

FOOD TRUCK TRAITEUR

HAUTS DE FRANCE



PRIVATISATION DU FOOD TRUCK

GOURMAND / ETHIQUE / DIFFERENT

WWW.CREPAGEDECHICON.FR
CREPAGEDECHICON@GMAIL.COM
06 30 01 29 51



VIVEZ L'INSTANT NOMADE

Paulette, notre jolie remorque Vintage, apportera une touche Bohème Chic à votre événement et épatera vos invités !

DE LA VÉRITABLE VAISSELLE

Notre vaisselle n'est pas jetable pour une touche Chic & Zéro déchet !
Tout se joue dans les détails...



UN SERVICE DE QUALITÉ

Nous nous chargeons de tout le service et des prises de commandes sans faire attendre vos convives !





MOULIN LA CAMPHINOISE

////////////////////////////////////

Ce moulin familial propose des farines traditionnelles du Nord depuis 1860 à Camphin-en-Carembault 59123.

LA FAMILLE MARCANT

////////////////////////////////////

Maraîchers depuis 3 générations, ils sélectionnent leurs meilleurs fruits & légumes pour nos recettes !



LA FERME DE LA NEUVILLE

////////////////////////////////////

Éleveurs et boucher-charcutiers depuis plus de 15 ans, leurs produits de qualité ravissent les plus fins gourmets !





Gourmand | Ethique | Différent

Farmules tout inclus

Ne vous crêpez pas le Chicon !
Vos invités choisissent le jour J entre les différentes possibilités de la formule que vous avez commandé.

Big Brunch

/25€

TOUT EST INCLUS DANS CETTE FORMULE !!

CÔTÉ SALÉ :

BACON OU LÉGUMES DE SAISON + OEUFS BROUILLÉS + HARICOTS À L'ANGLAISE + PANCAKES MOELLEUX

+

CÔTÉ SUCRÉ :

BROWNIE AU CHOCOLAT & CAMEL BEURRE SALÉ

MINI VIENNOISERIES : CROISSANT, ROULÉ AUX RAISINS ET PAIN AU CHOCOLAT

+

BOISSONS :

1 CAFÉ OU 1 THÉ NOIR + 1 JUS DE POMMES BIO ARTISANAL

Breizh lover

/28€

VOS INVITÉS FONT LEURS PROPRES CHOIX LE JOUR J...

CÔTÉ SALÉ : 1 GALETTE

COMPLÈTE AU JAMBON FERMIER OU MARINIÈRE AU SAUMON FUMÉ OU VÉGÉTARIENNE DE SAISON OU CHÈVRE-MIEL

+

CÔTÉ SUCRÉ : 2 CRÊPES

CHOCOLAT MAISON, CAMEL BEURRE SALÉ, BEURRE-SUCRE, MIEL-CITRON

+

BOISSONS AU CHOIX :

1 JUS DE POMMES BIO ARTISANAL OU 1 CIDRE

Goûter

/15€

VOS INVITÉS FONT LEURS PROPRES CHOIX LE JOUR J...

2 CRÊPES AU CHOIX :

CHOCOLAT MAISON, CAMEL BEURRE SALÉ, BEURRE-SUCRE, MIEL-CITRON

+

1 BROWNIE CHOCOLAT & CAMEL

+

1 CAKE AU CITRON OU 1 COOKIE

OPTION CERTIFIÉE SANS-GLUTEN +2€ PAR PERSONNE

TARIF ENFANT -30% JUSQUE 10 ANS HORS GOÛTER

FRAIS DE FONCTIONNEMENT : 0,80CT/KM ALLER + RETOUR DEPUIS LILLE (59 000)

VAISSELLE ZÉRO DÉCHET ET SERVICE INCLUS

Formules Traiteur

Vous connaissez vos invités sur le bout des doigts ?

La formule traiteur est faite pour vous...

Lors de votre réservation, choisissez pour vos convives !

La p'tite Breizh

GALETTES BRETONNES :

1 GALETTE DE VOTRE CHOIX POUR VOS INVITÉS*

- COMPLÈTE AU JAMBON FERMIER
- OU MARINIÈRE AU SAUMON FUMÉ
- OU VÉGÉTARIENNE DE SAISON
- OU CHÈVRE-MIEL

**2 recettes maximum*

Exemple : Vous avez 50 invités,
vous choisissez 45 galettes "Complète" + 5 galettes "Végétarienne".

CRÊPES SUCRÉES :

1 CRÊPE DE VOTRE CHOIX POUR VOS INVITÉS*

- CHOCOLAT MAISON
- OU CARAMEL BEURRE SALÉ
- OU SUCRE-BEURRE DEMI SEL
- OU MIEL-CITRON

**2 recettes maximum*

Exemple : Vous avez 50 invités,
vous choisissez 25 crêpes au caramel et 25 crêpes au chocolat.

BOISSONS :

DE VOTRE CHOIX POUR VOS INVITÉS :

1 JUS DE POMMES OU 1 CIDRE

Exemple : Vous avez 50 invités,
vous choisissez 30 jus de pommes et 20 cidres

LES FORMULES PROPOSEES :

MENU 1 : GALETTE + CRÊPE + BOISSON = 21€

MENU 2 : GALETTE + CRÊPE = 18€

MENU 3 : GALETTE + BOISSON = 15€

MENUS NON CUMULABLES

OPTION CERTIFIÉE SANS-GLUTEN +2€ PAR PERSONNE // TARIF ENFANT -30% JUSQUE 10 ANS

FRAIS DE FONCTIONNEMENT : 0,80CT/KM ALLER + RETOUR DEPUIS LILLE (59 000)

VAISSELLE ZÉRO DÉCHET ET SERVICE INCLUS



Gourmand | Ethique | Différent



Formules Traiteur

Vous connaissez vos invités sur le bout des doigts ?
La formule traiteur est faite pour vous...
Lors de votre réservation, choisissez pour vos convives !

Les p'tits Brunchs

LE P'TIT BRUNCH SALÉ :

BACON FERMIER GRILLÉ
OU LÉGUMES DE SAISON EN VERSION VÉGÉ
+
OEUFS BROUILLÉS
+
HARICOTS À L'ANGLAISE
+
PANCAKES MOELLEUX

LE P'TIT BRUNCH SUCRÉ :

PANCAKES SUCRÉS AVEC NAPPAGE CHOCOLAT ET CARMEL
BEURRE SALÉ MAISON
+
1 CAKE AU CITRON AUX GRAINES DE LIN ET DE CHIA
+
MINI VIENNOISERIES ARTISANALES :
CROISSANT, ROULÉ AUX RAISAINS ET PAIN AU CHOCOLAT

BOISSONS :

1 CAFÉ **OU** 1 THÉ NOIR
+ 1 JUS DE POMMES BIO ARTISANAL

LES FORMULES PROPOSÉES :

MENU 2 : BRUNCH SALÉ + BOISSONS = 17€

MENU 3 : BRUNCH SUCRÉ + BOISSONS = 16€

MENUS NON CUMULABLES

OPTION CERTIFIÉE SANS-GLUTEN +2€ PAR PERSONNE // TARIF ENFANT -30% JUSQUE 10 ANS
FRAIS DE FONCTIONNEMENT : 0,80CT/KM ALLER + RETOUR DEPUIS LILLE (59 000)
VAISSELLE ZÉRO DÉCHET ET SERVICE INCLUS



Gourmand | Ethique | Différent

