

*MENU TRAITEUR 2025
MARIAGE - SOIREE PRIVEE*



*MYLO FOOD TRUCK
Traiteur événementiel - Mariage*

Groupe minimum de 50 pers. - Minimum de commande 1500€ TTC (hors frais déplacement)

TARIF INDICATIF POUR 100 pers. ou plus

Nous consulter pour un devis précis

COCKTAIL - APÉRITIF

TARIF A PARTIR DE

COMPOSITION AVEC PIÈCES FROIDES & CHAUDES
(avec supplément pour les pièces gourmandes)

Petit apéritif - 5 pièces / pers. - 10€

avec 3 choix différents max. - durée 1h env.

Cocktail classique - 7 pièces / pers. - 13,5€

avec 5 choix différents max. - durée 1h30 env

Cocktail gourmand - 10 pièces / pers. - 18€

avec 7 choix différents max. - durée 2h env

PIÈCES FROIDES

PIÈCES CLASSIQUE

sans supplément

- Verrine Gaspacho frais & menthe 🌿
- Verrine Panna Cotta tomate confite & basilic 🌿
- Verrine perles à la grecques : perles (pâtes), olive noir, tomate cerise, concombre, oignons rouge, feta... 🌿
- Verrine poireaux fondu & rilette de poisson curcuma
- Pita au poulet tandoori et menthe 🌶️
- Navette Rilette de poisson au curcuma
- Cake feta, menthe et graine de cumin 🌿
- Cookie salé chorizo & parmesan

PIÈCES GOURMANDES

avec supplément

+0.5€

- Navette saumon fumé, tzatziki, citron vert
- Tartare de saumon à l'ananas façon thaï
- Verrine Poivron à l'orientale, filet de rouget au cumin & coriandre



PIÈCES CHAUDES

PIÈCES CLASSIQUE

sans supplément

- Mini-burger : Réunionnais façon Rougail 🌶️
(Saucisse fumé, Rougail tomate, gingembre, cheddar)
- Accra de morue à la créoles 🌶️
- Samoussa Poulet curry & coco
- Samoussa Chèvre & épinard 🌿
- Nem Poulet au curcuma
- Falafel de pois chiche menthe et coriandre 🌿
- Accra d'aligot à la truffe 🌿

PIÈCES GOURMANDES

avec supplément

+0.5€

- Pita au falafel et crème Moutabal (Liban) 🌿
(Caviar d'aubergine et creme de sésame au yaourt)
- Verrine Riz Japonais, crevettes sauce asiatique & coriandre fraîche
- Bruschetta pesto rouge, jambon serano & Mozzarella



Tarif TTC indicatif selon nombre de personnes et contenu de la prestation - Hors frais de déplacement



BAR À WOKS À VOLONTÉ

LA FORMULE IDÉALE POUR VOS MARIAGES OU SOIRÉES D'ÉTÉ AUTOUR DE NOTRE FOOD TRUCK

Faites vivre un moment convivial et dynamisez votre soirée ! (portions pouvant se manger debout)

Mini-portions **à volonté**, servies dans un contenant en bambou avec 3 plats différents pour convenir à tous

Exemple menu 1

Poulet Colombo avec des nouilles chinoises

Boeuf Tériyaki avec nouilles chinoises

Poisson & crevette Asiatique avec riz au curcuma

TARIF À PARTIR DE 18€

Exemple menu 2

Poisson Singapour avec des nouilles chinoises

Boeuf Tériyaki avec nouilles chinoises

Pad Thaï avec nouilles de riz

TARIF À PARTIR DE 19€



AUTRES CHOIX DE PLAT POUR NOTRE FORMULE A VOLONTE

COMPOSITION SELON VOTRE CHOIX

POULET

Tandoori : sauce indienne pimentée 🌶️

Curry : sauce indienne épicée & onctueuse 🌶️

Thaï : sauce asiatique douce

Colombo : Lait de coco, ail & épices douces

Colombo

BOEUF

Tériyaki : sauce japonaise avec soja caramélisé

Singapour : à base de soja salé et sucré, gingembre, curry

POISSON

Colombo : Lait de coco & épices Colombo, moules...

Asiatique : sauce soja, huile de sésame, sauce huître

Singapour : soja salé et sucré, gingembre, curry

VÉGÉTARIEN

Thaï : sauce soja avec protéine de soja Bio 🌱

AIGUILLETTE DE CANARD

Tériyaki : sauce japonaise avec soja caramélisé

Singapour : soja salé et sucré, gingembre, curry

NOS MINI PLATS CUISINE DU MONDE

avec supplément de 1€

Pad Thaï : plat typique de la thaïlande

Curry panang : un plat savoureux et parfumé 🌶️

Rougail Saucisse : l'incournable de la Réunion !

Nasi Goreng : plat indonésien avec son parfum de gingembre

Tarif TTC indicatif selon nombre de personnes et contenu de la prestation - Hors frais de déplacement



LES DESSERTS

CARTE TRAITEUR

BUFFET DE MIGNARDISES

Pâtisserie 20 à 35gr

- Muffin chocolat
- Rocher coco
- Cookie chocolat
- Brownie chocolat
- Tartelette caramel beurre salé, citron spéculoos, praline rose

Verrine 10cl

- Panna cotta caramel beurre salé ou fruits rouge
- Panna cotta fruits rouges
- Tiramisu Nutella/Speculoos
- Mousse au chocolat
- Verrine Lassi à l'ananas



TARIF

PÂTISSERIE : 1,5€ - VERRINE : 2,5€

Tarif TTC indicatif selon nombre de personnes et contenu de la prestation - Hors frais de déplacement

