

CARTE TRAITEUR 2021/2022



MYLO FOOD TRUCK

Food truck - traiteur événementiel

MYLO FOOD TRUCK

CARTE TRAITEUR

2 FORMULES POSSIBLES

FOOD TRUCK



Prestation avec notre FOOD TRUCK

Taille : 7m de long - 2,4m de large - 3m de haut

Idéal pour 45 à 250 couverts

(+ de 250 pers. - stand extérieur en plus)

TOUTES SAISONS

STAND IN/OUTDOOR



Prestation avec notre STAND

Espace de cuisine/service

Taille : 3m/2m + espace de préparation 3m/3m

Idéal pour 45 à 100 couverts

DE DÉBUT MAI À FIN SEPTEMBRE

GROUPES À PARTIR DE 45 PERSONNES - DEVIS MINIMUM DE 850€ TTC

ÉVÉNEMENTS PUBLICS OU PRIVÉS EN INTÉRIEUR OU EXTÉRIEUR

Mariage : moments conviviaux avec nos cocktails, suivis du Bar à wok à volonté

Brunch de Mariage : English Breakfast, Poké Bowl, Arancinis siciliens

Soirée Privée, Anniversaire, Baptême : Bar à wok à volonté, plat wok ou cuisine du monde...

Repas d'entreprise : formule avec plat, dessert... avec nos woks ou plats de cuisine du monde

DEVIS & RENSEIGNEMENTS

NOUS CONTACTER

Laurent est à votre disposition pour répondre à vos questions :

TEL : 07 82 20 83 39

contact@mylofoodtruck.fr



FORMULAIRE DE DEMANDE DE DEVIS

WWW.MYLOFOODTRUCK.FR



COCKTAIL - APÉRITIF

CARTE TRAITEUR

PIÈCES FROIDES

- Verrine Gaspacho frais & menthe
- Verrine Poivron à l'orientale, croûtons à l'ail & filet de rouget au cumin (+1€)
- Verrine Panna Cotta tomate confite
- Verrine Poké Bowl de riz japonais aux crudités de saison & ananas (+1€)
- Verrine Riz Japonais, crevettes sauce asiatique & coriandre fraîche (+1€)
- Cuillère Tartare de saumon façon thaï (+1€)
- Mini club-sandwich poulet & poivron à l'orientale
- Bruschetta pesto rouge, jambon serano & chèvre (+1€)



PIÈCES CHAUDES

- Brochette crevette asiatique & coriandre (+1€)
- Mini-bouchée à la reine au Poulet Colombo
- Accra de morue au piment d'Espelette
- Samoussa Poulet curry & coco ou Boeuf
- Samoussa Chèvre & épinard
- Nem Poulet au curcuma ou Porc
- Arancini Sicilien mozzarella & pesto vert
- Verrine indonésienne, Nasi Goreng : riz, petits légumes, crevettes & leur sauce onctueuse (+1€)

PETIT APÉRITIF - 7 PIÈCES / PERS. - 10€

COCKTAIL GOURMAND - 10 PIÈCES / PERS. - 14€

FORMAT COCKTAIL DINATOIRE - 15 PIÈCES / PERS. - 20€

Tarif TTC indicatif selon nombre de personnes et contenu de la prestation - Hors frais de déplacement



LES SPÉCIALITÉS WOK

CARTE TRAITEUR

Des plats savoureux pour satisfaire tous vos convives et apporter une touche conviviale à vos événements.

Nos sauces peuvent être douces, épicées ou pimentées au goût de chacun

LES PLATS WOKS

NOUILLES CHINOISES ARTISANALES OU RIZ, LÉGUMES FRAIS & VIANDES, POISSON SAUTÉS AU WOK

POULET (origine Saône-et-Loire)

Tandoori : sauce indienne pimentée 🌶️

Curry : sauce indienne épicée & onctueuse 🌶️

Thaï : sauce asiatique douce

Colombo : Lait de coco, ail & épices douces Colombo

BOEUF (origine Allier)

Tériyaki : sauce japonaise avec soja caramélisé

Asiatique : sauce soja, huile de sésame, sauce huître...

Singapour : à base de soja salé et sucré, gingembre, curry



POISSON

Colombo : Lait de coco & épices Colombo, moules...

Asiatique : sauce soja, huile de sésame, sauce huître

Singapour : soja salé et sucré, gingembre, curry

AIGUILLETTE DE CANARD (origine Allier)

Tériyaki : sauce japonaise avec soja caramélisé

Singapour : soja salé et sucré, gingembre, curry



TARIF À PARTIR DE 9€

BAR À WOKS À VOLONTÉ

LA FORMULE IDÉALE POUR VOS MARIAGES OU SOIRÉES D'ÉTÉ AUTOUR DE NOTRE FOOD TRUCK

Mini-portions **à volonté**, servies dans un contenant en bambou directement au comptoir du camion.
3 plats différents à choisir dans la liste de nos woks (liste ci-dessus) pour convenir à tous vos convives et faire découvrir plusieurs saveurs durant votre repas.

Faites vivre un moment convivial et dynamisez votre soirée ! (portions pouvant se manger debout)

Exemple de menu

Poulet Colombo avec des nouilles chinoises

Boeuf Tériyaki avec nouilles chinoises

Poisson & crevette Singapour avec riz au curcuma

TARIF À PARTIR DE 14€

Tarif TTC indicatif selon nombre de personnes et contenu de la prestation - Hors frais de déplacement



PLATS CUISINE DU MONDE

CARTE TRAITEUR

Vous aimez voyager ? Choisissez parmi nos plats savoureux servis dans une assiette en bambou, de nouvelles saveurs adaptées à tous vos convives

PAD THAÏ (THAÏLANDE) 🇹🇭

Plat typique de la Thaïlande. Nouilles de riz, légumes (pousses de soja, oignons nouveaux, chou chinois...), oeufs brouillés, poulet et sa sauce typique Thaï, le tout saupoudré de cacahuètes concassées



CURRY PANANG (THAÏLANDE) 🇹🇭 🌶️

Un plat parfumé aux saveurs de Thaïlande : porc caramélisé au wok et servi avec un riz thaï, avec son curry rouge (modérément pimenté), lait de coco, émincé d'oignons nouveaux, coriandre fraîche...



SAUTÉ DE PORC EXOTIQUE (INDE) 🇮🇳

Coup de cœur pour ce plat frais et parfumé ! Sauté de filet mignon de porc ou magret de canard (+1€), avec sa sauce curry et lait de coco, accompagné d'ananas frais, raisins secs, litchis, basilic frais et citron. Plat accompagné de riz Thaï

ROGAN JOSH (INDE) 🇮🇳

Plat originaire du Cachemire (zone montagneuse entre le Pakistan et l'Inde) : agneau mijoté aux épices (cumin, cardamome, coriandre, piment), Garam Massala (mélange d'épices indiennes) et sa sauce tomate

NASI GORENG (INDONÉSIE) 🇮🇩

Le plat de street food par excellence originaire d'Indonésie, associant épinard, courgette, chou chinois, oignon, échalotte, poulet caramélisé gingembre et citron, accompagné de riz Thaï et sa sauce asiatique maison.



CARI POULET ou POISSON (RÉUNION) 🇫🇷

Plat incontournable de la Réunion avec poulet ou poisson, tomate, échalotte, gingembre, curcuma... servi avec un riz basmati. Ce plat peut être servi avec son "Rougail", préparation typique pimentée

COUSCOUS (MAROC) 🇲🇦

Plat mijoté de légumes frais (courgette, navet, tomate, carotte, pois chiche...), pilon de poulet (origine France), merguez, semoule... Plat légèrement relevé

PAËLLA MAROCAINE OU ESPAGNOLE 🇪🇸 🇲🇦

Paëlla traditionnelle Valencienne ou Marocaine, avec son riz parfumé au cumin, légumes (courgette, tomate, aubergine), fruits de mer, merguez et pilon de poulet

**TARIF PLAT CUISINE DU MONDE (SELON CHOIX)
À PARTIR DE 10€**

Tarif TTC indicatif selon nombre de personnes et contenu de la prestation - Hors frais de déplacement



SPECIAL BRUNCH MARIAGE

CARTE TRAITEUR

Réveillez vos papilles en douceur, pour votre brunch de mariage

PETIT DÉJEUNER

(OPTIONNEL)

PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL

Collation matinale entre 9h30 et 11h30, servie en buffet
pour les convives qui dorment sur place

- Bar à Pancakes maison & ses toppings
- Mini-viennoiserie, pain, beurre, confiture, miel
- Charcuterie (jambon blanc ou cru) & fromage
- Yaourt fermier ou fromage blanc
- Corbeille de fruits
- Jus de fruit fermier
- Boisson Chaudes : café, thé & chocolat

TARIF À PARTIR DE 7€
(SELON CONTENU)

BRUNCH SALÉ

Le brunch servi à partir de 12h30 peut être agrémenté d'un apéritif et de desserts

ENGLISH BREAKFAST

Œufs brouillés ciboulette, haricots blancs à la sauce tomate, saucisse de porc, bacon, champignons de Paris, boudin noir, Rosti de pomme de terre, pain de mie.

Plat en portion unique servie au Food Truck, ou mis à disposition sur un buffet.

Formule "à volonté" possible (avec supplément)



POKE BOWL

Saumon, Poulet ou Végétarien

Riz japonais ou nouilles de riz, fève, carotte, soja, chou chinois, tomate cerise, mangue ou ananas selon saison, sésame... sauce à base de soja et citron vert

ARANCINI SICILIEN

Spécialité originaire de Sicile, boule panée de risotto :

- Tomate confite & Mozzarella
- Pesto vert
- Bolognaise & fromage fondant

Une formule idéale pour vos brunchs de mariage en été,
accompagnée d'une salade composée de saison



TARIF À PARTIR DE 11€
(SELON CHOIX)

Tarif TTC indicatif selon nombre de personnes et contenu de la prestation - Hors frais de déplacement



LES DESSERTS

CARTE TRAITEUR

BUFFET DE MIGNARDISES

"MINI" DESSERTS

Pâtisserie 35gr

- Gherriba (biscuit marocain)
- Rocher coco
- Cookie (chocolat/noisette, fruits rouges/chocolat blanc...)
- Brownie ou brookie chocolat
- Tartelette caramel beurre salé, citron spéculoos, praline rose

Verrine 10cl

- Panna cotta caramel beurre salé ou fruits rouge
- Tiramisu Nutella/Speculoos
- Mousse au chocolat
- Lassi à l'ananas



TARIF

PÂTISSERIE : 1,4€ - VERRINE : 2€

DESSERT INDIVIDUEL

DESSERT "CLASSIQUE"

Pâtisserie 70gr - Verrine 20cl

OU

DESSERT "GOURMAND"

Pâtisserie 100gr - Verrine 25cl

TARIF

PÂTISSERIE : 3€ - VERRINE : 3,5€

TARIF

PÂTISSERIE : 3,5€ - VERRINE : 4€

PÂTISSERIES

- Fondant au chocolat
- Moelleux crème de marron
- Framboisier
- Cookie (chocolat, fruits rouges/chocolat blanc, praline rose, thé matcha/chocolat blanc)
- Brownie au noix, brookie chocolat
- Tartelette caramel beurre salé, citron et spéculoos, praline rose

VERRINES

- Panna cotta caramel beurre salé ou fruits rouges
- Tiramisu Nutella/Speculoos
- Mousse au chocolat
- Fromage Blanc Framboise/Muesli ou fromage blanc de campagne et coulis de fruits...
- Salade de fruits exotique (frais)



Tarif TTC indicatif selon nombre de personnes et contenu de la prestation - Hors frais de déplacement





Tel: 07 82 20 83 39
contact@mylofoodtruck.fr
www.mylofoodtruck.fr