

## BRUNCH

23 €

### 2 CRÉATIONS SUCRÉES

Viennoiseries, Granola Bowl, Banana Bread  
Smoothie Bowl, Cookies...

### + 2 CRÉATIONS SALÉES

Tartine d'avocat, Bruschetta, Tartinades,  
Salade césar...

### + 1 BOISSON FRAICHE

Citronnade, Thé glacé, kéfir de fruits...

### BRUNCH ENFANT

1 création sucrée  
+ 1 création salé  
+ 1 Boisson fraîche

13 €

## DINER

24 €

### 3 CRÉATIONS SALÉES

Bruschetta, Tapas, Salade césar,  
Mini Poke Bowl...

### + 2 CRÉATIONS SUCRÉES

Tiramisu, Brownie, Smoothie bowl...

### DINER ENFANT

2 créations salées  
+ 1 création sucrée

14 €

## CONDITIONS

Menu unique

### COMPRIS

Vaisselle (couverts, serviettes et  
verres)

### À PRÉVOIR

Table(s)  
Aucuns pré-requis technique

### RÉSERVATION

- Acompte 30%
- Solde 2 jours avant

### DEPLACEMENT

- 1,50€/km depuis Mios (33)

## MENU SALÉE

### MINI POKÉ BOWL

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

### MINI SALADE CÉSAR\*

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

### TARTINE D'AVOCAT\*

- Focaccia, fromage frais, avocat épicé & jeunes pousses

### TARTINADES BICOLORES\* x2

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

### BRUSCHETTA x2

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

### TAPAS x2

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

### MINI SALADE PASTÈQUE/FETA

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

## MENU SUCRÉE

### 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

- Banane, pépites de chocolat & caramel au beurre salé

### CARROT CAKE

- Carotte, cannelle, noix & glacage à la vanille

### VIENNOISERIES x2

- Chocolatines et croissants

### GRANOLA BOWL\*

- Yaourt, fruits frais, sirop d'érable et granola

### BROWNIE

- Chocolat noir, noisettes et amandes torréfiées & fleur de sel

### TIRAMISU


- Crème de mascarpone, café et spéculoos



## BOISSONS

### 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

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

## PLATEAUX

6/8 PERSONNES

<b>PLATEAU DE FROMAGES</b>	<b>50€</b>
• 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	
<b>PLATEAU MÉDITERRANÉEN</b>	<b>45€</b>
• 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	
<b>PLATEAU ITALIEN</b>	<b>60€</b>
• 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](mailto:contact@patchafoodtruck.fr)