

La Grange à Jules

Votre événement

Food Truck





UNE RÉCEPTION À VOTRE IMAGE

Le savoir-faire de la Grange à Jules se décline désormais en version mobile. Nous créons avec vous, une prestation qui vous ressemble, chez vous.

(anniversaire, séminaire, pot de départ...)



LES BOISSONS

Les Boissons

Sodas, jus de fruits

14 € le litre

Bière artisanale locale
aux arômes de céréales et orge frais

300€

le fût de 20 litres
80 bières
soit 3.75€ l'unité

Cocktail en vasque*
framboisine, marquisette, punch

47 €

la bouteille

Kir pétillant au Royal
Seyssel*

36 €

la bouteille

Kir au vin blanc*

24 €

la bouteille

Kir pétillant au Bugey
Brut*
3 parfums au choix

32€

la bouteille

Champagne brut Leblond
Lenoir*

49 €

la bouteille

Les Forfaits

Bière, Kir au Bugey, Kir au
Vin Blanc, sodas

16€

Champagne, Kir au Vin Blanc,
Bière

26€

Bière, Cocktail en vasque, Kir
au Vin Blanc, sodas

28€



*1 bouteille pour 3 à 4 personnes



APÉRITIF DINATOIRE

55€ par personne

POUR DÉBUTER

Feuilletés, flamiches & canapés

6 pièces/pers

1 cuisinier pour 30 pers

1 serveur pour 30 pers

18€

OPTION



FORFAIT BOISSON :

Cocktail du moment

Vin rouge/vin blanc/vin rosé

Café ou thé

SNACKING DEVANT LES INVITÉS

Escalope de foie gras poêlée, pain d'épices

Mini burger viande ou poisson

Mini brochette de canard aux poires

Thon à la Plancha mariné miel sésame soja

Gambas snackées lait coco citronnelle

Coquille Saint Jacques au Chorizo



GOURMANDISES

Macarons assortis

Verrine chocolat Feuillantine

Verrine Minestrone de Fruits Frais

Les desserts peuvent être remplacés par un gâteau





LE GRILL

Technique de cuisson lente pour une viande tendre

ASSIETTE TEXANE

Pulled Pork
Travers de Porc
Pillons de Poulet
Pommes de Terres Mitraille
Sauce BBQ

OU

BOWL

Riz mélangé
Rillettes de saumon ou falafels
Coleslaw
Fèves, Chou rouge
Salade, Tomates, Mais
Graines de perlimpinpin

17€

PULLED PORK BAGUETTE

12€

De l'échine de porc frottée aux épices, le tout fumé pendant plus de 12h !

La viande cuite et effilochée est ensuite servie dans un sandwich croustillant avec la sauce de votre choix...

DESSERTS

4€

Muffin : double chocolat ou myrtille ou pécan caramel
Beignet Nutella



LE BRUNCH

34€

BOISSONS

Café

Thé

Chocolat Chaud

Jus de fruits



SUCRÉ

Viennoiseries

Brioche Maison

Pancakes

Tartes



Par personne

SALÉ

Oufs Brouillés

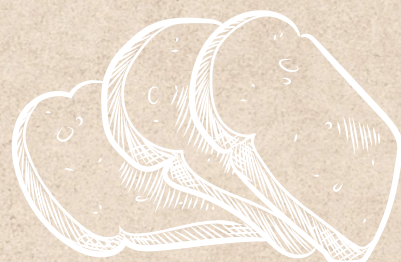
Bacon

Saumon fumé maison

Quiches assorties

Assiettes de charcuterie

Assiettes de fromages





LES OPTIONS

MANÈGE À SALADE



A composer selon vos envies et la saison

6€

Par personne

29 €

PLANCHES DE FROMAGES

Reblochon, Abondance, Tomme



*6-8 personnes
environ 600g*

10 à 12 €

GÂTEAU

concocté par notre chef pâtissier



Par personne

GRANITAS

*Rhum Coca, Mojito, Piña Colada, Vodka Pomme
Fraise (sans alcool)*



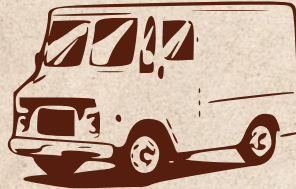
200€/
12 litres

MODALITÉS

Le Truck en Plus



Le Smocker



Le Vintage



Nous disposons de plusieurs camions.

Le vintage que vous avez vu en photo ne sera peut-être pas celui du jour de l'évènement !

Accès carrossable 3 mètres de large minimum

Terrain plat mini L:6m l:3m* h:3m*

Prise électrique 220 volts

Minimum budgétaire = 1500 € TTC (hors frais logistiques et service)

Frais logistiques = 1.5 € du km au départ de Chapeiry, au delà de 20 kms

Service de vos boissons : 1 serveur pour 30 personnes = 150 €

Prestation de 4 heures sur place

Heure supplémentaire : 30€ par serveur et/ou par cuisinier

Location de vaisselle et de verrerie non incluse

Modalités de paiement:

30% à la signature du contrat

100% 7 jours avant l'évènement

UNE QUESTION ?

04 50 68 15 07 | contact@grangeajules.fr

  @lagrangeajules

Toutes nos informations sur
www.grangeajules.fr

100 Route des Daviets, 74540 Chapeiry