



Un food truck *authentique*

1
Découvrez

2
Choisissez

3
Dégustez

A photograph showing several bowls of vibrant green soup, likely pea or vegetable-based, served in light-colored paper bowls. The bowls are arranged on a dark surface, possibly a counter or table. One bowl in the foreground has a small piece of bread and a sprig of dill on top. In the background, there is a wooden basket containing bread and other items, and a person's hand is visible, suggesting a kitchen or food service environment.

Cuisine *de saison*

Notre carte est élaborée en fonction des fruits & des légumes de saison.

Pour ces 3 raisons :

- Protéger l'environnement
- Profiter de tous les bienfaits nutritionnels des produits
- Encourager les circuits courts

Démarche responsable

Nos fruits & légumes proviennent exclusivement de nos régions Françaises.

Cela n'exclut pas de proposer des spécialités du monde tout en cuisinant avec des produits en circuit-court et de saison.

Nous adaptons notre carte en fonction des récoltes et des quantités.

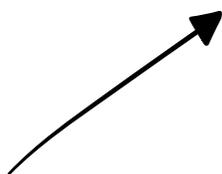


Cuisine *française*

Nous mettons en avant le savoir-faire français et nous proposons une cuisine gourmande et généreuse !

Nous revisitons souvent des recettes dites «classiques», en choisissant des produits plus originaux et/ou artisanaux.

Nos propositions sont adaptées à l'événement, à l'heure de la journée et aux nombres de convives.



Des pains sains,
naturels et savoureux

Savoir faire de qualite

Notre pain artisanal est fabriqué en fonction de nos besoins. Nous collaborons avec Joffrey Clin, boulanger & gérant de «La Boîte à Pain» à Reims et «Le Trio» à Montchenot (51).

Notre boulanger et son équipe, ont d'ailleurs, participé à l'émission :
«La Meilleure Boulangerie de France».

Le
food
truck

gourmand & responsable



Privatisez
notre food truck

Privatisation *sur mesure*

Nous nous adaptons en fonction de vos envies, de vos besoins et de votre budget.

Dans un premier temps pour mieux vous connaître, nous demandons quel type d'événement vous souhaitez organiser et à quel endroit.



Proposition tarifaire

Ensuite pour établir un devis, nous avons besoin de connaître :

- le nombre de personnes/d'invités
- vos attentes/idées culinaires
- les allergies et/ou les régimes alimentaires si il y a.

La planche à partager

Le fromage à l'honneur !

La planche apéritive est conviviale, 100% française, se partage et peut s'accorder avec du vin, de la bière artisanale et du Champagne.

Composition

Nous composons la planche d'un assortiment de fromages, de charcuteries et d'une préparation maison type tapenade, houmous... pour dipper avec des légumes de saison et/ou des crostini.

sur des planches en bois ou sur des planches en bambou jetables et recyclables.

Possible en version «brochette»



Les sandwichs *revisités*



Des recettes qui varient en fonction des saisons et de nos inspirations du moment ! Nos sandwichs s'adaptent à toutes les envies. Plusieurs possibilités : au poisson, à la viande ou végétarien. Agrémentés de légumes de saison, de tranche de fromage, de salade verte et d'une sauce maison.

Frais & briochés ou
gourmand & moelleux !



Le cocktail *déjeunatoire ou dinatoire*

Des recettes originales
& généreuses !



Sous forme de buffet, nous proposons une large variété de mets salés : verrine de saison, mini sandwich (navette, bun, croq'...), wraps, brochettes, planches, veloutés chauds ou froids, légumes rôties, mini pizza...



Mais aussi, sucrés : mignardises artisanales, gâteau maison, salades de fruits,...

Ce format convient aux goûts de tous les invités et crée une ambiance conviviale et festive.

Le buffet *brunch*

Sucré & salé !

L'entre deux entre le petit déj' et le déjeuner ! Pourquoi choisir quand on peut avoir les deux ? Il y en a pour tous les goûts, pour les petits comme pour les grands !

Composition

Des viennoiseries, des pâtisseries, des fruits de saison, du fromage blanc, du granola, des tartines, de la confiture maison, des pancakes, des muffins salés, des tartines salées, des oeufs brouillés, de la truite, du fromage, de la charcuterie, des jus artisanaux...
Tout est (presque) possible !





EN BINÔME

La liste n'est pas exhaustive !

Nous serions ravis d'échanger avec vous sur votre événement et sur ce que vous aimeriez comme formule.

Contactez-nous :

bonjour@enbinome.fr
06.65.42.48.28

Visitez notre site :

www.enbinome.fr

Suivez-nous !

sur les réseaux pour découvrir nos nouveautés.

@enbinome

