

*IDEE MENU TRAITEUR
MARIAGE - SOIREE PRIVEE*



*MYLO FOOD TRUCK
Traiteur événementiel - Mariage*

COCKTAIL - APÉRITIF

TARIF AU FORFAIT

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

Cocktail classique - 7 pièces / pers. - 12€

avec 5 choix différents max. - durée 1h30

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 & rilette de poisson
- Verrine gaspacho de betterave rouge & Mousse de chèvre 
- Navette Effiloché de poulet tandoori 
- Toast Rilette 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€



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 fraîche  +0.5€
- Bruschetta pesto rouge, jambon serano &
Mozzarella  +0.5€
- Arancini Sicilien mozzarella & pesto vert   +0.5€



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 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€



AUTRES CHOIX DE PLAT POUR NOTRE FORMULE A VOLONTE

COMPOSITION AVEC PIÈCES FROIDES & CHAUDES

POULET (origine Saône-et-Loire)

Tandoori : sauce indienne pimentée 🌶️🌶️

Curry : sauce indienne épicée & onctueuse 🌶️

Thaï : sauce asiatique douce

Colombo : Lait de coco, ail & 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

NOS MINI PLATS CUISINE DU MONDE

Pad Thaï : plat typique de la thailande

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/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€

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

