



GÉNÉRAL MOUTARDE

Événements privés



PRÉSENTATION DE NOTRE CONCEPT

- **Options Variées** : Sur chaque prestation nous proposons une **sélection de trois plats**, incluant des options viande, poisson et végétarienne. **Vos invités auront le choix** et les plus gourmands pourront venir se resservir.
- **Service Simplifié** : Tous nos plats sont préparés avec des **produits régionaux** de qualité. Nous garantissons un **service rapide** et efficace, une organisation opérationnelle, **jusqu'à 750 convives**.
- **Présence de Plusieurs Foodtrucks** : Pour répondre à tous vos besoins, nous déployons plusieurs foodtrucks lors de l'événement.



79 € au lieu de ~~**89 €**~~
HT /personne

Déplacement non compris



FORMULE COMPLÈTE

Notre formule la plus vendue de l'année 2026

LE MENU COMPLET DE L'APERITIF AU DESSERT.



VIN D'HONNEUR

10 Pièces / Personne

- Tartinades maison : houmous, tzatziki et caviar d'aubergines
- Fruits de saison frais
- Planche de charcuteries
- Crudités croquantes et leurs sauces maison
- Pissaladières artisanales
- Mini coca de légumes
- Tartelette chorizo & poivrons

FORMULE CÔTE DE BŒUF

Côtes 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.

BOISSONS

Boissons Soft comprenant eau détox.

Mojitos jarre en libre service

DESSERT

Glaces artisanales

10 saveurs disponibles



FORMULE DU CHEF

Vos convives auront le choix entre trois plats et les plus gourmands auront la possibilité de se resservir

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 options telles que bière et fromage en page 13.*

à partir de **24 €**
HT /personne

*Déplacement
non compris*





FORMULE CÔTE DE BŒUF

Vos convives auront le choix entre trois plats et les plus gourmands auront la possibilité de se resservir

Côtes 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 options telles que bière et fromage en page 13.*

à partir de **58 €**
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 persillées
- Grillade de saucisses aveyronnaises
- Œufs brouillés du chef
- Poêlée de légumes
- Pancakes minute

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

à partir de **32 €**
HT /personne

*Déplacement
non compris*





LIVRAISON BRUNCH

Assortiment gourmand :

- Pains au chocolat et croissants
- Brioches, pain de campagne
- Pancakes maison
- Confiture, nutella
- Plateau de fromages
- Fruits frais de saison
- Bagels (saumon, poulet, ou végétarien)
- Plateau de charcuteries : jambon, pâté, saucisse aveyronnaise

Boissons :

- jus de fruits, eau.

à partir de **26 €**
HT /personne

*Livraison
non compris*





FORMULE OCCITANE

Vos convives auront le choix entre trois plats et les plus gourmands auront la possibilité de se resservir

Gardiane de taureau

Accompagnée de légumes wok de saison et de pommes de terre grenailles confites.

Rouille de seiches

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

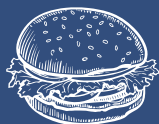
Poêlée de légumes de saison cuits à la plancha, pommes de terre grenailles et amandes grillées.

** Nos options telles que bière et fromage en page 13.*

à partir de **32 €**
HT /personne

*Déplacement
non compris*





FORMULE B & B

Vos convives auront le choix entre trois plats et les plus gourmands auront la possibilité de se resservir

Burger aveyronnais

Accompagné de pommes de terre grenailles à l'ail et au persil.

Bagel au saumon

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 options telles que bière et fromage en page 13.*

à partir de **31 €**
HT /personne

*Déplacement
non compris*





FORMULE MIELLEUSE

Vos convives auront le choix entre trois plats et les plus gourmands auront la possibilité de se resservir

Porc mariné au miel

Accompagné de légumes wok de saison et de pommes de terre grenailles confites.

Seiches en persillade

Accompagnées 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 options telles que bière et fromage en page 13.*

à partir de **29 €**
HT /personne

*Déplacement
non compris*





FORMULE GOURMANDE

Vos convives auront le choix entre trois plats et les plus gourmands auront la possibilité de se resservir

Volaille à la crème de champignon

Accompagnée de légumes wok de saison et de pommes de terre grenailles confites.

Seiches en persillade

Accompagnées 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 options telles que bière et fromage en page 13.*

à partir de **32 €**
HT /personne

*Déplacement
non compris*





FORMULE MAGRET

Vos convives auront le choix entre trois plats et les plus gourmands auront la possibilité de se resservir

Magret de canard

Accompagnée de légumes wok de saison et de pommes de terre grenailles confites.

Rouille de seiches

Accompagnées 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 options telles que bière et fromage en page 13.*

à partir de **38 €**
HT /personne

*Déplacement
non compris*





VIN D'HONNEUR



Vous avez la possibilité de **rajouter des options** spécifiques au vin d'honneur **pour personnaliser votre apéritif** selon vos envies.

12 Pièces / Personne

- Tartinades maison : houmous, tzatziki et caviar d'aubergines
- Fruits de saison frais
- Planche de charcuteries
- Crudités croquantes et leurs sauces maison
- Pissaladières artisanales
- Mini coca de légumes
- Tartelette chorizo & poivrons
- Tielle maison

à partir de **16 €**
HT /personne



OPTION DISPONIBLE

12

Mini burgers à partir de **3€ HT** /personne

Mini blinis au saumon à partir de **3,5€ HT** /personne

Découpe de Jambon Serrano à partir de **6€ HT** / personne

Demi bagels à partir de **5€ HT** / personne

Animation plancha à partir de **6€ HT**/ personne (magret de canard, kefta, grillades, araignée de porc...)

Glaces salés à partir de **5€ HT**/ personne

Bar à Huitre à partir de **6€ HT**/ personne

Cocktail en jarre libre service à partir de **6€ HT** / personne

Mojito Fraise, Passion, Menthe, Punch

Tireuse à bière à partir de **6€ HT** / personne



LES OPTIONS



Huîtres
6 € HT /personne

Glaces artisanales
6 € HT /personne

Pancakes maison
6 € HT /personne

Bar à smoothies
6 € HT /personne

**Garde d'enfant
et animations
Montessori**

**Pièce montée de
fromages**
6 € HT /personne

Bar à bonbons
6 € HT /personne

Desserts maison
6 € HT /personne
*Mousse au chocolat /
citron, pana cota, tiramisu...*

Mur de donuts
6 € HT /personne

Tireuse à Bière
6 € HT /personne

FAQ

Pour vous aider à préparer votre événement en toute sérénité, nous avons rassemblé les questions qui nous sont le plus souvent posées. En quelques instants, vous trouverez les réponses essentielles... si un doute persiste, notre équipe est là pour vous accompagner !

QUELS SONT VOS HORAIRES DE SERVICE ?

Midi (12h30) ou soir (19h30, ou 18h00 si vin d'honneur), modulables selon vos besoins. Nos équipes arrivent toujours 2 heures avant pour s'installer.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN POUR INSTALLER LE FOOD TRUCK ?

Une prise standard 220 V, un point d'eau (15 L) et une photo/vidéo de l'emplacement pour valider l'accès.

QUELLES SONT LES DIMENSIONS DE VOS FOOD TRUCKS ?

Modèle Bleu HY : 5 m x 2,30 m (H : 3 m) | Modèle Bois : 4,10 m x 2,20 m (H : 2,70 m).

PEUT-ON MODIFIER LE NOMBRE D'INVITÉS APRÈS LA SIGNATURE DU DEVIS ?

Oui. Le nombre final est à valider 1 mois avant l'événement.

QU'AVEZ-VOUS PRÉVU POUR LE MENU ET LES QUANTITÉS ?

Un choix entre 3 plats à base de produits frais, locaux et de saison. Les portions sont généreuses et un second passage au Food truck est tout à fait possible pour les invités qui le souhaitent, dans la limite des stocks disponibles.

COMMENT SE DÉROULE LE SERVICE ?

Notre concept s'adapte entièrement à votre événement : à table, en apéritif dînatoire, ou en mode "mange-debout" (plats prédécoupés à déguster facilement avec une seule fourchette). Forts de notre expérience, nous assurons chaque année des événements de plus de 1 000 personnes à servir en moins d'une heure à travers ces 3 formats.



NOS PARTENAIRES

Elodie Villemus®
Design
06 59 90 59 76
Fleuriste
décoration

Tomdzvideo®
06 60 14 63 06
Videaste

Louise &
Juliette®
06 62 23 34 34
Location de
vaisselle

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.

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



NOS AUTRES ACTIVITÉS :

Vente de paniers cadeaux



Offrez un assortiment gourmand de nos produits artisanaux : pâtés, foie gras, jus locaux, et plus encore.

Vente de produits artisanaux



Découvrez notre gamme de produits faits maisons, comprenant pâtés, foie gras et autres délices régionaux.

Service de chef à domicile



Profitez d'une expérience culinaire unique avec notre chef qui prépare un repas sur-mesure directement chez vous.

VOS AVIS GOOGLE

4,9 ★★★★★ 330 avis Google



Pierre Dissaux ★★★★★

Le général moutarde a servi **160 repas** lors d'un évènement **interentreprises** que nous avons organisé en juin 2025. L'équipe est très **efficace et sympathique**. **Trois menus proposés** qui ont permis de satisfaire tous les participants.



