



Vous souhaitez régaler les papilles de vos invités,
réservez nous pour tous types d'événements !

PRESTATIONS PRIVÉS



L'ABBIOCCO

LES PRODUITS

De délicieuses **salades** fraîches à base de salade verte



De savoureux **sandwichs** à base de baguette tradition



De croustillants **croissants**, salés, garnis et toastés



De gourmands **croissants** sucrés, fourrés, toastés et garnis d'éclats



Nos recettes sont composés de produits italiens frais : **mozzarella di bufala**, **stracciatella**, **burrata**, **tomates séchées**... Le **pickles d'oignons rouges**, le **pesto vert** et la **purée d'ail** sont fait maison. Les **viandes** sont d'origines italiennes et tranchées par nos soins sur place pour garantir la fraîcheur des produits. Les **fruits** et **légumes** sont de **saisons** et proviennent de producteurs locaux. Les **baguettes traditions** et les **croissants** proviennent de boulangeries près de votre lieu de réception, pour garantir des repas frais.

Vous choisissez entre des recettes déjà élaborées ou la possibilité pour vos invités de choisir la combinaison des produits qu'ils souhaitent déguster. Nous avons élaborés plusieurs cartes pour répondre à vos besoins.

LE FOOD TRUCK

Les dimensions :

- Hauteur : 3 mètres
- Largeur : 2 mètres
- Longueur : 4 mètres
- Surface : 11 mètres carrés



Remorque
tractée



Electricité :

6000 W

Branchement à une prise
nécessaire

LE SERVICE

Déplacement :

Le prix du déplacement dépend de la distance kilométrique et des péages. Votre coût réel sera indiqué sur le devis. Moins de 20 km offert.

Horaires de prestation :

Heures de préparation (approvisionnement, traitement des ingrédients ; mise en place et rangement) + Heures de service.

Main d'oeuvre :

Le prix de la main d'œuvre totale dépend du nombre d'invités. Votre coût réel sera indiqué sur le devis. 10 euros par heure de prestation pour chaque employé (préparation et service).

LES FORMULES

Formule Dolce Pausa :

Pour quelle occasion : Pour régaler vos invités au petit déjeuner ou pour le goûter (sucré)

Combien de temps : 2 heures de service + 4 heures de préparation

Offre :
Boissons chaudes & Boissons froides
Croissants sucrés
Fruits

Prix : **10 euros par personne**

Détail du prix :
1 croissant : 4 euros
2 boissons : 5 euros
1 fruit : 1 euro

LES FORMULES

Formule Pasto :

Pour quelle occasion : Pour régaler vos invités lors d'un repas sur le pouce (salé)

Combien de temps : 3 heures de service + 5 heures de préparation

Offre :
Boissons chaudes & Boissons froides
Sandwichs, salades, croissants salés

Prix :

Détail du prix :

Offre n°1 :

14 euros par personne

1 choix salé : 9 euros

2 boissons : 5 euros

Offre n°2 :

22 euros par personne

2 choix salés : 17 euros

2 boissons : 5 euros

LES FORMULES

Formule Giorno :

Pour quelle occasion : Pour régaler vos invités tout au long de la journée (salé et sucré)

Combien de temps : Heures de service et de préparation à définir selon l'événement

Offre :
Boissons chaudes & Boissons froides
Sandwichs, salades, croissants salés
Croissants sucrés, fruit

Prix :
Offre n°1 :
19 euros par personne
1 choix salé : 8 euros
1 croissant sucré : 4 euros
2 boissons : 5 euros
1 fruit : 1 euro

Offre n°2 :
27 euros par personne
2 choix salés : 16 euros
1 croissant sucré : 4 euros
2 boissons : 5 euros
1 fruit : 1 euro

NOS RECETTES CLASSIQUES

Ici, tu choisis ta base : SANDWICH BAGUETTE ou SALADE ou CROISSANT, puis une des deux recettes, enfin tu choisis une garniture parmi les trois au choix.

TROPEA

Stracciatella (Burrata dans la salade) 

Parmesan 



Pickles d'oignons rouges

MONOPOLI



Pesto basilic

Mozzarella di bufala 



Tomates séchées

GARNITURE AU CHOIX :

Prosciutto cotto 

ou

Bresaola 

ou

Légume de saison 

Pour l'hiver, il y a une option panini et une option fromage à raclette.

NOS RECETTES VÉGÉTARIENNES POUR L'ÉTÉ

Ici, tu choisis ta base : SANDWICH BAGUETTE ou SALADE ou CROISSANT, puis une des 3 recettes.

MONOPOLI

Mozzarella di bufala 

Tomate 

Pêche 

Velours de vinaigre 

TROPEA

Stracciatella 

Aubergine 

Pickles d'oignons rouges maison 

Basilic frais 

PALERMO

Chèvre frais 

Courgette 

Figue 

Miel 

Option végan : on remplace les fromages par, au choix un pesto vert maison ou une purée d'ail maison.



NOS RECETTES SUCRÉES

CATANE Croissant fourré à la pistache, crème et éclats, toasté

NOTO Croissant fourré à la noisette, crème et éclats, toasté

GELA Croissant fourré au chocolat, toasté

LECCE Croissant fourré au caramel, toasté

LA CARTE DES BOISSONS

BOISSONS FROIDES

Eau
Eau pétillante
Coca
Coca Zero
Fuze tea
Jus de pomme

BOISSONS CHAUDES

Expresso	Thé vert
Lungo	Thé fruits rouges
Double expresso	Thé vanille
Latte	
Cappuccino	
Chocolat chaud	

LES OPTIONS

Boissons alcoolisées

Vins Blancs - 12 cl par verre

Sancerre : Un Sauvignon Blanc élégant, avec une belle minéralité et des notes d'agrumes qui s'accordent à la mozzarella, au prosciutto et au pesto - **7 euros le verre**

Riesling Sec : Un vin frais, avec une belle acidité et des arômes de pomme verte et citron, parfait pour la stracciatella et les légumes grillés - **7 euros le verre**

Côtes du Rhône : Un vin aux arômes floraux et fruités, idéal pour des plats italiens variés et des sandwiches gourmands - **5 euros le verre**

Vinho Verde : Un vin légèrement pétillant, aux notes fraîches et acidulées, idéal pour accompagner des plats estivaux - **5 euros le verre**

LES OPTIONS

Boissons alcoolisées

Vins Rouges - 12 cl par verre

Saint-Joseph : Un vin élégant et épicé dont la structure soyeuse et les notes de fruits rouges et d'épices s'accordent avec les saveurs méditerranéennes - **7 euros le verre**

Pinot Noir : Un vin léger et fruité, idéal pour des plats délicats comme ceux avec de la mozzarella ou du chèvre - **7 euros le verre**

Côtes du Rhône : Un vin chaleureux aux arômes épicés et fruités, qui met en valeur les produits italiens sans en masquer leur délicatesse - **5 euros le verre**

Malbec : Un vin fruité, avec des tanins souples, excellent pour les ingrédients comme la stracciatella et les figues - **5 euros le verre**

LES OPTIONS

Boissons alcoolisées

Bières - 25 cl par verre

Blanche de Namur (Blanche) : Légèrement citronnée, douce, parfaite pour une touche de fraîcheur.

Stella Artois (Blonde) : Une blonde classique, bien équilibrée avec des arômes doux et une légère amertume.

Kwak (Ambrée) : Une bière ambrée douce et fruitée, parfaite pour des accords riches.

4 euros la bière

Cocktails - 25 cl par verre

Spritz Apérol : Apérol, Prosecco, Orange - 7 euros le verre

Spritz St Germain : Liqueur de sureau, Prosecco, Citron - 9 euros le verre

LES OPTIONS

Menus enfants

Menu enfant Formule Pasto

1 petit sandwich : 5 euros

1 boisson soft : 2 euros

Prix par enfant : 7 euros

Menu enfant Formule Giorno

1 petit sandwich : 4,5 euros

1 boisson soft : 2 euros

1 croissants sucrés : 3,5 euros

1 fruit : 1 euro

Prix par enfant : 11 euros

Chaque option peut être prise avec chaque formule. Plusieurs options peuvent également être choisies. Nous pouvons également discuter ensemble pour créer une formule sur mesure adapter à vos envies.

LA RÉSERVATION

CONTACT

Vous nous contactez par téléphone, mail, message privé sur instagram ou facebook.

ÉCHANGE

On discute ensemble de vos besoins (formules, recettes, options et autres...).

DEVIS

Nous vous envoyons un devis personnalisé correspondant aux détails de la prestation et des options souhaitées.

VALIDATION

Vous validez le devis, réglez l'acompte et on se retrouve le jour J !

LES CONTACTS



www.labbiocco.fr



[@labbioccofoodtruck](https://www.instagram.com/labbioccofoodtruck)



labbiocco.foodtruck@gmail.com



Arsi : 06.72.23.20.83 ou

Solenn : 06.23.46.80.46

A BIENTÔT !




L'ABBIOCCO