



CUIS'IN TRUCK

Service traiteur

(Une histoire de famille de plus de 35 ans)

Sarah ANTOINE

0624767557

cuisintruck@gmail.com

Un Food Truck, chez vous ou dans un lieu de votre choix, pour toutes vos prestations privés ou professionnelles !!

Nos spécialités :

Le Burger Gourmand *(ou Autres recettes à découvrir page suivante)*

Pain du boulanger

Sauce magique « Mayonnaise maison, oignons rouges et cornichon) et Ketchup

Salade et tomate fraîche

Viande de bœuf Charolais (basse cote) ou taureau de Camargue, « made in France », sélectionné et hachée par nos soins avant la prestation.

Oignon confit, Emmental, Poitrine fumée et braisée

A consommé sans modération ...



Nos Frites

Pommes de terre fraîches coupées, Précuite et cuites sur place



Nos Poke Bowl

Céréales (riz, quinoa, boulgour, ...), crudités, légumes cuits, fruits, légumineuses, et poisson du moment mariné, Sauce maison

Saumon, crevette, végé, ... Tout est permis !

Notre pulled porc

Echine de porc cuite pendant 12h dans un bouillon épicé, puis effiloché à la griffe d'ours servi soit en dans un pain bun brioché ou en barquette sur frite avec une sauce cheddar maison et du coleslaw maison.



Nos assiettes à partager

Selon l'inspiration du chef : tomate mozza, tapenade, poichichade, melon jambon cru, charcuterie, fromage, salade, ... à partager



Nos Bagels

Se déguste froid, base Cream cheese, crudité, poissons

Plusieurs recettes : italien, mexicain, norvégien, ...

IDEES DE RECETTES ET TARIFS TTC de NOS BURGERS / FRITES POUR VOS PAPILLES

Nos burgers sont toujours préparés avec une base : Sauce magique (Mayonnaise maison, ketchup, oignon rouge, cornichon), salade et tomate fraîche, le pain du boulanger, ...

- Le burger est servi avec des frites maison !!
- Le bœuf est haché par nos soins, dans la basse côte made in France, et le taureau (+1€) est de Camargue
- Le saumon est frais, préparé par nous-même.
- Déplacement aux alentours de Cavaillon minimum 40 personnes



Vous pouvez choisir : (2 recettes différentes maximum pour les évènements privés en général la version gourmande + végé ou saumon) Végé et hallal sur demande

Le gourmand : bœuf, oignon confit, emmental, poitrine fumée : 12€

L'Auvergnat : Bœuf, oignon confit, bleu d'auvergne : 12€

L'Italien : Bœuf, tomate séchée, câpres, basilic, ail mozzarella 13€

L'Andalou : Bœuf, poivron mariné, chorizo, cheddar, avocat : 12, 50€

Le Manon : Bœuf, confit d'oignon, miel, fromage de chèvre : 12€

Le Rossini : Bœuf, confit de figues, foie gras maison mi-cuit : 14€ ou (escalope de foie gras poêlée +2 €)

Le Duck : magret de canard hache ou émincé, confit d'oignon, pêche, 13€ cèpes + (1 €)

Le Norvégien : saumon façon tartare mariné au citron vert, câpres, huile d'olive, cive, ail : 13€

Vous choisissez la recette qui vous convient, nous vous ferons un devis au plus juste. De plus nous pouvons faire plusieurs recettes pour une prestation avec des choix et des tailles différentes (2/3, 1/2, ...ou plus petit afin de proposer plusieurs burgers à chaque client,) (devis sur demande)

Nos tarifs TTC (TVA 10 %)

Burger (en fonction de la recette) + Frite =à partir de 12€

Poké Bowl =à partir de 11€

Formule plat + dessert et /ou boisson possible (à définir ensemble)
.....à partir de 13€