

TARIFS PRESTATION - Foodtruck Caviar et Coquillettes 2019

TOUS NOS PRODUITS SONT ENTIEREMENT FAIT MAISON !				
Base de calcul par Nombre de convives		< 50/100 >	< 100/150 >	< 150/ X >
BURGERS (avec frites maison) - PÂTES - DESSERTS (tarif présenté pour 1 portion/personnes)				
BURGERS MAISON accompagné de frites fraîches	Pitchoune (uniquement pour les enfants)	6	5,5	5
	Burger enfant : Steak haché pur bœuf 80 gr, cheddar, ketchup			
	Classic	8,5	8	7
	Steak haché pur bœuf, cheddar, tomates, salades, sauce burger maison			
	Poulet	8,5	8	7
	Aiguillettes de poulet rôti, cheddar, tomates, salades, sauce burger maison			
	Végétarien	10,5	10	9
	Galette de légumes, chèvre fondu, oignons frits, cheddar, tomates, salades, sauce tartare maison			
	Mozza'Show	10,5	10	9
	Steak haché pur bœuf, mozzarella fondue, cheddar, chorizo poëllé, tomates, salades, sauce mayonnaise pesto			
	Bacon	10,5	10	9
	steak haché pur bœuf, cheddar, poitrine fumé, oignons doux, tomates, salades, sauce burger maison			
	Chèvre-miel	10,5	10	9
	Steak haché pur bœuf, chèvre fondu, oignons doux, cheddar, tomates, salades, miel			
	Lyonnais	12,5	12	11
	Steak haché pur bœuf, demi saint marcellin fondu, cheddar, suée d'oignons et lardons fumés, tomates, salades, sauce tartare maison			
	Incontournable	12,5	12	11
	Steak haché pur bœuf, camembert fondu, poitrine fumé, oignons frits, tomates, salade, confiture de cerises griottes			
	Brie-Gand	12,5	12	11
	Steak haché pur bœuf, brie fondu, compotée d'oignons rouges, poitrine fumé, cheddar, tomates, salades, sauce barbecue maison			
Montagnard	12,5	12	11	
Steak haché pur bœuf, reblochon, fondu d'oignons et lardons suées, poitrine fumé, cheddar, tomates, salades, sauce tartare maison				
Personnalisé (recette définit avec le client)	13	12,5	11,5	
Recette sur mesure, selon les goûts, envies et produits frais de saison				
Bouchée mini-burgers (selon recettes présentés ci-dessus)	4,5	4	3,5	
SALADE COMPOSÉE	Salade lyonnaise (salade verte, œuf dur, lardons, croutons, vinaigrette)	9	8,5	8
	Salade océane (salade verte, saumon fumé, radis rose, asperge verte, vinaigrette)	9	8,5	8
	Salade italienne (mini penne, jambon cru, pignons de pain, mozzarella, tomates séchées, sauce mayonnaise pesto)	9	8,5	8
	Salade au bleu d'auvergne (salade verte, dés de bleu d'auvergne AOP, noix concassées, tomates, vinaigrette)	9	8,5	8
	Salade piémontaise (Pomme de terre, cervelas, cornichons, tomates, mayonnaise)	9	8,5	8
	Tartare tomates et mozzarella (Julienne de tomates et mozzarella, huile d'olive, basilic)	9	8,5	8
	Personnalisé (recette définit avec le client)	9	8,5	8
BOX DE PÂTES	Box "classic" (350 Gr) pâte type penne sauce au choix :	8	7,5	7
	Napolitaine			
	Bleu d'auvergne			
	Bolognaise			
	Pesto			
DESSERTS	Moëlleux au chocolat et sa crème anglaise	5,1	5,1	4,5
	Mousse au chocolat	4,2	4,2	4
	Tartellette aux fruits (selon fruits de saison)	5,1	5,1	4,5
	Tartellette citron amande	4,2	4,2	4
	Tartelette au chocolat	5,1	5,1	4,5
	Fromage blanc et son coulis de fruits rouges	5,1	5,1	4,5
	Salade de fruits frais	4,2	4,2	4
	Burger sucré (bun's, nutella, banane, amandes)	3,3	3,3	3
BOISSONS	Boissons sur demande (Sodas, Bières pressions, Vins régionaux, Champagne, etc.)	s/devis		
FORFAIT LOCATION (facturé pour chaque prestation)				
Location foodtruck	Camion + personnel + déplacement + service	500 €		
LOCATION MATERIEL (option supplémentaire)				
	Location barnum noir mat 6X3 M (avec 4 côtés)	100 €		
	Location parasol chauffant	110 €		
	Set personnalisé pour un service par plateau	s/devis		