétal mariné et pané, croutons, copeaux de parmesan & sauce César

TARTINE D'AVOCAT*

- Focaccia, fromage frais, avocat, tranché, & jeunes pousses

TARTINADES BICOLORES x2

- Duo de houmous (pois-chiche et betterave) & focaccia

BRUSCHETTA X2

- Focaccia, tomates anciennes, straciatella, pesto vert & basilic

TAPAS x2

- Focaccia, chèvre, tomates séchées & crème balsamique / chèvre, roquette, noix et miel

MINI SALADE PASTÈQUE/FETA

- Pastèque, feta, quinoa croustillant, menthe, graines de tournesol & vinaigrette citronnée

SALÉE CHAUD

AVOCADO TOAST

- Pain aux graines, fromage fouetté, avocat, œuf au plat et jeunes pousses

FALAFELS x3 *

- Beignets de pois-chiche aux aromates et aux épices, sauce menthe & citron

GOUGÈRES BRÉSILIENNES (pão de queijo) x4

- Farine de manioc & parmesan

CAMENBERT RÔTI (pour 3 personnes)

- Camembert, miel et romarin + focaccia

SUCRÉE FROID

SMOOTHIE BOWL

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

COOKIES

- Chocolat, vanille de Madagascar ou Chocolat, noisettes et amandes torréfiées

BANANA BREAD

- Bananes, pépites de chocolat noir et caramel au beurre salé

GRANOLA BOWL*

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

VIENNOISERIES x2

- Chocolatines et croissants

CARROT CAKE

- Carotte, cannelle, noix et glaçage à la vanille

BROWNIE

- Chocolat noir, noisettes torréfiées et fleur de sel

TIRAMISU

- Crème de mascarpone, café et spéculoos

SUCRÉE CHAUD

FONDANT AU CHOCOLAT*

- Crème anglaise & fruits frais

BRIOCHE PERDUE

- Caramel au beurre salé & chantilly

CROUSTILLANT DE FRUITS*

- Fruits de saison rôtis, crumble croustillant & pépites de chocolat



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

PIZZA NAPOLITAINES

UNIQUEMENT AVEC LE FOOD TRUCK

Margherita	10 €
Base tomate, mozzarella, emmental, basilic frais	
Chèvre-Miel	13 €
Base crème, mozzarella, chèvre, miel & roquette	
Gorgonzola	13,5 €
Base tomate, mozzarella, gorgonzola AOP & noix	
Reblochon	14 €
Base crème, mozzarella, reblochon AOP, pomme de terre, champignon frais	
Quatres fromages	14 €
Base tomate, emmental, mozzarella, chèvre, gorgonzola AOP	

PLATEAUX

6/8 PERSONNES

PLATEAU DE FROMAGES	50€
• Sélection de fromages (Ossau-iraty, chèvre affiné, et bleu des Basque) accompagnés de confitures maison (figues et prunes) noisettes et amandes torréfiées, raisin frais, fleurs comestibles & focaccia maison	
PLATEAU MÉDITERRANÉEN	45€
• Houmous de betterave, caviar d'aubergines fumé, tzatziki à la menthe fraîche, olives marinées aux herbes, tomates séchées, crudités en battonnets et pains pitas au zaatar	
PLATEAU ITALIEN	60€
• 3 Burratas, tomates anciennes, basilic frais, copaux de parmesan AOP, Gorgonzola AOP, 6 bruschettas au pesto vert et à la straciatella, , tomates cerises et focaccia maison	



PATCHA, TRAITEUR & FOOD TRUCK VEGETARIEN

Cuisine créative & engagée
contact@patchafoodtruck.fr