

# 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 2 recettes par catégorie afin de laisser le choix à vos invités ou opter pour un menu unique

## 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 fraîches maison

### Cordon bleu brebis

Stick de farce de poulet garni d'une béchamel au brebis et jambon sec

### 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 marbré : Nutella & spéculos et glaçage Nutella**

**Brownie aux noix et caramel beurre salé**

## **BOISSONS**

**Option : fourniture d'écocup Gaillards en supplément et sur devis**

**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 établit 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](mailto:gaillards.streetfood@gmail.com) ou via notre formulaire  
de contact sur notre site internet [www.gaillardsstreetfood.com](http://www.gaillardsstreetfood.com)**