

A LA CARTE

1 ENTRÉE

Falafels, Gougères Brésiliennes,
Bruschetta, Tapas, Nachos guacamole...

OU

1 DESSERT

Smoothie Bowl, Mi-cuit au chocolat,
Banana Bread, Cookies,

+ 1 PLAT

Poke Bowl, Pizza Napolitaine, Wrap,
Salade César, Burrito, Tacos...

A partir de 12€

1 ENTRÉE

Falafels, Gougères Brésiliennes,
Bruschetta, Tapas, Nachos guacamole...

+ 1 PLAT

Poke Bowl, Pizza...

+ 1 DESSERT

Smoothie Bowl, Cookies...

+ 1 BOISSON

Citronnade, Thé glacé, kéfir de fruits,
Perrier ou Fuzetea.

A partir de 18,50€

CONDITIONS

2 menu différents

COMPRIS

- Vaisselle (assiettes, couverts, serviettes et verres)

PRE-REQUIS TECHNIQUE

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

FRAIS SUPPLEMENTAIRES

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


RÉSERVATION

- Acompte 30%
- Solde 2 jours avant

ENTRÉES


FALAFELS X3*	5€
• Beignets de pois-chiche aux aromates et aux épices, sauce menthe & citron	
GOUGÈRES BRÉSILIENNES X4	4€
• Farine de manioc & parmesan	
BRUSCHETTA* x6	10€
• Focaccia, tomates anciennes, straciatella, pesto vert & basilic	
TAPAS x6	9€
• Focaccia, chèvre, tomates séchées & crème balsamique / chèvre, roquette, noix et miel	
NACHOS	8€
• Nachos maison, guacamole & sauce cheddar	

DESSERTS

SMOOTHIE BOWL 	5€
• Lait d'avoine, graines de chia, smoothie de fruits rouges & granola	
COOKIES	
• Chocolat, vanille de Madagascar	3€
• Chocolat, noisettes et amandes torréfiées	3,5€
BANANA BREAD	3,5€
• Banane, pépites de chocolat & caramel beurre salé	
BROWNIE	4€
• Chocolat noir, noisettes torréfiées et fleur de sel	
TIRAMISU	
• Crème de mascarpone, café et spéculoos	5€

PLATS

POKE BOWL 	13€
• Riz rouge, quinoa rouge, tofu teriyaki pané, avocat, choux rouges à la japonaise, carottes râpées, radis & sauce tahini	
WRAP CÉSAR*	11€
• Galette de blé, émincé végétal mariné et pané, salade romaine, copaux de parmesan croutons aillés & sauce César	
PIZZA	A partir de 10€
• Marguerita, Chèvre-miel, Quatre fromages, Gorgonzola, Reblochon (voir page suivante)	
WRAP AUX FALAFELS*	9€
• Galette de blé, salade, tomate cerise, concombre, oignons rouges, falafels & sauce citron/menthe	
BURRITO	12€
• Galette, haché végétal mariné, poivrons et oignons grillés, haricot rouge, maïs & sauce cheddar	

 créations végétaliennes
* créations végétaliennes sur demande



BOISSONS

CHAUDES	
• Thé Bio	2€
• Café Bio	2,5€
FRAICHES	
• Citronnade Bio	3,5€
• Thé glacé Bio	3€
• Kéfir Bio citron et figues ou Gingembre/curcuma	4€
	4,5€

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