

# TARIFICATION MYLO FOOD TRUCK

## 2020 / 2021



### DEMANDE DE DEVIS

A EFFECTUER SUR NOTRE FORMULAIRE DE CONTACT (Rubrique "contact")  
EN PRECISANT DANS LES COMMENTAIRES VOS CHOIX

### MODALITES DE RESERVATION

30% d'acompte à la réservation - Solde jour de la prestation -  
Nombre de personnes exact à préciser 8 jours avant la prestation

**DEVIS MINIMUM DE 700 € TTC (hors frais de déplacement)**  
**GROUPE DE 40 PERS. MINIMUM**

**2 FORMULES POSSIBLES SELON LA SAISON ET LA CONFIGURATION DES LIEUX**

#### NOTRE FOOD TRUCK



##### Prestation avec notre FOOD TRUCK

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

**Accès : large et dégagé pour garantir le passage du Food truck** - Accès plat sans dévers  
ou bosse (**Attention Plancher bas**)

Accès par chemin viabilisé obligatoirement

Zone de parking plat ou légère pente (2-3% max)

Idéal pour 50 à 250 couverts (+ de 250 pers. - Prévoir espace supplémentaire pour notre  
stand pour complément)

TOUTES SAISONS

#### NOTRE STAND EXTERIEUR



##### Prestation avec notre STAND

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

Accès : Pas de contrainte d'accès, possibilité de venir avec un petit utilitaire à  
proximité

Zone d'installation : terrain plat - Idéal terre/herbe ou goudron (sans vent)

Idéal pour groupe de 50 à 100 couverts

DE DEBUT MAI A FIN SEPTEMBRE

# NOS APERITIFS / ENTREES

MINIMUM 1 ou 2 PIECES selon choix / PERSONNE Service sur le buffet mis à disposition par le client

## PIECES FROIDES

Verrine Gaspacho 10 cl  
Tomate, concombre, poivron frais, basilic, ail...

Verrine Panna Cotta Tomate confite/basilic 10 cl  
Tomate confite et basilic frais

Cuillère Tartare de saumon façon Thaï 25 gr  
Saumon frais coupé au couteau, mangue, herbes fraîches, épices

Toast de Poulet oriental, ou curry ou tandoori... 25 gr  
Mousse de poulet cuit au wok, épices

Verrine Poke Bowl 130 gr  
Bol riz japonais, crudité et légumes, fruits frais :  
sur un base de riz, tomate cerise, fève, avocas, radis daikon,  
ananas ou mangue... selon saison...  
avec sa sauce douce et herbes fraîches  
Au choix : Végétarien - Saumon frais - Poulet thaï - Thon rouge

Entrée Poke Bowl 230 gr  
Bol riz japonais, crudité et légumes, fruits frais :  
sur un base de riz, tomate cerise, fève, avocas, radis daikon,  
ananas ou mangue... selon saison...  
avec sa sauce douce et herbes fraîches  
Au choix : Végétarien - Saumon frais - Poulet thaï - Thon rouge



# NOS APERITIFS / ENTREES

MINIMUM 1 ou 2 PIECES selon choix / PERSONNE

Service sur le buffet mis à disposition par le client

## PIECES CHAUDES

Crevettes asiatiques (1kg = 26/30 crevettes) Crevettes cuites au wok, sauce asiatique et coriandre fraîche (Minimum 1kg)	1kg
Verrine crevettes asiatiques (1kg = 26/30 crevettes) Riz japonais et 2 crevettes sauce asiatique et coriandre fraîche	100 gr
Mini bouchée à la reine feuilleté Poulet cuit au wok, sauce Curry ou colombo (2pièces minimum/pers.)	25 gr
Accras de morue au Piment d'Espelette (2 pièces minimum/pers.)	20 gr
Minis samoussas Choix : poulet curry/coco, Boeuf ou chèvre/Epinard (2pièces minimum/pers.)	25 gr
Minis nems au poulet ou porc (2pièces minimum/pers.)	25 gr
Verrine Nasi Goreng (INDONESIE) Riz, légumes, sauce asiatique, poulet caramélisé gingembre et citron	130 gr 230 gr
Verrine Pad Thai (THAILANDE) Nouilles de riz, légumes, œuf brouillée, crevette, poulet, sauce Pad Thai, herbes fraîches...	130 gr 230 gr
Verrine Wok Poulet ou Bœuf (sauce à choisir dans les woks) Nouilles chinoises, légumes et viande cuit au wok, sauce, oignons frits (tandoori, Tériyaki, asiatique, singapour, colombo, aigre doux...)	130 gr 230 gr
Verrine Wok Poisson/crevette ou Aiguillette de canard (sauce à choisir dans les woks) Nouilles chinoises, légumes et viande cuit au wok, sauce, oignons frits (tandoori, Tériyaki, asiatique, singapour, colombo, aigre doux...)	130 gr 230 gr



# NOS PLATS WOK

(choix unique si - de 50pers. / 2 choix possibles si + de 50pers.)

**Wok Poulet** : Nouilles chinoises, légumes frais sautés au wok, viande de **POULET** origine France (Saône et Loire), oignons frits. Sauce au choix : (à choisir avant la prestation)

Tandoori : sauce indienne à base de tomate, ail, épice tandoori...

Curry : sauce à base de crème et curry Massala

Thaï : à base de sauce soja, épices thaï douces

Colombo : Lait de coco et épice colombo...



**Wok Bœuf** : Nouilles chinoises, légumes frais sautés au wok, viande de **BOEUF** charolaise origine France (Allier), oignons frits. Sauce au choix : (à choisir avant la prestation)

Téiryaki : sauce japonaise à base de soja caramélisé

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

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



**Wok Poisson** : Nouilles chinoises, légumes frais sautés au wok, **POISSON** (colin/Lieu Noir), crevettes ou moules, oignons frits. Sauce au choix : (à choisir avant la prestation)

Colombo : Lait de coco et épice colombo, moules...

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

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

Thaï : à base de sauce soja, épices thaï douces



**Wok Aiguillette de canard** : nouille chinoise, légumes frais sautés et **CANARD** origine Allier sautés au wok, oignons frits. Sauce au choix : (à choisir avant la prestation)

Téiryaki : sauce japonaise à base de soja caramélisé

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



## NOS FORMULES BAR A WOK

Idéal pour mariage, brunch, anniversaire en extérieur - Prestation conviviale autour du Food Truck

**Formule Bar à woks** Mini portions de 150/175gr env. (env. 1/3 portion du plat classique) dans un contenant spécifique et élégant, servi au comptoir du camion  
Plat à base de nouilles chinoises ou de riz, légumes frais sautés au wok avec au 3 choix (répartition égale entre chaque choix), **poulet, poisson, bœuf, magret canard** (avec supplément) et sauces... à choisir avant la prestation (exemple à voir dans les propositions de woks ci-dessus)

**MINIMUM DE COMMANDE 2 PORTIONS / PERS.**

**Formule Bar à woks à volonté\*** : Mini portions de 150/175 gr (env. 1/3 portion du plat classique) à volonté servi dans un contenant spécifique et élégant au comptoir du camion avec multi choix.

Plat à base de nouilles chinoises ou de riz, gouter nos woks (jusqu'à 3 choix maximum), légumes frais sautés au wok, **Poulet, bœuf, poisson, magret de canard** (avec supplément), avec sauces au choix à convenir avant la prestation (exemple à voir dans les propositions de woks ci-dessus)



# NOS PLATS DE CUISINE DU MONDE

A la découverte des saveurs du monde, Indonésie, Thaïlande, Réunion... Autres choix possible

## Plat de cuisine du Monde : NASI GORENG (INDONESIE)

Traditionnel d'Indonésie et de Thaïlande : riz Thaï sauté au wok, avec Epinard, courgette, chou chinois, oignon, échalotte, **poulet** mariné ail et gingembre caramélisé au wok, accompagné d'une sauce asiatique maison. Plat légèrement épicé.



## Plat de cuisine du Monde : PAD THAÏ (THAÏLANDE)

Plat typique de la Thaïlande. Nouilles de riz, des légumes (pouce de soja, oignons nouveaux, choux chinois...), oeufs brouillés, **poulet** et sa sauce typique Thaï, le tout saupoudré de ciboulette et de quelques cacahuètes concassées



## Plat de cuisine du Monde : CURRY PANANG (THAÏLANDE)

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



## Plat de cuisine du Monde : POULET KORMA (INDE)

Petit coup de coeur pour cette recette typique de l'Inde, le Poulet Korma.

A la fois frais en bouche et légèrement relevé par le piment doux, et les épices :

Poulet marinée avec du yaourt Grecs, cumin, curcuma, garam massala, piment et coriandre fraîche. Plat mijoté avec de la noix de cajou, noix de coco et poudre d'amande dans du lait de coco.

Plat servi avec un riz Thaï et saupoudré d'amandes effilées



## Plat de cuisine du Monde : SAUTE DE PORC EXOTIQUE (INDE)

Coup de coeur pour ce plat frais et parfumé !

Sauté de **filet mignon de porc** sauce curry et lait de coco (légèrement pimenté), accompagné d'ananas frais, raisin sec et litchis. Sauce parfumé avec basilic frais et citron. Plat accompagné de riz Thaï

Possibilité de prévoir ce plat avec du **magret de canard** (avec supplément)



## Plat de cuisine du Monde : ROGAN JOSH (INDE)

Originaire du Cachemire (zone montagneuse entre le Pakistan et l'Inde). **Agneau** mijoté dans des épices proches du Curry (cumin, cardamome, coriandre, piment), du Garam Massala (Mélange d'épices Indienne) et d'une sauce à base de tomate, saupoudré de coriandre fraîche (option facultative. Plat servi avec du riz basmati



## Plat de cuisine du Monde : CARI POULET ou POISSON (REUNION)

Plat incontournable de la réunion avec **Poulet ou Poisson** (Dos de lieu), tomate, échalotte, gingembre, curcuma... servi avec un riz basmati. Plat légèrement pimenté. Ce plat peut être servi avec son "Rougail", préparation typique pimentée



## Plat de cuisine du Monde : COUSCOUS (MAGHREB)

Plat à base de légumes frais (Courgette, navet, tomate, carotte, pois chiche...), **pilon de poulet** (origine France), merguez, semoule... Plat légèrement pimenté



# POKE BOWL & BUDDHA BOWL

Plat Hawaïen plein de fraîcheur et de couleur, idéal pour un brunch de mariage, soirée privée...

## IDEES DE COMPOSITION

Contenu pouvant varié selon arrivage et saison (légumes, fruits...)

**Buddha Bowl Végétarien :** Riz Thaï Jasmin, (ou vermicelle de riz ou nouilles de riz) avocat, daikon, fève, courgette, carotte tomate cerise, litchis, grenade basilic thaï, sésame noir, sauce à base de citron vert/vinaigre de riz, soja...

**Poke Bowl Poulet (ou Canard +1€) :** Riz Thaï Jasmin, (ou vermicelle de riz ou nouilles de riz), **Poulet caramélisé** Ail/gingembre (ou **canard caramélisé** +1€), avocat, fève, carotte, soja, brocolis, tomate cerise, ananas, coriandre, oignons frits, sauce à base de citron vert/soja sucré et salé,...

**Poke Bowl Saumon (thon rouge +1€) :** Riz Thaï Jasmin, (ou vermicelle de riz ou nouilles de riz), **Saumon cru** (ou **thon rouge** +1€) avocat, fève, concombre, soja, brocolis, tomate cerise, mangue, coriandre, sésame, sauce à base de citron vert/soja, nuoc nam, huile sésame...



## NOS DESSERTS

Nos desserts sont tous artisanaux  
(choix unique si - de 50pers. / 2 choix possibles si + de 50pers.)

### Dessert "Minis pour Buffet"

**Pâtisserie 35gr - Verrine 10cl**

Gherriba (biscuit marocain) ou rocher coco  
Cookie (chocolat/noisette, fruits rouges/chocolat blanc...)  
Brownie ou brookie chocolat  
Tartelette caramel beurre salé, citron spéculoos, praline rose  
Panna cotta caramel beurre salé ou fruits rouge  
Tiramisu Nutella/Speculoos, mousse au chocolat  
Lassi à l'ananas



### Dessert "Classique"

**Pâtisserie 70gr - Verrine 20cl**

Fondant au chocolat, Moelleux crème de marron  
Cookie (chocolat, fruits rouge chocolat blanc, praline rose, thé matcha/chocolat blanc),  
Brownie au noix, brookie chocolat  
Tartelette caramel beurre salé, citron et spéculoos, praline rose  
Panna cotta caramel beurre salé ou fruits rouges  
Tiramisu Nutella/Speculoos, mousse au chocolat  
Fromage Blanc Framboise/Muesli, Fromage blanc de campagne et coulis de fruits...



### Dessert "Gourmand" :

**Pâtisserie 100gr - Verrine 25cl**

Fondant au chocolat, Moelleux crème de marron  
Cookie (chocolat, fruits rouge chocolat blanc, praline rose, thé matcha/chocolat blanc),  
Brownie au noix, brookie chocolat  
Tartelette caramel beurre salé, citron et spéculoos, praline rose  
Panna cotta caramel beurre salé ou fruits rouges  
Tiramisu Nutella/Speculoos, mousse au chocolat  
Fromage Blanc Framboise/Muesli, Fromage blanc de campagne et coulis de fruits...  
Salade de fruits exotique (frais)



# BOISSONS / DIVERS

**Boissons** : Sodas, jus de fruits, eau, vin, bière, jus fermier bio, citronnade maison, thé glacé à la menthe maison, café, thé...  
Nous consulter pour tarification