

# NOTRE FOODTRUCK

Foodtruck



**OPTEZ POUR LA VENU DE NOTRE FOODTRUCK. SOBRE ET ELEGANT A LA FOIS M, IL S'ADAPTE AUX THEMES. POUR UNE CUISINE SUR PLACE, DES PLATS CUISINÉ SOUS VOS YEUX, LE FOODTRUCK EST LA POSSIB TRAITEUR TENDANCE**

06 18 51 10 10

CONTACT@SUDTRAITEUR.FR -  
WWW.SUDTRAITEUR.FR

# Formules APERITIF



06 18 51 10 10

CONTACT@SUDTRAITEUR.FR -  
WWW.SUDTRAITEUR.FR



## NOTRE CARTE APERITIF

# Buffet

Canapé toast x3 **3€**

- avocat saumon
- tomate fromage
- creme jambon

Verines x2 **3€**

- creme d'avocat saumon
- tomate creme

Assortiment pissaladière,  
anchoïade, tapenade **3€**

Mini gratin à la truffe **3€**

Toast foie gras **2€**

Mini crêpe salé roulé x3 **2€**

Tapas du sud **2,5€**

Jambon cheese x2 **2,5€**

Mini hotdog **2€**

Mini gratin à la truffe **2€**

Mini Tajine tunisien **2€**

Mini croque monsieur à la  
truffe **4€**

Mini planche fromage

# NOTRE BUFFET

## Buffet



**POUR UNE MISE EN PLACE A  
L'INTERIEUR OU SIMPLEMENT A  
L'EXTERIEUR OPTEZ POUR UN  
BUFFET CHAU ET/OU FROID AVEC  
DES MANGE DEBOUT AUTOUR  
DESQUELS VOS CONVIVE SE  
RETROUVERONT. POSSIBILITÉ DE  
DECORATION AVEC THEME**

**06 18 51 10 10**

**CONTACT@SUDTRAITEUR.FR -  
WWW.SUDTRAITEUR.FR**

# NOS TARIFS

Foodtruck

Buffet

Barman



## BUFFET

REPAS ET MATÉRIEL

27,50 € TTC /PERS.

+ PRIX DU PERSONNEL

+ PRIX DU TRANSPORT DU FOOD TRUCK ET DU CAMION RÉFRIGÉRÉ

PRIX DU TRANSPORT DU FOOD TRUCK SI VOUS LE SOUHAITEZ (À NOTER QUE LE TRUCK N'EST PAS INDISPENSABLE POUR LA FORMULE BUFFET)

## BUFFET

LIVRÉ / INSTALLÉ

29,50€ TTC /PERS.

+ FORFAIT DÉPLACEMENT

+ FORFAIT PERSONNEL / INSTALLATION

NOUS VOUS PROPOSONS LA FORMULE BUFFET LIVRÉ INSTALLÉE. PAS DE SERVICE

## PRIX DU PERSONNEL

(VARIABLE EN FONCTION DES HORAIRES, DU NOMBRE DE CONVIVÉS ET DE LA FORMULE CHOISIE)

HEURE D'ARRIVÉE ET DE DÉPART DE L'ÉQUIPE :  
10H30 À 15H30

POUR UN SERVICE DE 11H30 À 15H SOIT UNE VACATION DE 5 H POUR 1 CUISINIER ET 2 SERVEURS

465 € TTC

PRIX DU TRANSPORT DU FOOD TRUCK ET DU CAMION RÉFRIGÉRÉ POUR VOTRE ÉVÈNEMENT

FOOD TRUCK : UN TARIF KILOMÉTRIQUE DE 1,90 € TTC EST APPLIQUÉ JUSQU'À 80 KMS A/R, AU-DELÀ UN FORFAIT DE 360 € TTC EST APPLIQUÉ + 0,60 € TTC DU KILOMÈTRE

CAMION RÉFRIGÉRÉ : UN TARIF KILOMÉTRIQUE DE 0,60 € TTC EST APPLIQUÉ JUSQU'À 80 KMS A/R

€ TTC (TVA 20%)



# NOTRE CARTE BUFFET

## Buffet froid

Crudités (200g par personne)	2,95€
Salades composées (200g/pers) (voir carte au choix)	3.95€
Plateaux de charcuterie A partir de	2.95€
Planche du fromager À partir de	3.95€
Salade verte	0.60€
Mignardises (3 pièces/pers)	3.90€
Pâtisserie individuelle	4,20€

## Buffet chaud

Si location Matériel de réchauffe 25cts /pers (gaz)

- Paëlla des familles\* 8.50€  
Cuisse de poulet, Encornets, Riz, Légumes, crevettes, Moules, Chorizo.
- Paella Royale\* 9.95€  
Poulet, Encornets, Riz, Légumes, crevettes, Moules, Chorizo et filet de poisson.
- Couscous Royal et sa semoule 10.95€
- Choucroute Alsacienne. À partir de 8.90€
- Formule Plancha\* viande marinée+ légumes ( sur Devis )

Possibilité cuisine du monde

- pate à la truffe / pâte à la meule
  - poulet curry / riz massala
  - cuisine hawaiienne
  - plateau de sushi
- 



## **MENU À 25,00 € HT / 27,50 € TTC**

Entrée « classique » + Plat + Fromage + Dessert

## **MENU À 28,00 € HT / 30,80 € TTC**

Entrée « plaisir » + Plat + Fromage + Dessert

## **MENU À 25,00 € HT / 27,50 € TTC**

2 Entrées « classique » + Plat + Fromage + Dessert

## **MENU À 32,00 € HT / 35,20 € TTC**

1 Entrée « classique » + 1 Entrée « plaisir »  
+ Plat + + Fromage + Dessert

# Formule **PLAT**

## **OPTION**

- Disponible également en buffet (saladier et plats jetables) plutôt qu'en plateaux
- Vrais verres: 0,55 € HT / 0,60 € TTC par plateau



Buffet

## NOTRE CARTE DESSERT

### Classique

Biscuit moelleux aux amandes, croustillant praliné amande/noisette du Piémont. Mousse pâte à b o m b e chocolat 66% ARCATO  
Chocolaterie de l'Opéra.

### Castel

Biscuit merinqué a u x amandes, noisettes caramélisées crème a u b e u r r e légère au praliné a m a n d e / n o i s e t t e du Piémont, crumble d'amande.

### Opera

Biscuit Joconde aux amandes imbibé au café, ganache de chocolat noir amer, fine crème au café.

### Forêt noire

Biscuit chocolat Grand Cru, chantilly , griottes au sirop, griottes en marina et griottes à l'eau d e vie, mousse au chocolat envelopé de chocolat noir e t copeaux de chocolat.

### Exotique

Crumble coco, dacquoise coco, poêlée d'ananas et mangue, mousse aux fruits passion.

### Framboisier

Croustillant de nougat à la framboise, sabayon à la framboise et son coulis de framboise.

### Saint honoré

Crème pâtissière, feuilletage, choux, chantilly et caramel.

06 18 51 10 10

CONTACT@SUDTRAITEUR.FR -  
WWW.SUDTRAITEUR.FR

# Plateaux PETIT DÉJEUNER



06 18 51 10 10

CONTACT@SUDTRAITEUR.FR -  
WWW.SUDTRAITEUR.FR

# NOTRE FORMULE PETIT DEJEUNER

*Box ou buffet*

CAFÉ, VIENNOISERIES, JUS

5€

## PETIT DEJEUNER



## BRUNCH SALE - SUCRÉ



BRUNCH SALE - SUCRÉ  
CAFÉ, VIENNOISERIES, JUS, FROMAGE,  
PÂTE À TARTINER, PANCAKES 12€

12€

## BRUNCH PREMIUM



BRUNCH PREMIUM CAFÉ, VIENNOISERIES, JUS,  
FROMAGE,  
PÂTE À TARTINER, PANCAKES,  
CHARCUTERIE, GAUFFRE, SALADE DE FRUITS

20€

06 18 51 10 10

CONTACT@SUDTRAITEUR.FR -  
WWW.SUDTRAITEUR.FR