



# Prestations Traiteur

---

Maeva

06.17.22.73.54

[vadrouillegourmande@outlook.fr](mailto:vadrouillegourmande@outlook.fr)

# TARIFICATION

---

- Mignardises salées p 3
- Mignardises sucrées p 12
- Gâteaux personnalisés p 17
- Burger + frites p 16
- Frais de déplacement ou livraison p 18
- Frais de service (présence du Food-truck) p 19

# Mignardises Salées

- Pour un apéro compter 4 a 5 mignardises pars personnes
- Pour un repas entier compter 7 à 10 mignardises pars personnes

	<b>MIGNARDISES</b> Ce mange en 2-3 bouchées	<b>CASSOLETTES</b> = 5 mignardises
De 1 a 5 sortes différentes	2€ la mignardise	7€ la cassolette
De 6 a 10 sortes différentes	2,50€ la mignardise	
Plus de 10 sortes différentes	3€ la mignardise	

NB: Minimum de commande de 10 mignardises pars sorte

# TAPAS

---

- Tapas basque pain, jambon de Bayonne, piquillos, tome de brebis
- Tapas veggie pain, tomates provençales, aubergine rôtie, mozzarella
- Tapas espagnol pain, chorizo, poivron, des de courgette, comté
- Tapas magret de canard, chèvre frais, sauce miel et épices\*
- Tapas rilette créole (thon, mayo, oignon, poivron, échalotes, épices)
- Tapas tomates confites, anchois, aioli maison, olives noires

# STREET FOOD

---

- Burger classic, steak, salade, tomates, cheddar, ketchup maison
- Burger noir , saumon, concombre, sauce fromage frais wasabi
- Hot dog saucisse, moutarde, ketchup maison
- Crab Roll, carotte, cèleri, mayo citron ciboulette
- Wrap thon, mayo maison, salade, poivron
- Wrap poulet curry, salade, poivron, mayo curry maison
- Croque-monsieur jambon, emmental, béchamel
- Club sandwich truite fumée, avocat, mangue, citron confit

# LUNCH VIANDE

---

- Croquette chorizo, sauce poivron
- Aumônière au camembert et poitrine fumée
- Brochette poulet mexicaine, sauce BBQ maison
- Tortilla patate, maïs, Chistora
- Bouché à la reine veau, champignons
- Empanada de bœuf, sauce andalouse

# LUNCH POISSON

---

- Profiterole fruit de mer
- Terrine de saumon
- Verrine avocat, crevettes, fromage frais
- Tarte de thon, tomates
- Croquette de merlu, sauce blanche
- Maki truite fumée, fromage frais, concombre

# LUNCH VEGIE

---

- Aumonière chèvre miel
- Eclair asperges-pois
- Feuilleté ricotta épinard
- Gaspacho catalan
- Champignons de paris farci oignons, pignons, fromage frais
- Focaccia, ail, thym, tomate, feta

# CASSOLETTE (14cm de diamètre)

présence du Food-truck obligatoire pour servir chaud

---

- Campagnarde (champignons, oignons caramélisés, pignons de pin)
- Œuf a l'Andalouse (asperge, poivron, tomates, chorizo)
- Calamars a la galicienne (pomme de terre, tomate, ail)
- Chipirons en persillade
- Axoa de veau
- Padron grillés
- Cœur de canard en persillade

# PLANCHES

---

- Jambon de Bayonne bio IGP, tome de brebis, piquillos (ferme d'Aracq, Marpaps) 10€
- Rillettes de canard, pains (Duplaceau, Capbreton) 8€
- Terrine de maquereaux, pains (Jean de luz, saint jean de luz) 10€
- Foie gras, chutney de figue, pains (Duplaceau, Capbreton) 20€
- Pâté au piment d'Espelette, pains (Duplaceau, Capbreton) 8€
- Crudités, sauce yaourt maison 8€
- Tartinades maison (Houmous, Tapenade, Guacamole), pains 10€
- Fromages (bleu basque, cabecou, brie, conté) 15€
- Pannière de pain 3€

# PLATEAUX TOUT PRET

PLATEAU 1 20 mini = 35€	PLATEAU 2 20 mini = 35€
Tapas basque: jambon de Bayonne, brebis	Tapas Rillettes créoles: thon, oignon, mayo, épices
Wrap thon, mayo, salade, poivron	Burger classic: steak, salade, tomate, ketchup
Aumônière chèvre miel	Croquette merlu, sauce blanche
Empanada , bœuf , sauce andalouse	Aumônière camembert bacon
Verrine crevette, avocat, fromage frais	Focaccia ail, thym, tomate cerise, feta

# Mignardises Sucrées

---

- Compter 3 a 4 mini par personnes

FORMULE	MINI Ce mange en 2-3 bouchées
De 1 a 5 sortes différentes	1,5€ la mignardise
De 6 a 10 sortes différentes	2€ la mignardise
Plus de 10 sortes différentes	3€ la mignardise

NB: Minimum de commande de 10 mignardises pars sorte

# TARTES

---

- Tarte framboise
- Tarte fraises(selon la saison)
- Tarte citron meringué
- Tarte pomme
- Tarte amandine, poire
- Tarte chocolat

# CLASSIQUE

---

- Baba au rhum, chantilly
- Eclair chocolat ou Eclair café
- Choux chantilly
- Brownies
- Cannelés
- Panacotta, coulis de fruits rouges
- Tiramisu café

# CLASSIQUE

---

- Russe praliné ou pistache
- St honoré
- Mille feuilles
- Opera café
- Paris-Brest
- Fraisier ou Framboisier

# ENTREMETS

certaine possibilité pour toutes intolérance, diabétique et végan

---

- Gourmande: biscuit brownies, mousse bavaroise vanille, cœur caramel beurre salé
- Royal: biscuit russe amandes-noisettes, croustillant praliné, mousse chocolat 64%
- Schuss: génoise, mousse fromage blanc, framboises entières, coulis de framboise
- Douceur: biscuit spéculoos, mousse bavaroise vanille, compotée de pomme, caramel beurre salé
- Exotic: biscuit dacquois coco, mousseline mangue passion, dés d'ananas flambés au rhum
- Belle-Hélène: biscuit chocolat, mousse poire, crémeux chocolat noir, dés de poires pochées.

# Personnalisation gâteaux 3D

---

- De 1 à 10 personnes: 20€ + 4€/personne
- De 11 à 20 personnes: 30€ + 4€/personne
- De 21 à 30 personnes: 40€ + 4€/personne
- Plus de 33 personnes: 50€ + 4€/personne

# Burger + frites

OPTION 1 12€/adulte – 7€/enfant	OPTION 2 13€/adulte – 7€/enfant
CLASSIQUE: pain buns, steak haché, salade, tomates, cheddar, mayo et ketchup maison	CLASSIQUE: pain buns, steak haché, salade, tomates, cheddar, mayo et ketchup maison
CHAMPETRE: pain buns, steak haché, emmental, oignons caramélisés, rissole de champignons de Paris, mayo maison	CHAMPETRE: pain buns, steak haché, emmental, oignons caramélisés, rissole de champignons de Paris, mayo maison
	LANDAIS: pain buns, confit de canard, tome de brebis, salade, sauce blanche moutarde-échalotes
Possible VG et POULET	Possible VG et POULET
	SUR MESURE: burger avec les ingrédients de votre choix*

# Frais de déplacement ou livraison

---

- Livraison: 2€ le kilomètre
- Déplacement du Food-Truck: 3€ le kilomètre
- Au-delà de 60 km un minimum de devis demandé
- En période estivale ne se déplace pas au-delà de 30 kilomètres

# Frais de service

(présence du Food-Truck)

---

- Inférieur a 50 personnes : 50€/heure
- De 50 a 100 personnes : 25€/heure
- Supérieur a 100 personnes : 15€/heure