



Carte Traiteur

2022

Food truck - Traiteur événementiel

L'Avenue gourmande vous propose de découvrir une cuisine fraîche, moderne et gourmande.

Ici, on épluche les légumes, on mijote, on prépare les plats pour le plaisir de vos papilles ! En résumé, on cuisine !

Nous donnons la priorité aux produits frais et de saison. Nos producteurs et artisans sont locaux.

Pour votre évènement privé, d'entreprise ou public nous produirons la meilleure offre culinaire possible, selon vos besoins.

Nos prestations

Pour votre évènement, selon votre besoin, nous avons différentes options possibles.

- Vous souhaitez la présence de notre food truck, pour la convivialité. Nous assurons l'offre culinaire, en étant présent sur votre évènement.
- Vous souhaitez uniquement bénéficier de notre savoir-faire culinaire, et pouvoir contenter vos convives. Le food truck ne vous intéresse pas. Deux options possibles :
 - Livraison sur votre évènement
 - A emporter

Selon vos envies, vous pouvez composer votre évènement sur mesure, et choisir parmi les suggestions ci-dessous :

- Formule buffet
- Nos plats à l'assiette
- Les burgers
- Menu enfant
- Nos desserts

Notre Food Truck

Taille : 6,75m de long - 2,18m de large - 3,10m de haut

Accès : large et dégagé pour garantir le passage du Food truck - Accès plat sans dévers ou bosse (Attention Plancher bas) , par chemin viabilisé obligatoirement

Zone de parking plate

Idéal pour 50 à 1 50 couverts

TOUTES SAISONS

FORMULE BUFFET

Pièces froides

- Panier de légumes crudités anchoïade
- Cake aux olives
- Wrap au poulet et crudités
- Gaspacho tomates pastèque concombre poivrons
- Tartare de saumon mousse à l'aneth
- Verrine mousse au chèvre et betteraves
- Brochette de melon billes de mozza et tomates cerise
- Club sandwich volaille et crudités
- Club sandwich gravelax de saumon mousse aneth
- Charcuterie de pays
- Plateau de melon en tranche
- Velouté petit pois menthe et ricotta
- Gressins de sésame au jambon cru
- Salade de tomates colorées mozzarella et pistou
- Salade de haricots verts croquants au crabe
- Salade de lentilles du puy, cervelas et pomme de terre
- Salade de poulpe à la provençale
- Taboulé provençal
- Taboulé d'épeautre aux crudités



Pièces chaudes

- Brochettes de gambas au chorizo
- Brochettes de volaille mariné aux épices douces
- Brochettes de magret de canard caramélisé au sésame
- Brushetta tomates, aubergines confites, mozza, jambon cru et pistou
- Pizza à l'anchois ou margherita
- Pissaladière
- Mini cheeseburger
- Gougères au fromage
- Feuilletés tapenade, saucisse, fromage
- Falafels et sauce fromage blanc citronné
- Quiche lorraine

LES PLATS A L'ASSIETTE

Les plats méditerranéens

- Daube de taureau à la provençale
- Tajine de poulet, épices douces, abricots, citron confits, raisins et coriandre
- Supions à la Catalane
- Sauté de porc à la provençale, olives et chorizo
- Farcis de tomates ou courgettes

Les plats mijotés

- Noix de joue de porc confite au cidre et miel
- Navarin d'agneau et légumes de saison
- Sauté de porc lait de coco, gingembre, citronnelle et curry

Les plats à thème

- Tartiflette
- Croziflette

Accompagnement

- Gratin dauphinois
- Riz sauvage façon pilaf
- Frites « fait camion »
- Ratatouille
- Légumes du marché



BURGERS

Burger classique

(Steak, emmental, tomate, oignons rouges, salade, mayonnaise)

Burger Végétarien

(Galette façon falafel, chèvre, tomate, oignons rouges, roquette, pesto)

Burger Montagnard

(Steak, raclette, coppa, tomate, oignons rouges, salade, mayonnaise)

Burger Américain

(Steak, cheddar, oignons rouges, lard grillé, tomate, salade, sauce barbecue)

Burger Fermier

(Poulet pané, cheddar, salade, tomate, oignons rouges, sauce barbecue)

*Pain burger artisanal

Barquette de frites "fait camion"

MENU ENFANT

Mini hot dog ou Mini cheeseburger

+ Frites

+ Boisson

+ Mousse au chocolat



Les Pièces sucrées

- Panna cotta vanille (coulis de fruits rouge ou passion)
- Mousse chocolat aux éclats de café
- Cheesecake noix de coco, coulis passion et spéculoos
- Cheesecake caramel beurre sale spéculoos
- Tiramisu nutella ou classique
- Riz au lait, caramel beurre salé
- Salade de fruits frais de saison
- Tarte tatin aux pommes
- Clafoutis aux cerises et amandes
- Cake banane
- Muffins chocolat ou caramel

Les Glaces artisanales « EMKIPOP »

Parfums : noix de coco, fraise, pêche, chocolat lait amandes, chocolat noir valrhona, vanille. En bâtonnet.



L'Avenue gourmande - Route de la Gare - 84480 Bonnieux - 840 769 905 R.C.S. Avignon

Vous souhaitez un premier contact ?

Effectuez votre demande sur notre formulaire, accessible depuis la page
Privatisation/Traiteur
ou contactez-nous au **04.65.09.00.59**.

Au plaisir d'échanger.



