

Formule cocktail dinatoire

FORMULE WALKING DINNER / COCKTAIL DINATOIRE

La formule est calculée de façon à ce que les invités mangent de l'apéritif au dessert. Ils viennent chercher régulièrement au Food Truck les différents mets suivant le menu prédéfini. Il faut prévoir une durée moyenne de 3 à 4h. Cette formule s'adapte à toute occasion, les gens déambulent, se rencontrent et discutent tout en dégustant les mets. Cela comprend des mets froids, chauds et sucrés.

Menu totalement sur-mesure en fonction des préférences du client (menu à partir de 30€/pers.)

Exemple 1

Entrées

- Crème de chicons à l'ail
- Crème de poireaux au curry

Plats

- Croquette chèvre et poireaux
- Croquette poulet estragon
- 1/2 ou 1 croque-monsieur crème de poireaux et saumon fumé
- 1/2 ou 1 croque-monsieur camembert confit d'oignon

Desserts

- Panna cotta vanille orange
- Crumble pomme poire cardamome
- Mousse au chocolat

Exemple 2

Apéritifs

- Velouté d'asperges vertes
- Bisque de crevettes grises

Entrées

- Saumon gravlax, poivrons confits, pommes, crème moutardée
- Croquette de moule au vin blanc

Plats

- Cabillaud, crémeux de poireaux, sauce beurre blanc citron vert
- 1/2 croque-monsieur au saumon fumé, courgettes grillées et fromage

Desserts

- Sabayon au chocolat
- Tiramisu fraise spéculoos

FORMULE AMUSE-BOUCHES

Cette formule s'adapte particulièrement à une réception de mariage, pour une durée moyenne de 2h. Cela comprend un ensemble de mises en bouche (froides et chaudes) travaillées créées en fonction de la demande du client.

AUTRES SOUHAITS SUR DEMANDE

NB:

- Pour un événement (privatisation du Food Truck), votre commande doit atteindre un minimum de 500 € HTVA hors frais de déplacement, quel que soit le nombre d'invités.
- Tous les produits sont adaptables selon vos préférences.
- Les prix sont hors TVA (3% sur la nourriture, 17% frais déplacement, etc.).
- Souhait particulier (boissons, serveurs, tables,...) sur demande.
- Le prix comprend les packaging et un temps sur place.