



LA CUSISNE VAGABONDE

LE COCKTAIL

Votre artisan est annonceur dans
LE GUIDE RÉGIONAL

Gault & Millau
NOUVELLE AQUITAINE

2023 - 2024



Truck de ouf - EURL Couriaut
06.19.17.48.45
truckdeoufjm@gmail.com



truck de ouf - royan



truckdeoufroyan



L'ATELIER DU CHEF

INSPIRATION DU CHEF



- Club sandwich poulet, avocat
- Club sandwich saumon, fromage frais
- Bruschetta serrano, mozzarella
- Feuilleté de boudin noir aux pommes
- Bonbon foie gras & poire
- Crème gorgonzola, crumble de noix, magret séché
- Œuf toqué fois gras
- Œuf toqué saumon
- Croles d'escargots au chorizo
- Sablé piquillos & parmesan, tartare au couteau

L'ATELIER PLANCHA

PROPOSITION DE PIÈCES CHAUDES

- Cuillère de Saint-Jacques & mangue
- Cuillère de daurade sur fondue de poireaux
- Mini brochette de gambas & tomate confite
- Mini brochette poulet teriyaki
- Mini brochette saumon teriyaki
- Mini brochette magret & poire
- Mini brochette de bœuf
- Mini brochette croustillante porc & gambas, sauce cacahuète
- Foie gras poêlé & chutney de mangue sur pain d'épices





L'ATELIER SUSHI

LE TRADITIONNEL JAPONAIS

Assortiment de sushis :

(en fonction de la pêche et saison)

- Nigiri saumon, thon...
- California cheese, saumon
- California tempura crevette
- Maki saumon / avocat / concombre / mangue
- Dragon rolls (sushi frit)



L'ATELIER VEGGIE

PROPOSITION DE BOUCHÉES VÉGÉTARIENNES

- Bruschetta parmesan, légumes grillés
- Mini gougères au comté
- Crème de petit pois & chèvre frais
- Crème gorgonzola, crumble de noix
- Œuf toqué à la crème de Morilles
- Tartare de courgette
- Sablé parmesan, méditerranéenne
- Gaspacho : melon concombre & xeres
- Cheese cake de Betterave
- Guacamole & tomate confite
- Rouleau de printemps



LES MINIS BURGERS

LE SANDWICH STAR DES COCKTAILS !

- Mini burger kefta, confit d'oignon
- Mini burger saumon, guacamole
- Mini burger poulet, chorizo
- Mini burger veggie





L'ATELIER DE LA MER

POISSONS & GAMBAS AUX DIFFÉRENTES FAÇONS



- Ceviche de daurade, pomme, coriandre
- Nems de gambas aux petits légumes & pesto
- Toast saumon gravlax, fromage frais
- Tartare de saumon sur sablé
- Saumon gravlax, crème fouettée à l'encre
- Tartelette de rouget sur une purée d'ail
- Dôme saumon, guacamole, fromage frais
- Huitres "spéciale" Marennes-Oléron
- Tartare de daurade, crème de yuzu

L'ATELIER DU MONDE

POUR UN VOYAGE DES SAVEURS

- Rouleau de printemps aux gambas
- Rouleau de printemps au poulet
- Salade thaï filet de bœuf menthe & coriandre
- Salade thaï poulet menthe & coriandre
- Salade thaï gambas menthe & coriandre
- Croustillant aux légumes du soleil
- Croustillant courgette, chèvre
- Croustillant poire, gorgonzola
- Samoussa aux noix de cajou et sathé





L'ATELIER GOURMAND

UNE TOUCHE SUCRÉE

- Mini Mousse au chocolat noir
- Cannelé
- Financier aux amandes
- Macaron framboise, chocolat, citron ...
- Mini crème brûlée sur son sablé aux noisettes
- Mini crumble de fruits
- Mini tiramisu
- Mini brownie
- Mini tarte au citron
- Mini tarte citron, passion renversée
- Mini tartelette chocolat noisette





LES BOISSONS

COCKTAIL AVEC OU SANS ALCOOL

Pour votre vin d'honneur, apéritif... Nous vous proposons des boissons

- Cocktail sans alcool : Virgin planteur, Virgin mojito
- Cocktail avec alcool : Tinto verrano, Plateur, Mojito, Soupe champenoise
- Jus de fruit
- Jus de fruit pétillant
- Vin...





Tarif sur devis

Vaisselle, serviette inclus

Installation sur plateau/buffet

Forfait déplacement en fonction des kilomètres et service inclus

La date est réservée à réception du devis signé et du paiement de l'acompte. Les quantités et les choix de pièces sont ajustables à +/- 10%, à 1 mois de la date de l'événement. Nous nous engageons à assurer la prestation signée sur devis, nous vous invitons à vérifier l'exactitude des informations indiquées.

Nous travaillons exclusivement des produits frais en favorisant les producteurs locaux, tout est fait maison par notre chef.

Expériences:

Notre chef, issu de Bordeaux, après avoir fait ses armes chez Marc Demund avec qui il a sillonné les plus prestigieux châteaux du Bordelais, est parti dans le Périgord à "L'Esplanade" étoilée au guide Michelin, à la découverte de la truffe et de la cuisine du terroir. Son voyage l'a ensuite conduit à Paris au célèbre "Boeuf sur le toit", avant de partir à la découverte du Portugal, Brésil, Maroc, Afrique, Antilles d'où il revient à chaque fois avec de nouvelles inspirations.



Truck de ouf - EURL Couriaut
06.19.17.48.45
truckdeoufjm@gmail.com

