

Le food truck

Cirette
TRAITEUR





Hamburgers, Hot Dog, Wraps mais aussi Crêpes, Salad'Bar ou Dégustation de Charcuteries & Fromages sans oublier les incontournables Glaces et Milk Shake, notre Food Truck Collector Airstream'67 est à votre disposition le jour J !

Pour donner une image festive et guinguette à votre cérémonie ou tout simplement transformer votre restauration du lendemain en un moment bucolique et généreux, cette ancienne caravane complètement rénovée vous assurera un moment convivial et gourmand !

N'hésitez pas à vous rapprocher de votre interlocuteur qui vous établira une offre sur-mesure...





Plat, Garniture & Dessert

préparés et servis par nos Chefs (5h30 de présence)

*Inclus le Foodtruck Airstream collector 67, le matériel et le service

* Tarif valable le week-end à partir de 50 pers. sur un périmètre de 50km autour de Rouen

* Liste des allergènes sur demande



Les thèmes culinaires salés

Sandwich (1/2 baguette) à composer
(Volaille, jambon blanc de Paris, saumon mariné, crudités et sauce au choix)

Paninis (+0.50€ TTC/pers.)
(Volaille, pesto, mozzarella et tomates confites)

Hot-Dog (+0.50€ TTC/pers.)
(Grand pain au lait, saucisse, confit d'oignons et sauce au choix)

Crêpes salées à composer (+2.80€ TTC/pers.)
(Jambon blanc de Paris, gruyère, tomates fraîches, champignons de Paris et oeufs)

Bar à wrap (+2.80€ TTC/pers.)
(Volaille, jambon, saumon, oeufs, fromage, tomates, salades, carottes et sauces au choix)

Bar à salades (+3.90€ TTC/pers.)
(Mesclun de salades, pâtes, emmental, concombre, émincé de volaille, oeufs de caille, tomates cerises, saumon fumé, maïs, carottes, herbes fraîches)

Hamburgers de viande de boeuf (+3.90€ TTC/pers.)
(Viande de boeuf Origine France, cheddar, tomates fraîches, salade, oignons rouges et ketchup)

Cocktail «DRUNCH» (+12.00€ TTC/pers.)
(Assortiment de charcuteries, wraps, salades, mini sandwichs plateaux de fromages et tartes sucrées)

Les garnitures

Salade Végétarienne
(Blé, aubergine grillée, tomates confites, pignons de pain)

Frites fondantes cuites minute (+2.50€ TTC/pers.)



Les thèmes sucrés

Crêpes sucrées
(Sucre, confiture, chocolat et chantilly)

Paninis sucrés
(Banane-Nutella)

Cônes glacés
(Deux parfums au choix)

Brownie au chocolat

Milk-shake (+1.00€ TTC/pers.)
(Parfum de saison)

Tarte aux fruits frais de saison (+1.00€ TTC/pers.)

Assortiment de 5 mignardises (+1.80€ TTC/pers.)

Le Champagne

Champagne Trousset Guillemart Brut 1^{er} cru (75cl) **18.50€** TTC/btle

Un cru de Champagne or jaune pâle, aux bulles fines annonçant un vin riche et frais

Les Softs à volonté en présence des Maîtres d'Hôtel

Pour les personnes présentes au Cocktail, au repas et soirée **3.50€** TTC/pers.

(Vittel, Perrier, Perrier Fines Bulles, Jus de fruits, Coca Cola, Coca Cola 0)

La bière

6 fûts de 5L avec tireuse **235€** TTC

Un cru de Champagne or jaune pâle, aux bulles fines annonçant un vin riche et frais

Les Vins

Private Gallery, Lubéron blanc (75 cl) **7.00€** TTC/btle

(Chardonnay et Viognier)

Château Bonhoste, Bordeaux blanc AOC (75 cl) **8.00€** TTC/btle

(Sauvignon, Sémillon et Muscadelle)

Private Gallery, Lubéron rouge (75 cl) **7.00€** TTC/btle

(Grenache et Syrah)

Château Bonhoste, Bordeaux rouge AOC (75 cl) **8.00€** TTC/btle

(Cabernet franc, Cabernet Sauvignon et Merlot)





JUST MARRIED

4
B 4

Cirette
TRAITEUR

?
cirette-traiteur.com



CIRETTE TRAITEUR
02.35.88.29.98 - receptions@cirette-traiteur.com
MIN - Avenue du Commandant Bichery 76000 Rouen