

le B à Ba

Bar à Bruschetta



Bientôt chez vous...

« Enjouée, gourmande et cordon bleu, j'ai décidé de conjuguer tous ces atouts en élargissant le cercle de mes convives.

J'ai ainsi décidé de reprendre le premier Food-Truck de Tartines d'Ile de France. Je vous propose à mon tour une cuisine saine et chaleureuse mitonnée à partir de produits frais et locaux.

Invitez-moi, vous allez vous régaler ! »



Photos non contractuelles

Mes formules

- Tartine salée + accompagnement
- Tartine salée + accompagnement + boisson
- Tartine salée + accompagnement + dessert maison
- Tartine salée + accompagnement + boisson + dessert maison

A chaque service, je vous propose :

- **3 recettes différentes de tartines**
selon le marché du jour, mes coups de cœur et mon humeur
- 2 accompagnements différents
soupe ou salade et pommes de terre sautées aux herbes
- 2 ou 3 **desserts faits maison**

Ma carte

Tartines faites maison sur du pain frais artisanal

- Crème fraîche, oignons caramélisés, jambon sec, brie de Meaux
- Sauce tomate maison, chorizo, poivrons, raclette
- Houmous coco/curry, poulet mariné, oignons caramélisés, cacahuètes, coriandre fraîche
- Chèvre frais au basilic, tomates cerises confites, mélange de noix grillées, miel

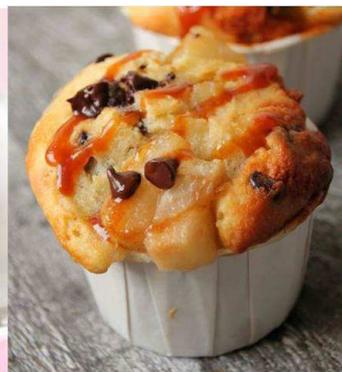


- Huile d'olive à l'ail, concassé de tomates, coppa, mozzarella
- Crème fraîche, lardons, oignons caramélisés, bleu de Bresse
- Fromage frais à l'aneth, saumon fumé, émincé de radis, poivre 5 baies
- Pesto au basilic, poulet mariné, bûche de chèvre, miel
- Sauce tomate maison, légumes marinés, bleu d'Auvergne, mélange de noix grillées
- Concassé de tomates, huile d'olive, ail et basilic, jambon cru

Desserts

- Cheesecake
- Muffin poire-chocolat sauce carambar
- Tarte fine aux pommes caramélisées
- Tiramisu
- Cookie
- Yaourt de la ferme

Phot
os
non
cont
ract
uelle
s





Evènements

Vous souhaitez surprendre vos convives pour un séminaire ou une soirée d'entreprise, un anniversaire, un mariage ?

Je vous propose une prestation adaptée à votre évènement :

- **Food-truck** : Je réalise des tartines à la demande directement dans le camion.
- **Bar à bruschetta** : Je crée pour vous un buffet original et plein de saveurs ainsi qu'une animation Bruschetta sur mesure.
- **Offre traiteur** : Je prépare un buffet salé et/ou sucré composé d'amuse-bouches, bouchées, verrines, mini-brochettes, charcuterie, fromages, salades originales, et mignardises faites maison en dessert...

N'hésitez-pas à me contacter afin que nous définissions ensemble l'offre qui sera la mieux adaptée à vos envies.

Pourquoi la street-food ?

« *La street-food c'est l'avenir* » a dit Thierry Marx, chef doublement étoilé. Mais pourquoi ? Parce qu'on veut manger autre chose qu'une cuisine mondialisée, uniformisée, congelée et trop salée !

Ma cuisine de rue, c'est un mélange d'ingrédients locaux et de qualité, de savoir-faire, de saveurs et de contact humain. Faire appel au B à Ba Food-Truck, c'est permettre à vos collaborateurs et invités de manger bien, rapidement et au juste prix.



Pourquoi moi ?

Eh bien parce qu'en plus de vous proposer une cuisine de qualité, élaborée à partir de produits frais et locaux, j'ai décidé de mettre en place une démarche durable au sein de mon camion : nourriture saine, délais d'approvisionnement courts (entre 1 et 3 jours), traçabilité et fraîcheur des produits, emballages 100% recyclés, recyclables et/ou biodégradables, covering blanc et bois se fondant facilement dans l'environnement, tri des déchets et lombricompost...

De plus, je suis adhérente à l'association Street Food en Mouvement qui garantit le suivi d'une charte qualité.

Enfin, je suis partenaire de l'application Optimiam, afin de participer activement à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Mes fournisseurs

Pain : La Boulangerie du Château à Choisy le Roi

Fruits, légumes et crèmerie : La ferme de Viltain à Jouy en Josas



Contact

Amandine Didrich

06.16.40.31.80

contact@lebaba-foodtruck.fr

www.lebaba-foodtruck.fr

Ils m'ont fait confiance

