CARTE TRAITEUR 2023/2024

My Lunch Original

MYLO

Wok

Cuisine d'ici & d'ailleurs

MYLO FOOD TRUCK

Traiteur évènementiel - Mariage

MYLO FOOD TRUCK

MYLO FOOD TRUCK

TRAITEUR / FOOD TRUCK

Prestation avec notre FOOD TRUCK OU EN TRAITEUR SUR BUFFET

Taille : 7m de long - 2,4m de large - 3m de haut

Idéal pour 45 à 250 couverts

TOUTES SAISONS

GROUPES À PARTIR DE 45 PERSONNES

DEVIS MINIMUM DE 1000€ TTC

NOS PRODUITS & FOURNISSEURS

BIO A PRO (Brignais - 69)
Fruits & Légumes - Epicerie - Crèmerie
Produit 100% Bio - Label Bio Région

BEAUVALLET (Ambérieux - 01)
Boucherie - Viandes & Charcuterie
Produit 100% Bio - Label Bio Région

CLEDOR PRIMEURS (69)
Légumes et fruits de saison

Sysco (Limonest - 69)
Produits frais, épicerie...
Fournisseur pour professionnel

Boulangerie Valentin (Francheville - 69)
Pain et viennoiserie

Eridan (St Genis Laval - 69)
Spécialiste produits asiatiques
Nouilles chinoises, sauces, lait de coco...

Végétarien Piment léger Produits bio possible (avec supplément)

COCKTAIL - APÉRITIF

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

TARIF AU FORFAIT

COMPOSITION AVEC PIECES FROIDES & CHAUDES

(avec supplément pour les pièces gourmandes)

Petit apéritif - 5 pièces / pers. - 9€

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

Cocktail classique - 7 pièces / pers. - 12€

avec 5 choix différents max. - durée 1h30 env.

Cocktail gourmand - 10 pièces / pers. - 16€

avec 7 choix différents max. - durée 2h

PIÈCES FROIDES

PIÈCES CLASSIQUE

sans supplément

- Verrine Gaspacho frais & menthe
- Verrine Panna Cotta tomate confite & basilic
- Verrine Poké Bowl de riz japonais aux crudités de saison & ananas
- Verrine perles à la grecques : perles (pâtes), olive noir, tomate cerise, concombre, oignons rouge, feta...
- Verrine fondu de poireaux & rillette de poisson
- Verrine gaspacho de betterave rouge & Mousse de chèvre
- Navette Effiloché de poulet tandoori
- Toast Rillette de poisson, crème échalote curcuma
- Cookie salé chorizo & parmesan
- Brochette italienne tomate cerise, mozza et jambon serano

PIÈCES GOURMANDES

avec supplément

- Navette saumon fumé, tzatziki, citron vert +1€
- Verrine crème de petit pois menthe & saumon fumé +1€
- Tartare de saumon à l'ananas façon thaï +1€
- Verrine Poivron à l'orientale, filet de rouget au cumin & coriandre +1€

COCKTAIL - APÉRITIF

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

PIÈCES CHAUDES

PIÈCES CLASSIQUE

sans supplément

- Mini bouchée à la reine au Poulet colombo
- 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

- Brochette crevette asiatique & coriandre +1€
- Verrine Riz Japonais, crevettes sauce asiatique & coriandre fraiche +0.5€
- Bruschetta pesto rouge, jambon serano & Mozzarella +0.5€
- Arancini Sicilien mozzarella & pesto vert +0.5€

LES SPÉCIALITÉS WOK

LES PLATS WOKS

TARIF À PARTIR DE 12€

NOUILLES CHINOISES ARTISANALES OU RIZ, LÉGUMES FRAIS & VIANDES, POISSON SAUTÉS AU WOK

POULET (origine Saône-et-Loire)

Tandoori : sauce indienne pimentée 🌶🌶
Curry : sauce indienne épicée & onctueuse 🌶
Thaï : sauce asiatique douce
Colombo : Lait de coco, aïl & épices douces Colombo

BOEUF (origine Allier)

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

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 17€

Exemple menu 2

Poisson Singapour avec des nouilles chinoises
Boeuf Tériyaki avec nouilles chinoises
Pad Thaï avec nouilles de riz

TARIF À PARTIR DE 18€

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

My Lunch Original MYLO Wok Cuisine d'ici & d'ailleurs

PLATS CUISINE DU MONDE

Vous aimez voyager ? Choisissez parmi nos plats savoureux servis dans une assiette en bambou, de nouvelles saveurs adaptées à tous vos convives

PAD THAÏ (THAÏLANDE)

Plat typique de la Thaïlande. Nouilles de riz, légumes (pousses de soja, oignons nouveaux, chou chinois...), oeufs brouillés, poulet et sa sauce typique Thaï, le tout saupoudré de cacahuètes concassées

CURRY PANANG (THAÏLANDE)

Un plat parfumé aux saveurs de Thaïlande : porc caramélisé au wok et servi avec un riz thaï, avec son curry rouge (modérément pimenté), lait de coco, émincé d'oignons nouveaux, coriandre fraiche...

SAUTÉ DE PORC EXOTIQUE (INDE)

Coup de cœur pour ce plat frais et parfumé ! Sauté de filet mignon de porc ou magret de canard (+1€), avec sa sauce curry et lait de coco, accompagné d'ananas frais, raisins secs, litchis, basilic frais et citron. Plat accompagné de riz Thaï

ROGAN JOSH (INDE)

Plat originaire du Cachemire (zone montagneuse entre le Pakistan et l'Inde) : agneau mijoté aux épices (cumin, cardamonne, coriandre, piment), Garam Massala (mélange d'épices indiennes) et sa sauce tomate

NASI GORENG (INDONÉSIE)

Le plat de street food par excellence originaire d'Indonésie, associant épinard, courgette, chou chinois, oignon, échalotte, poulet caramélisé gingembre et citron, accompagné de riz Thaï et sa sauce asiatique maison.

CARI POULET ou POISSON (RÉUNION)

Plat incontournable de la réunion avec poulet ou poisson, tomate, échalotte, gingembre, curcuma... servi avec un riz basmati. Ce plat peut être servi avec son "Rougail", préparation typique pimentée

COUSCOUS (MAROC)

Plat mijoté de légumes frais (courgette, navet, tomate, carotte, pois chiche...), pilon de poulet (origine France), merguez, semoule... Plat légèrement relevé

PAËLLA MAROCAINE OU ESPAGNOLE

Paëlla traditionnelle Valencienne ou Marocaine, avec son riz parfumé au cumin, légumes (courgette, tomate, aubergine), fruits de mer, merguez et pilon de poulet

TARIF PLAT CUISINE DU MONDE À PARTIR DE 13€

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

My Lunch Original MYLO Wok Cuisine d'ici & d'ailleurs

SPECIAL BRUNCH MARIAGE

CARTE TRAITEUR

Réveillez vos papilles en douceur, pour votre brunch de mariage

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

PETIT DÉJEUNER

PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL

Collation matinale entre 10h30 et 12h, servie en buffet
pour les convives qui dorment sur place

- Bar à Pancakes maison & ses toppings
- Mini-viennoiseries
- Charcuterie (jambon blanc ou cru) & fromage
- Yaourt fermier ou fromage blanc
- Corbeille de fruits
- Jus de fruit fermier
- Boisson Chaudes : café, thé & chocolat

TARIF À PARTIR DE 9€
(SELON CONTENU)

BRUNCH SALÉ

Le brunch servi à partir de 12h30 peut être agrémenté d'un apéritif et de desserts

ENGLISH BREAKFAST

Œufs brouillés ciboulette, haricots blancs à la sauce tomate, saucisse de porc, bacon, champignons de Paris, boudin noir, Rosti de pomme de terre, pain de mie.
Plat en portion unique servie au Food Truck, ou mis à disposition sur un buffet.

BUFFET SALÉ TRADITIONNEL (LIBRE SERVICE)

Œufs brouillés ciboulette, saucisse de porc fumé, tomate à la provençale, pomme de terre au four, plateau de charcuterie & fromages.

NOS PASTA BOX

Pâtes fraiches (Fusili, Pene...) avec sa sauce maison (Poisson/Fruits de mer, Bolognaise ou pesto vert (2 choix a faire avant la prestation) et parmesan

ARANCINI SICILIEN

Spécialité originaire de Sicile, boule panée de risotto :
- Tomate confite & Mozzarella
- Pesto vert
- Bolognaise & fromage fondant

Une formule idéale pour vos brunchs de mariage en été, accompagnée d'une salade composée de saison

TARIF À PARTIR DE 12€
(SELON CHOIX)

LES DESSERTS

CARTE TRAITEUR

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

BUFFET DE MIGNARDISES

"MINI" DESSERTS

Pâtisserie 20 à 35gr

- Muffin chocolat
- Rocher coco
- Cookie (chocolat/noisette, fruits rouges/chocolat blanc...)
- Brownie ou brookie chocolat
- Tartelette caramel beurre salé, citron spéculoos, praline rose

Verrine 10cl

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

TARIF

PÂTISSERIE : 1,5€ - VERRINE : 2€

DESSERT INDIVIDUEL

DESSERT "CLASSIQUE"

Pâtisserie 70gr - Verrine 20cl

TARIF

PÂTISSERIE : 3,5€ - VERRINE : 4€

PÂTISSERIES

- Fondant au chocolat
- Muffin chocolat
- Moelleux crème de marron
- Framboisier
- Cookie (chocolat, fruits rouges/chocolat blanc, praline rose, thé matcha/chocolat blanc)
- Brownie au noix, brookie chocolat
- Tartelette caramel beurre salé, citron et spéculoos, praline rose

VERRINES

- Panna cotta caramel beurre salé ou fruits rouges
- Tiramisu Nutella/Speculoos
- Mousse au chocolat
- Fromage Blanc Framboise/Muesli ou fromage blanc de campagne et coulis de fruits...
- Salade de fruits éxotique (frais)

NOUS CONTACTER

Tel : 07 82 20 83 39
contact@mylofoodtruck.fr
www.mylofoodtruck.fr