

FOOD TRUCK PRIVATISÉ

La spécialité Coup de Food, privatisée pour votre événement

Burger + frites fraîches • formule enfant
cheeseburger ou nuggets + frites

13 € / 10 €

PRIVATISATION DU FOOD TRUCK

Pour événements privés, professionnels ou associatifs.

FORMULE ADULTE — 13 € / PERS.

- 1 burger par personne
- 2 recettes de burgers proposées pour l'événement
- Possibilité de créer un burger spécial personnalisé
- Frites fraîches

FORMULE ENFANT — 10 € / PERS.

- Cheeseburger + frites fraîches

OU

- Nuggets + frites fraîches

CONDITIONS

- Privatisation à partir de 40 adultes
- Forfait de privatisation et déplacement sur devis.
- Organisation, accès et installation du camion validés au devis

Mariage • baptême • anniversaire • entreprise • association • repas de fin d'année. Brunch



APÉRITIF + FOOD TRUCK

Le cocktail complet qui se prolonge au food truck

34 € sans dessert • 39 € avec 2 desserts

34 / 39 €

FORMULE 34 € / PERS.
- 5 bouchées au choix
- 1 verrine au choix
- 1 burger par personne parmi 2 recettes proposées
- Frites fraîches

FORMULE 39 € / PERS.
Même composition + 2 desserts au choix.

CHOIX LIBRES
Toutes les propositions du menu cocktail dînatoire sont reprises ci-dessous.
Les produits clairement indiqués « en supplément » restent en supplément.

Minimum 30 personnes.

Préparations maison ou artisanales • saisonnalité possible • produits d’exception proposés uniquement en supplément lorsqu’ils sont clairement indiqués.

APÉRITIF + FOOD TRUCK — LES BOUCHÉES

Toutes les propositions, détaillées une par une

5 bouchées au choix. Chaque préparation ci-dessous compte pour 1 choix. Aucun quota par catégorie ; seuls les produits clairement indiqués « en supplément » sont à part.



5 BOUCHÉES AU CHOIX

À PARTAGER
• Tapenade verte au chèvre & croûtons • Thonnade échalote & ciboulette • Crème de chorizo • Anchoïade • Fougasse salée • Gougères au Comté • Quiche Lorraine • Pissaladière • Pizza fromage • Charcuterie artisanale et ibérique

MINI COOKIES SALÉS
Chorizo & brebis • Olives & tomates séchées • Cheddar & bacon • Parmesan & herbes de Provence • Chorizo & emmental • Figatelli & tomme

CROSTINIS & TARTINES
Crostini poivron rôti & burrata • Crostini tomate, basilic & burrata • Crostini chèvre, tapenade & tomate confite • Bruschetta corse : figatelli, coppa & brebis • Bruschetta ibérique : chorizo, poivrons & tomme espagnole • Bruschetta italienne : poivron confit, burrata & basilic

WRAPS & ROULÉS
Wrap italien : jambon cru, parmesan & roquette • Wrap saumon & Boursin • Wrap jambon & fromage frais • Roulé de courgette au chèvre frais

CLUBS & MINI BOUCHÉES
Club thon, œuf & mayonnaise • Club saumon fumé & Boursin • Mini croque-monsieur • Mini hot-dog • Financier jambon & olives • Financier lardons & raclette • Financier chorizo & emmental • Banderille chorizo & olives • Brochettes Tomate cerise, mozzarella & pesto • Brochettes Melon, jambon cru & fromage • Brochette magret fumé, abricot & tomme

MINI BURGERS

• Bœuf, cornichon & moutarde à l’ancienne
• Poulet chèvre miel
• Poulet, cheddar & sauce Coup de Food
• Magret fumé, oignons confits & tomate séchée

FOCACCIAS

• Burrata, mortadelle, pistache & pesto
• Gorgonzola & jambon de Parme
• Speck & pesto
• Roquefort & noix

TARTELETTES

• Saumon , yuzu & fruit
• Chèvre, Serrano, noisette & Comté
• Brandade & poivrons confits
• Gorgonzola & noix
• Burrata,

Verrines • Burger • Douceurs

VERRINES — 1 AU CHOIX

INCLUSES
• Caviar d’aubergines, crème de chèvre & tapenade
• Poivrons confits, brebis & Espelette
• Crème parmesan, tomate & coppa
• Tomate, mozzarella & pesto
• Burrata, Serrano, tomates séchées & balsamique
• Jambon cru & macédoine de melon, pipette de Porto

EN SUPPLÉMENT
• Guacamole & crevettes
• Cappuccino de cèpes, noisette & filet mignon séché maison
• Mousse de foie gras, magret fumé & confit de figues
• Tiramisu chèvre, figues, poudre de lard & biscuit salé
• Panna cotta mandarine/yuzu, gambas & noisette

BURGER FOOD TRUCK

1 burger par personne, parmi les 2 recettes proposées pour l’événement.
Possibilité de créer un burger personnalisé.
Frites fraîches.

DOUCEURS — FORMULE 39 € : 2 AU CHOIX

• Brochette de fruits frais
• Mini moelleux chocolat
• Brownie maison
• Fougasse d’Aigues-Mortes
• Tiramisu
• Panna cotta & coulis
• Verrine fromage blanc & coulis
• Mini tartelette chocolat
• Tarte fine aux pommes

Fromages affinés : +3 €/pers.
Gâteau sur mesure : sur devis.

Les burgers Coup de Food

Le Coup De Food
Pain artisanal, steack du Boucher env. 150 gr,sauce coup de food, Cheddar, Bacon, pickles d’oignons rouge, salade.

Le Jack
Pain artisanal, steack du Boucher env. 150 gr,sauce Barbecue au Jack Daniels, Bacon, Cheddar, oignons frits, salade.

Le Classique (OPTION VÉGÉ)
Pain artisanal, steack du Boucher env. 150 gr, sauce coup de food, cheddar, salade.

Le Raclette
Pain artisanal, steack du Boucher env. 150 gr, sauce Smoky, jambon cru , raclette, oignons frits, salade.

Le Black Pepper
Pain artisanal, steack du Boucher env. 150 gr, sauce poivre maison, emmental AOP, bacon, oignons confits, salade.

Le Cabri (OPTION VÉGÉ)
Pain artisanal, steack du Boucher env.150 gr, crème de tomates séchées, Fromage de Chèvre, oignons confits, miel, salade.

Le Fermier (OPTION VÉGÉ)
Pain artisanal, Tenders de poulet pané, sauce coup de food, Emmental AOP, pickles d’oignons rouge, salade.

Le OCB
Pain artisanal, Tenders de poulet pané, sauce Smoky, Bacon, Cheddar, oignons frits, salade.

Le Cheese (OPTION VÉGÉ)
Pain artisanal, steack du Boucher env. 150 gr, ketchup, cheddar.

Le Cheese Bacon
Pain artisanal, steack du Boucher env. 150 gr, ketchup, bacon , cheddar, oignons frits.

LE BURGER DU MOMENT
VOIR SUR ARDOISE ET RÉSEAUX SOCIAUX

