



COCOLIBRI FOODTRUCK

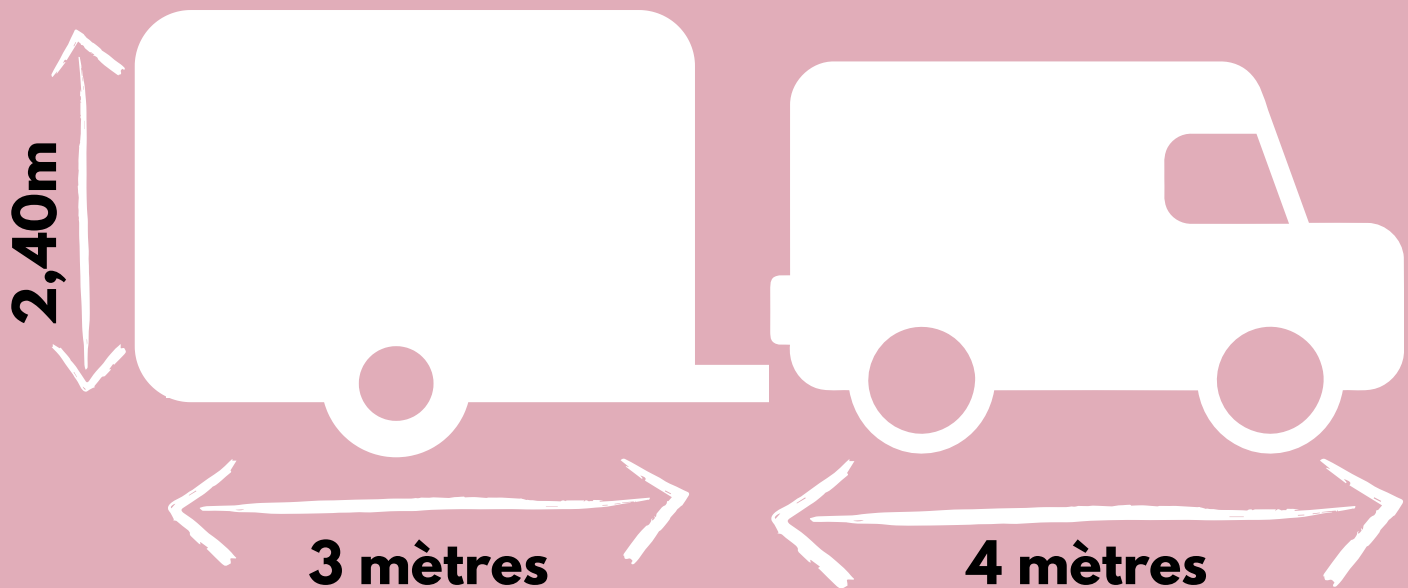


PRESTATIONS ET CARTE TRAITEUR

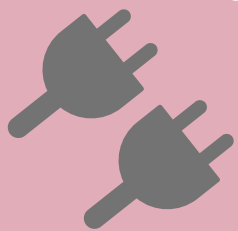
www.cocolibri.fr

07 54 35 01 83

Infos pratiques pour accueillir le Cocolibri à votre événement



Les deux éléments font une largeur de 2,50m



Deux prises 16 ampères ou une prise de 32 ampères en 220 V c'est l'idéal.

La roulotte est autonome en eau.

Assurez-vous que les voies soient carrossables et dégagées de branches, que les portails soient assez larges etc... et un accueil à l'ombre est préférable.

Frais de déplacement 1.50€ le km entre le lieu de production (Cinq Mars la Pile) et le lieu de l'événement (aller ET retour).

LA PRESTATION FOODTRUCK

Vous voulez une prestation pure foodtruck servie à la roulotte. Nous définissons ensemble le menu en fonction de la saisonnalité ds fruits et légumes du moment.

Le Gourmand 14 euros

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

L’Affamé 16 euros

Entrée + Plat + Dessert

Boissons non comprises (voir carte des boissons)

Il est possible de procéder à un paiement à la charge des hôtes en fin de service ou des invités au fur et à mesure de leurs commandes.



LES BUFFETS

A partir de 30 personnes.

BUFFET APÉRITIF OU BUFFET DE DESSERTS

Avec ou sans la roulotte, buffet apéritif, buffet de desserts ou un mix des deux selon vos besoins et envies, le buffet de bouchées, gourmandises se décline en deux formules.

Le petit Buffet de 5/6 pièces par personne 12 euros

Le grand Buffet 8/10 pièces par personne 15 euros

Le buffet apéritif peut s'accompagner d'un plat servi à la roulotte. Défini ensemble en fonction de la saison, son tarif varie entre 10 et 12 euros par personne.

BUFFET REPAS

Plus copieuses que le buffet de bouchées apéritives mais au nombre de 5, les propositions végétariennes varient selon la saison : velouté ou gazpacho, wraps, tartes salées, cakes, petites salades et desserts .

Le BUFFET REPAS 5 pièces 20 euros



LE BRUNCH

A partir de 30 personnes.

Pour un réveil en douceur et en gourmandise, idéal un lendemain de fête, voici le brunch...

Fruits frais ou en salade, pancakes, club sandwiches, fromage, cakes salés, muffins, pain frais, beurre, miel et confitures, viennoiseries, wraps, gaufres, petite salade composée, tartinade de légumes... Choisissons ensemble les 5 éléments qui composeront votre brunch.

LE BRUNCH 16 euros par personne

Boissons chaudes et jus de fruits non compris (voir carte des boissons)



LES BOISSONS

LES SOFTS (par personne)

- Jus de pommes Bio "Histoire de fruits" La Chapelle aux Naux **2,50€**
- Jus de fruits aromatisés (pomme-verveine, raisin lavande, pomme-asperule, pomme-hibiscus) "4C drinks" Chinon **3,50€**
- Sodas naturels à base de jus de pommes "4C Drinks" Chinon **2,00€**
- Sirops à l'eau Monin Bio **3,00€**
- Aquafresca en fontaine (pastèque/citron vert ou ananas/concombre/menthe) fait maison

LES BIÈRES (à la bouteille de 33 cl) **4,50€**

- Bières Bio, Brasserie Roseruby à Rivarennnes Blondes, Blanches, IPA, Ambrées, Brunnes etc en fonction des productions du moment

LES BOISSONS CHAUDES

- Cafés, thés, infusions, chocolats chauds **1,50€**



EXEMPLES / SUGGESTIONS

BOUCHEES APERITIVES / BUFFET REPAS (seule la taille diffère)

- Wraps au “faux-mon fumé”
- Toast “Faux-gras”
- Gazpachos du moment
- Muffins salés
- Mini burger
- Tartinades de légumes
- Terrines végétales
- Croissants au fromage
- Tartes salées
- Salades composées
- Tiramisu
- Panacotta
- Mousse aux fruits
- Cookies
- Muffins
- Brownies
- etc...

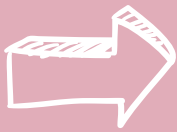
BRUNCH

- Fruits frais ou en salade
- Club sandwich
- Gaufres
- Pancakes
- Viennoiseries
- Cakes salés et sucrés
- Tartinades de légumes
- Pain, beurre, confitures, miel
- Salade composée
- Tartes
- Cookies
- Muffins
- etc...

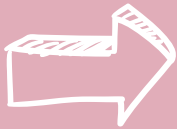
**LISTE NON EXHAUSTIVE SUSCEPTIBLE DE MODIFICATION EN FONCTION
DES SAISONS ET DES APPROVISIONNEMENTS DU COCOLIBRI**

DEMANDE DE DEVIS

Pour demander votre devis personnalisé ou pour obtenir plus d'information, n'hésitez pas à me joindre.



cocolibri.foodtruck@gmail.com



07 54 35 01 83

à bientôt !

