

LA CARTE

Entrée + plat, plat + dessert, plat seul ou menu complet : composez votre menu à votre guise pour régaler vos invités !

Vous pouvez choisir jusqu'à 3 recettes par catégorie afin de laisser le choix à vos invités ou opter pour un menu unique (minimum 15 quantités par recette)

LES ENTRÉES : 5€

Arancinis champignons et parmesan

Croquettes de risotto aux champignons de Paris, crème de parmesan

Arancinis chorizo et brebis

Croquettes de risotto au chorizo et brebis, crème de brebis

Croquetas de jambon ou chorizo

Croquettes de béchamel au jambon rouge et emmental

Croquettes mac & cheese

Croquettes de coquillettes au cheddar et emmental, crème de cheddar, ciboulette

Demi bagel truite gravlax (+1€)

Truite gravlax maison, cream cheese au mascarpone et aneth, concombre, pickles d'oignons rouges, pousses d'épinards et huile de basilic

Burrata aubergine (+2€)

Burrata italienne, caviar d'aubergine, tomates confites, pousses d'épinards, sablé brebis piment d'Espelette, huile de basilic

LES PLATS : 13,5€

Servies avec des frites maison

Sandwich brioche cochon chou rouge

Effiloché d'échine de cochon cuisson basse température pendant 8h, chou rouge et sauce oignon confit

Sandwich poulet croustillant

Steak de poulet frit, bacon grillé, brebis au Zaatar, salade et sauce tartare

Sandwich cochon croustillant

Steak de cochon haché maison croustillant, emmental, sauce fromage blanc épices et Savora, salade, vinaigrette balsamique et zestes de citron jaune

Sandwich cochon basquaise

Effiloché d'échine de cochon cuisson basse température pendant 8h, garniture basquaise : tomates, poivrons vert et oignons, pickles d'oignons rouge et persil

Bagel truite gravlax (+2€)

Truite gravlax maison, cream cheese au mascarpone et aneth, concombre, pickles d'oignons rouges, pousses d'épinards et huile de basilic

Wrap poulet chèvre miel

Tortilla, tenders, salade, tomates confites, crème de chèvre au piment d'Espelette, oignons crispy et filet de miel

Wrap césar

Tortilla, tenders, sucrine, œuf mollet, copeaux de parmesan, oignons crispy et sauce césar

Wrap forestier

Tortilla, tenders, crème de champignons, champignons poêlés, gouda, salade

LES DESSERTS : 4€

Riz au lait vanille et caramel beurre salé

Crèmeux citron et sablé breton

Cake gourmand Nutella

Brownie aux noix et caramel beurre salé

Tiramisu café (+1€)

BOISSONS

Bière Eguzki 33 cl 4,5€

Blonde ou blanche

Bouteille de vin 75cl 20€

Pic Saint Loup (rouge) ou Refuge d'amour (blanc)

Canette de soda 33 cl 2€

Coca, Ice Tea, Coca zéro, Oasis

Eau minérale plate 1L 3€

Abatilles

Eau gazeuse 1L 3€

Abatilles

Tous les prix affichés sont TTC. Les prix incluent 3h de service sur place ainsi que la vaisselle jetable et serviettes. Toute heure supplémentaire sera facturée à 60€. Des frais kilométriques seront facturés au delà de 20 km de notre siège.

Afin de bloquer votre date un acompte de 30% du devis vous sera demandé. le solde sera à payer 8 jours avant la prestation.

Nous n'avons pas de minimum d'invités mais un minimum de devis établi à 500€ TTC. Le devis est modifiable jusqu'à 1 mois avant la date de la prestation.

Vous êtes intéressés par une privatisation de notre foodtruck ?

Envoyez nous un mail avec la date de votre évènement, le type d'évènement, le lieu et le nombre de personnes. Nous vous recontacterons afin de vous confirmer notre disponibilité et discuter ensemble du choix de votre menu.

Vous pouvez envoyer votre demande à notre adresse mail gaillards.streetfood@gmail.com ou via notre formulaire de contact sur notre site internet www.gaillardsstreetfood.com