

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 snackée 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

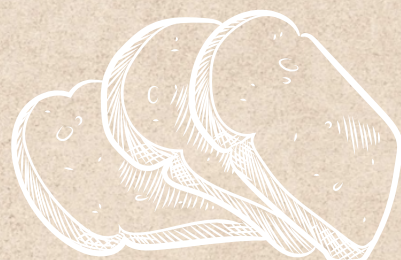
Bacon

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:7m\* l:3m\* h:3m*

*Prise électrique 220 volts*

*Minimum budgétaire = 2000 € 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](mailto:contact@grangeajules.fr)

  @lagrangeajules

Toutes nos informations sur  
[\*\*www.grangeajules.fr\*\*](http://www.grangeajules.fr)

---

100 Route des Daviets, 74540 Chapeiry