

TARIFICATION MYLO FOOD TRUCK

2019 / 2020



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 900 € TTC
GROUPE DE 45 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 - PRIX TTC

Service sur le buffet mis à disposition par le client

PIECES FROIDES

Verrine Gaspacho 10 cl 1,75 €
Tomate, concombre, poivron frais, basilic, ail...

Verrine Panna Cotta Tomate confite/basilic 10 cl 1,75 €
Tomate confite et basilic frais

Cuillère Tartare de saumon façon Thaï 20/25 gr 2,50 €
Saumon frais coupé au couteau, mangue, herbes fraîches, épices

Toast de Poulet oriental, ou curry ou tandoori... 20/25 gr 1,75 €
Mousse de poulet cuit au wok, épices

Verrine Poke Bowl 120/130 gr 3,50 €
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 220/230 gr 6,50 €
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 - PRIX TTC

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	45,00 €
Verrine crevettes asiatiques (1kg = 26/30 crevettes)		
Riz japonais et 2 crevettes sauce asiatique et coriandre fraîche	90/100 gr	4,50 €
Mini bouchée à la reine feuilleté		
Poulet cuit au wok, sauce Curry ou Colombo (2pièces minimum/pers.)	20/25 gr	0,90 €
Accras de morue au Piment d'Espelette (2 pièces minimum/pers.)	20 gr	0,80 €
Minis samoussas		
Choix : poulet curry/coco, Boeuf ou chèvre/Epinaud (2pièces minimum/pers.)	25 gr	1,25 €
Minis nems au poulet ou porc (2pièces minimum/pers.)	25 gr	1,25 €
Verrine Nasi Goreng (INDONESIE)		
Riz, légumes, sauce asiatique, poulet caramélisé gingembre et citron	120/130 gr	3,00 €
	220/230 gr	4,50 €
Verrine Pad Thaï (THAILANDE)		
Nouilles de riz, légumes, œuf brouillée, crevette, poulet, sauce Pad Thaï, herbes fraîches...	120/130 gr	3,00 €
	220/230 gr	4,50 €
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...)	120/130 gr	3,00 €
	220/230 gr	4,50 €
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...)	120/130 gr	3,00 €
	220/230 gr	4,50 €



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...



moins de 90 pers.	de 90 à 150 pers.	plus de 150 pers.
-------------------	-------------------	-------------------

9,00 €	8,50 €	8,00 €
--------	--------	--------

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



9,50 €	9,00 €	8,50 €
--------	--------	--------

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



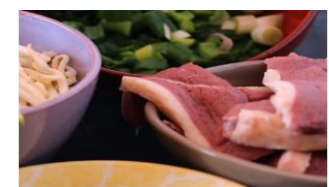
9,50 €	9,00 €	8,50 €
--------	--------	--------

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



11,00 €	10,50 €	10,00 €
---------	---------	---------

NOS FORMULES BAR A WOK

Idéal pour mariage, brunch, anniversaire en extérieur - Prestation convivial 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, boeuf, 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, goûter 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)



moins de 90 pers.	de 90 à 150 pers.	plus de 150 pers.
-------------------	-------------------	-------------------

4,50 €	4,25 €	4,00 €
--------	--------	--------

14,50 €	14,00 €	13,25 €
---------	---------	---------

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 THAI (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



moins de 90 pers.	de 90 à 150 pers.	plus de 150 pers.
10,00 €	9,50 €	9,25 €
10,00 €	9,50 €	9,25 €
10,00 €	9,50 €	9,25 €
10,00 €	9,50 €	9,25 €
11,00 €	10,50 €	10,25 €
12,50 €	12,00 €	11,75 €
11,00 €	10,50 €	10,25 €
11,00 €	10,50 €	10,25 €

ENGLISH BREAKFAST

Idéal pour un brunch de mariage convivial

Formule English Breakfast : Oeufs brouillés ciboulette, haricots blancs à la sauce tomate, saucisse de porc, bacon, champignons de Paris, tomate, pain de mie. Plat en portion unique servi au camion, ou à volonté (avec supplément) servi au camion ou mis à disposition sur buffet



moins de 90 pers.	de 90 à 150 pers.	plus de 150 pers.
10,00 €	9,75 €	9,50 €

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...



moins de 90 pers.	plus de 90 pers.	
10,00 €	9,50 €	
12,00 €	11,50 €	
13,00 €	12,50 €	

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



Pâtisserie	Verrine
1,40 €	2,00 €

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...



3,00 €	3,50 €
--------	--------

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)



3,50 €	4,00 €
--------	--------

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

Frais de déplacement et de privatisation

Tarif selon lieu, distance et temps de parcours, temps de présence sur place... Coût moyen constaté : 0,90€/km - Trajet AR depuis Ste Foy Lès Lyon - (Frais péage en sus)

Service au camion - Contenant jetable traditionnel et couverts compris
Assiette en bois/bambou (+0,80/pers.) sauf wok à volonté compris dans le prix

* Formule à volonté : total de portions dans la limite de 6 portions maximum par personne (ex : 50pers = 300 portions)