

Un service rapide 80 personnes en 20 min

Alimentation saine et locale

Organisation
opérationnelle
jusqu'à 250
convives

Deux authentiques food trucks HY



FORMULE DU CHEF

Vos convives auront le choix entre trois plats et pourront se resservir à volonté.

Seiches en persillade

accompagnées de légumes wok de saison et de riz de Camargue.

Grillades de saucisses Aveyronnaises accompagnées de légumes wok de saison et de pommes de terre grenailles confites.

Poêlée de légumes de saison cuits à la plancha, pommes de terre grenailles et amandes grillées.

*Nos autres plats en page 6.

à partir de 22 €
HT/personne

Déplacement



FORMULE MARIAGE

Vos convives auront le choix entre trois plats et pourront se resservir à volonté.

Côte de boeuf Aubrac-Limousine accompagnées de légumes wok de saison et de pommes de terre grenailles confites.

Saumon gravlax

accompagné de légumes wok de saison et de riz de Camargue.

Poêlée de légumes de saison cuits à la plancha, pommes de terre grenailles et amandes grillées.

*Nos autres plats en page 6.

à partir de 46 €
HT /personne

Déplacement non compris



LA FORMULE BRUNCH

Assortiments sur buffet:

- Pains au chocolat et croissants pur beurre
- Pains de campagne
- Confiture / Pâte à tartiner / Sirop d'érable
- Fruits de saison
- Plateau de jambons aveyronnais
- Plateau de fromages

Animation en direct par notre chef:

- Pommes de terre grenailles persillés
- Grillade de saucisses aveyronnaises
- Œufs brouillés du chef
- Bacon italien
- Poêlée de légumes
- Pancakes minute

Boissons: Thé, café et jus de fruits de région.

à partir de 30 €
HT /personne

Déplacement non compris



Pour plus de gourmandise, vous pouvez modifier votre formule du chef avec les suggestions suivantes.

Devis sur mesure

Rouille de seiches / Seiches en persillade

Gardiane de taureau / Kefta maison

Côte de veau / Côtes de bœuf

Porc mariné au miel

Bagel au saumon, poulet ou végétarien

Burger aveyronnais

Bœuf bourguignon

Volaille aux champignons / Tajine de dinde

Aligot saucisse / Merguez





VIN D'HONNEUR

- Apéritif à partir de 9€ HT /personne Le tarif varie selon la sélection
 - Tapenade maison
 - Caviar d'aubergines maison
 - Crackers maison (herbes de provence, piment)
 - Melon sur pique et fruits de saison
 - Planche de charcuterie
 - Planche de crudités et ses deux sauces maison
 - Fougasse / Pissaladière
 - Mini canapés, mini roulés au fromage, mini bouchées à la tomate
 - Gaspacho maison / Velouté frais
- Boissons soft à partir de 3€ HT /personne Eau plate, eau gazeuse, soda, eau aromatisée détox.
- Boissons alcoolisées à partir de 5€ HT /personne Vin blanc, rouge ou rosé local, cocktail maison, location de tireuses à bières.



LES OPTIONS

- Pièce montée de fromages
 à partir de 8€ HT /personne
 Pièce montée ou plateau de plusieurs fromages
 régionaux.
- Desserts à partir de 4,5€ HT /personne Mousse au chocolat / citron, pana cota, tiramisu,..
- Mur de donuts à partir de 2€ HT /personne
- Machine à pop corn à partir de 3€ HT /personne
- Bar à bonbons à partir de 2€ HT /personne
- Bar à thés et infusions à partir de 2€ HT /personne
- Bar à smoothies et à jus frais à partir de 3€ HT /personne



NOUS CONTACTER

Localisé à Montpellier **Général Moutarde** est un Food Truck vintage se déplaçant pour des **privatisations**.

Conquis par le goût des bonnes choses, alliant gourmandise et manger healthy nous mettons aussi tout en oeuvre pour être éco responsable.

Souhaitant convenir à tous, n'hésitez pas à nous contacter. Si vous avez une demande particulière, ne figurant pas sur ce flyer, nous ferons au mieux pour y répondre.

06 51 08 66 33 gnl.commercial@gmail.com

Plus d'informations sur notre site internet







