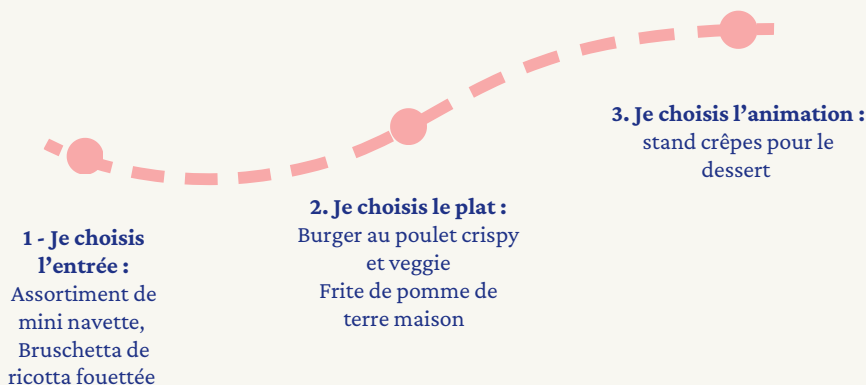




MON  
FOOD  
TRUCK

MENU  
PRIVATISATION

## FORMULES



Nos formules s'adaptent à vous !  
Tous nos menus sont modifiables selon vos attentes et vos événements privés et professionnels : anniversaire, brunch, baptême, mariage, séminaire, repas d'entreprise, etc.

Pour plus de renseignement sur nos tarifs, obtenir un devis, contactez nous !

## PIÈCES APÉRITIVES

### A L'UNITÉ



Assortiment de mini navette  
Assortiment de mini burger  
Bruschetta de ricotta fouettée  
Tartinade de légume maison, pain

### A PARTAGER



#### Planche Mixte

Planche de charcuterie, fromages locaux, crackers, pain

#### Barquette de frites fraîches

Frites, cheddar fondu

## BURGER



### Le Classique\*

Buns brioché, confit d'oignon maison, cheddar, salade, tomate,  
viande au choix : poulet crispy, veggie, viande hâchée AOP de Normandie

Sauce au choix : mayonnaise maison, barbecue, ketchup

Frite de pomme de terre maison

## DESSERTS

#### Verrines maison

Mousse au chocolat et son crumble cacao,  
Panna cotta et coulis au fruit de saison

ou

#### Mignardises maison

Tartelette aux fruits de saison,  
Tartelette au chocolat et caramel beurre salé,  
Mini madeleine

ou

#### Pâtisserie (1 au choix)

Sablé breton meringué au citron,  
Tarte mangue passion,  
Crousti choc,  
Mud cake au chocolat et orange

## ANIMATIONS

#### Stand crêpe

Nutella, confiture, sucre, caramel beurre salé

#### Stand gaufre

Nutella, confiture, sucre, caramel beurre salé



## FORMULES PETIT-DÉJEUNER / BRUNCH

### Exemple Brunch salé / sucré

Côté salé : Planche Mixte  
Côté sucré : Pancakes, Brownies,  
Café artisanal, Accompagnements,  
Animation Stand Smoothie,

### Exemple Petit-Déjeuner sucré

Assortiment de viennoiseries, pain,  
Brownies, Accompagnements,  
Café artisanal, Thé, Animation  
Stand Gaufre et Stand jus de fruit  
frais

Nos formules s'adaptent à vous !  
Tous nos menus sont modifiables selon vos  
attentes et vos événements privés et  
professionnels : anniversaire, brunch,  
baptême, mariage, séminaire, repas  
d'entreprise, etc.

Pour plus de renseignement sur nos tarifs,  
obtenir un devis, contactez nous !

## SALÉ

Bar à salade de saison : 3 différentes

Œuf brouillé

Beans

Lard fumé à l'anglaise

### Planche Mixte

*Planche de charcuterie, fromages locaux, crackers, pain*

### Tartinade de légume maison, pain

*Houmous, tzatzikis, guacamole, etc.*

## SUCRÉ

### Assortiment de viennoiseries, Pain

Brownies

Pancakes

Yaourt de la ferme

### Verrine maison

Mousse au chocolat et son crumble cacao,  
Panna cotta et coulis au fruit de saison

### Accompagnements

Confiture, beurre, Nutella, miel, sirop d'érable

### Café artisanal

Thé

## ANIMATION

### Stand Bowl

2 bowls de saison sélectionnés ensemble, assortiment de fruits secs, granola maison, fruit de saison

### Stand smoothie

2 au choix, réalisés minute

### Stand jus de fruit frais

2 au choix, réalisés minute

### Stand Gaufre

Nutella, confiture, sucre, caramel beurre salé

### Stand Crêpe

Nutella, confiture, sucre, caramel beurre salé

# BOISSON

## LES SOFTS

Soft : Eaux minérales plate et gazeuse, Jus de fruits, Coca cola « Classic » et « Zéro »  
Supplément jus de fruits « Alain Milliat » au cocktail ... par personne : 1,10 € TTC  
(Choisir 2 variétés : orange, abricot, poire, pamplemousse, pêche de vigne - sur la base d'1 litre pour 8)

Autres boissons sur demande

## LA CAVE

Nos formules sont sur une base de 1 bouteille /5 en vin blanc et 1 bouteille pour 4 en vin rouge.  
Uby Côtes de Gascogne, Colombard-Ugny n°3 (floral et fruité)  
Ou  
Uby Côtes de Gascogne "Gros et Petit Manseng" n°4 (blanc légèrement moelleux)  
Uby N°7 (rouge)  
OU  
Côte du Rhône

## LES BOISSONS CHAUDES

Espresso  
Allongé  
Double Espresso  
Cold Brew  
Thé

## LES MOUSSES

Bière de Brasserie Normande : Blonde et IPA  
Cidre de Normandie

## ANIMATION COCKTAIL- 10€ HT

2 cocktails au choix réalisés minutes

## FORMULE COMPLÈTE - 15.50€ HT

Soft : Eaux minérales plate et gazeuse, Jus de fruits, Coca cola « Classic » et « Zéro »  
Supplément jus de fruits « Alain Milliat » au cocktail ... par personne : 1.10 € TTC  
(Choisir 2 variétés : orange, abricot, poire, pamplemousse, pêche de vigne - sur la base d'1 litre pour 8)

Nos formules sont sur une base de 1 bouteille /5 en vin blanc et 1 bouteille pour 4 en vin rouge.  
Uby Côtes de Gascogne, Colombard-Ugny n°3 (floral et fruité) Ou Uby Côtes de Gascogne "Gros et Petit Manseng" n°4 (blanc légèrement moelleux)

Uby N°7 (rouge) OU Côte du Rhône

Crémant de Bourgogne OU Champagne (supplément à prévoir selon votre choix)