

03



LE FOOD-TRUCK

Une jolie petite remorque habillée de vert, qui s'ouvre sur une large variété de petits délices sucrés comme salés. Les créations froides disposées sur le buffet, vos invités n'auront qu'à s'approcher du comptoir pour se faire servir les préparations minutes par notre souriante équipe :)

COMPOSITION

REPORTEZ-VOUS À LA CARTE P.08

CRÉATIONS SALÉES

CRÉATIONS SUCRÉES

BOISSONS FROIDES

BOISSONS CHAUDES

OPTIONS

ATELIERS

COMPRIS DANS LA PRESTATION

Vaisselle jetable (assiettes, couverts, serviettes)
Tables et nappes sur lesquelles dresser le buffet
Décoration / mise en scène du buffet
Poubelles de tri
Décoration et personnalisation du food truck

CONDITIONS

À PARTIR DE

- 80 pers. de Mai à Octobre
- 50 personnes hors saison

FRAIS SUPPLÉMENTAIRES

- Déplacement depuis notre local
- Personnel (cuisine, service et installation/désinstallation)
- Privatisation (en dessous de 80pers.)

PRÉ-RECQUIS TECHNIQUES

- Accès à deux prises secteur
- Accès à un office traiteur
- Terrain plat et dur (pas de gazon)



SUGGESTIONS

**35€ HT
/PERS.**

BRUNCH

FORMULE BRUNCH UNIQUEMENT

1 boisson froide

boissons chauds illimitées

3 créations salées (DONT 1 ATELIER)

2 créations sucrées (DONT 1 ATELIER)

FORMULE ENFANT

1 pièce salée + 2 pièces sucrées + 1 boisson fraîche

16€