



# Le Rout'art Gourmand

**NOS PRESTATIONS**





"Venez découvrir la cuisine maison  
d'un petit foodtruck familial qui  
vagabonde dans l'agglomération  
Nantaise 🍷🍷"

# **Vous organisez prochainement un événement ?**

Notre plus grand souhait est de vous permettre de  
réussir celui-ci et de vous accompagner  
dans sa réussite.

Notre équipe est à votre service et a  
à cœur de vous satisfaire.

Pour cela, nous vous proposons des  
plats entièrement faits maison avec  
des produits frais et de saison.



1

LES MISES EN BOUCHE  
LES APÉRITIFS  
LES ENTRÉES



**Les Plateaux apéritifs** : servis sur ardoise. Composés de charcuterie maison (viandes séchées, saumon fumé, rillettes, pâtés, crudités et fruits secs).



**Les rillettes et pâtés** : nos rillettes de porc sont confites à la graisse de canard. Les terrines sont élaborées à partir de viandes de porc, de cerf, de sanglier... avec du poivre vert, basilic, noisettes en fonction des saisons.

**Le jambon de Bourgogne, le jambon maison...**

\* Notre charcuterie est élaborée sans sel nitrité, sans conservateur et sans colorant



**Nos verrines** se déclinent en mini pour les mises en bouche ou en entrée : élaborées à partir de crudités (tartares de légumes, caviar d'aubergine ou de courgette, purée de patates douces, de carottes, betteraves...), de mousselines (de foie gras, cèpes, champignons de Paris...), de crémeux aux légumes (asperges, poireaux, légumes d'été...) ou de fromage (chèvre, mozzarella, roquefort...) pour ne citer que quelques exemples.

**Les mini-burgers** : tout d'un grand mais en mini ! la charcuterie (jambon cru (serrano, de Vendée...), chorizo, bacon...), la sauce (BBQ, poivre et baie rose, chèvre, roquefort, légumes d'été...), le fromage (mimolette, tomme de montagne, emmental, chèvre...) sont à choisir ainsi que les sauces d'accompagnement des potatoes (sauce BBQ, Ketchup, aux herbes, au fromage...)



2

LES SALADES  
LES PLATS  
NOS SPÉCIALITÉS



**Nos salades** se déclinent autour de pâtes, riz, blé, quinoa, nouilles chinoises accompagnés d'un poisson, d'une viande ou d'une charcuterie et de crudités (salade de la mer, salade thaï, salade de crevettes, salades aux deux saumons...). Avec une sauce thaï, vinaigrette au vinaigre de Modène, aux câpres, aux herbes (basilic, romarin...).

**Les plats** : Sautés de poulet, de porc en sauce aux champignons noirs, cèpes... accompagnés de riz basmati, ratatouille, haricots verts, purée de légumes...

**Les grillades** : avec des saucisses faites maisons à base de porc, avec des légumes (provençales (tomates – basilic), indiennes (curry – julienne de légumes), oignon – persil – muscadet, façon merguez ou nature. Du boudin rhum - raisins.

**Les wraps** : réalisés avec des crudités, de la charcuterie, du poisson (saumon fumé...), du fromage (tomme, chèvre, roquefort, cheddar...), des sauces (cream cheese, curry, légumes, fromage, épices, herbes (basilic, aneth, persil...))

**Les Menus enfants** : possibilités de réaliser des menus enfants avec par exemple : un Burger + potatoes + dessert ou boisson.

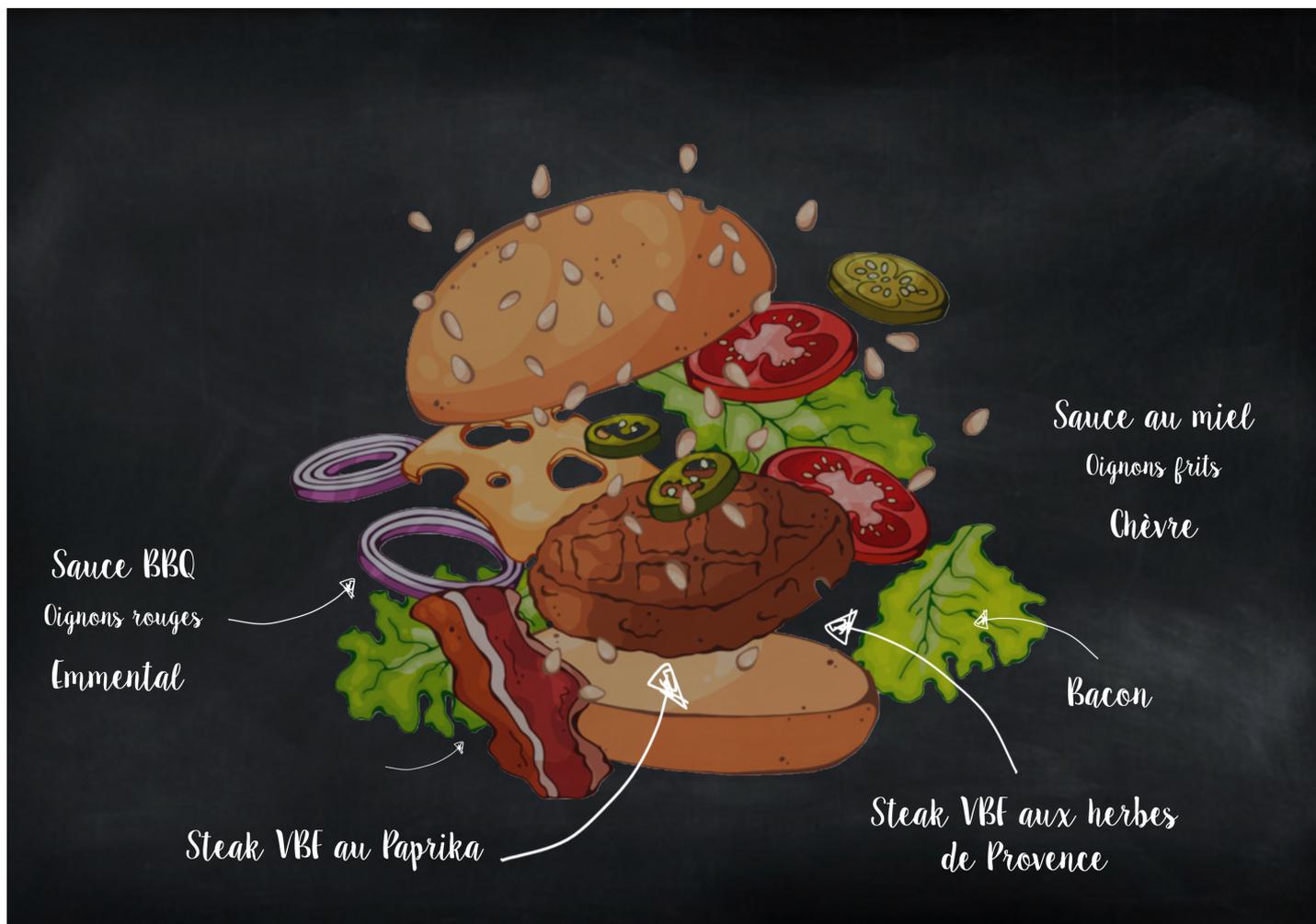




3

# LES BURGERS





## Les Burgers : à vous de les composer aux grés de vos envies !

1. **Le Pain** : tous nos pains sont faits maison. Ils seront simples ou colorés / parfumés avec des épices (paprika, curry,
2. **La viande** : le classique avec de la viande de bœuf français hachée par nos soins ou du poulet ou une galette de légumes pour la version végétarienne.
3. **La charcuterie** : jambon cru (serrano, de Vendée...), chorizo, bacon... **Végétariens** : galette de pomme de terre...
4. **Le fromage** : Mimolette, cheddar, tomme de montagne, emmental, chèvre...
5. **La sauce** : BBQ, poivre et baie rose, ketchup, aigre douce, pimentée, chèvre, roquefort, légumes d'été, miel, curry, paprika...  
+ tomate, pickles et salade verte
6. **Les sauces d'accompagnement des potatoes** : sauce BBQ, Ketchup, aux herbes, au fromage, aigre douce, pimentée...



4

# LES BUFFETS



Possibilité de présenter les différents mets  
sous la forme d'un buffet avec  
des **salades** : piémontaises, de pâtes, de légumes...

**Des terrines, rillettes et viandes séchées maison...**

-

**Des verrines salées**

-

**Fromages**

-

**Desserts**



5

# LES DESSERTS



**Les panna cotta** (base à la vanille) :  
avec un coulis de fruits / des fruits frais ou  
à base de bonbons (fraise tagada, carambar, chamallow...)  
en fonction des saisons,  
des biscuits (spéculos, gâteau breton...)

Des verrines avec **compotés de fruits**, Crumble, caramel au  
beurre salé,

**Mousse au chocolat** (noir – blanc), **Crème vanille / chocolat /  
noisette / café, riz au lait vanille ou chocolat...**

**Des verrines de gâteaux revisités** : tarte au citron meringuée,  
pavlova, tarte tatin, amaretti, biscuits bretons...

**Des gâteaux individuels** : gâteaux amandes et noisettes d'Italie,  
cookies, cakes, brownies,  
fondant au chocolat,  
noisetier...



# En panne d'idée ?

## SALUT L'ÉQUIPAGE

Aujourd'hui le Rou't'art vous propose

### ENTRÉES :

Le Gaspacho (tomates, poivrons, oignons, concombres, basilic, huile d'olive.

Champignons à la Grecque, yaourt grec et ses copeaux de teta.

### PLATS :

Le Burger - Pain maison, steak VBF, sauce creamcheese, emmental, pickles, confit d'oignon, chorizo, tomate et salade.

Le plat - Sauté de porc, sauce soja, champignons noirs, pousses de soja et nouilles chinoises.

La salade - Riz Basmati aux 2 saumons et vinaigrette à la crème d'anchois.

Le Wrap - Poulet mariné, crudités, caviar de courgette et sa mayo à l'orange.

### DESSERTS :

Panna Cotta et son cotis de fruits exotiques, speculoos.

Salade de fruits frais et son sirop de veine du jardin.

Bon appétit !



## SALUT L'ÉQUIPAGE

Cette semaine, le Rou't'art Gourmand vous propose :

### LES ENTRÉES :

Crème aux deux saumons fumés maison et ses petits toasts.

Salade Grecque (tomate, salade, concombre, olive, pois chiche, basilic frais).

### LES PLATS :

Le Burger - Pain maison, steak VBF, sauce ketchup, Emmental pickles, confit d'oignons, chorizo, tomate et salade.

Le plat - Poulet mariné à la sauce soja et au Yakitori sur son trio de riz de Camargue (Bio).

La salade - Salade de fusilli, jambon Serrano, crudités, Parmigiano Reggiano et éclats de noisette du Piémont.

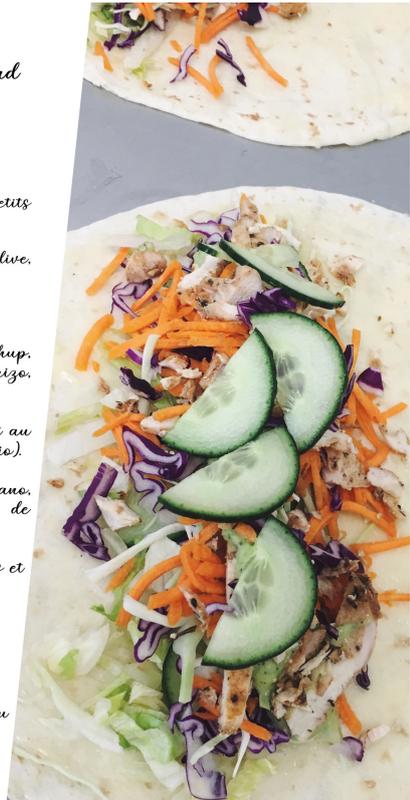
Le Wrap - Magret de canard rôti, crudités et caviar d'aubergines.

### LES DESSERTS :

Clafoutis de saison à la cerise.

Tiramisu alla mandorla et à la Noisette du Piémont.

BON APPÉTIT



## SALUT L'ÉQUIPAGE

Cette semaine, le Rou't'art Gourmand vous propose :

### LES ENTRÉES :

Effiloché de porc mariné façon rillettes avec ses toasts et salade.

Salade niçoise (tomate, concombre, poivron, maïs, olive, féta, basilic).

### LES PLATS :

Le Burger - Pain maison, steak VBF, sauce creamcheese, Emmental, pickles, confit d'oignons, pancetta, tomate et salade.

Le plat - Duo de brochettes de saucisses de Domi (Provençale (tomate - basilic) et Indienne (Curry - Julienne de légumes)

La salade - Salade de la mer : Blé, gambas sautées, calamars, crudités, sauce Yakitori...

Le Wrap - Effiloché de Poulet mariné, sauce mascarpone au paprika, crudités.

### LES DESSERTS :

Panna cotta aux fraises Tagada.

Mousse de fromage blanc sur compotée de fruits d'été.



## SALUT L'ÉQUIPAGE

Cette semaine, le Rou't'art Gourmand vous propose :

### LES ENTRÉES :

Crème d'houmous et ses petits toasts.

Jambon de Bourgogne en vinaigrette et ses crudités.

### LES PLATS :

Le Burger - Pain maison, steak VBF, sauce curry, Mimolette, pickles, confit d'oignons, charcuterie, tomate et salade.

Le plat - Ribs du chef marinées à la sauce soja et au satay, ratatouille.

La salade - Taboulé au poulet mariné et ses légumes du soleil.

Le Wrap - Thon, crudités et sa mayonnaise maison.

### LES DESSERTS :

Cheesecake de Nantes à la Bretagne (caramel au beurre salé et petit lu).

Mousse au chocolat de Mamie et son lingot à la noisette.

BON APPÉTIT





6

## LES PETITS PLUS



Besoin de petit matériel ?

Nous pouvons mettre à votre disposition :

un percolateur + café,

une tireuse à bière,

une plancha ou un BBQ ...



7

# LES TARIFS



Désignation	Montant HT	Montant TTC*
Plateaux apéritifs (terrines, rillettes, charcuterie, crudités) servis sur plateau ou ardoise	5,45 €	6,00 €
Entrées froides : verrines individuelles (ex crudités, tartinables avec toasts au choix) ou salades (piémontaise, niçoise, de pâtes... au choix)	3,18 €	3,50 €
Assiette apéritif (terrines, rillettes + 1 verrine froide)	5,00 €	5,50 €
Plat chaud principal : ex Poulet mariné, sauce asiatique avec riz basmati ou sauté de porc ou crousty de poisson ou de poulet...	6,36 €	7,00 €
Saucisses grillées maison (indiennes, provençales, façon merguez, oignon persil muscadet au choix) + légumes et/ou potatoes	6,36 €	7,00 €
Grillades : ribs	6,36 €	7,00 €
Burger (pain maison, bœuf VBF, sauce au choix, charcuterie et fromage au choix) + potatoes	8,64 €	9,50 €
Desserts en verrines individuelles (panacotta, mousse, crème, gâteaux revisités au choix...	3,18 €	3,50 €
Gâteaux individuels	3,18 €	3,50 €
Gâteaux entiers (nous consulter)		
Menu enfant (burger + potatoes + dessert ou boisson)	9,09 €	10,00 €
Location cafetière + café jusqu'à 50 personnes	63,64 €	70,00 €
Puis location cafetière par tranche de 10 personnes	9,09 €	10,00 €
Boisson en cannette	1,36 €	1,50 €
<b>Forfaits Déplacement + Privatisation du food truck</b>	<b>Montant HT</b>	<b>Montant TTC</b>
Privatisation forfait 3H (pour 1 ou 2 plats)	136,36 €	150,00 €
Privatisation forfait 5H (pour 3 plats)	227,27 €	250,00 €
* : prix indicatif pouvant varier en fonction des ingrédients demandés		
<b>Exemple pour un repas avec Entrée + Plat + Dessert pour 50 personnes</b>		
(3,50 € + 7,00 € + 3,50 €) * 50 + 250 € = 950 €		

# Le Rout'Art Gourmand

Hélène & Dominique Letissier

06 47 09 68 30

<http://www.leroutartgourmand.com>



Une question ? Envie d'en savoir encore plus ?



8

## NOS CONDITIONS GÉNÉRALES





## CONDITIONS GENERALES



Nos conditions sont réputées connues et acceptées dans leur totalité par le client. Le contrat ne sera définitif qu'après acceptation d'un ordre écrit, signature d'un devis comportant la désignation du menu choisi et la date de l'événement.

Toutes les dispositions contractuelles entre **Le Rout'Art Gourmand** et son CLIENT sont réglées, sans restriction ni réserve par les présentes conditions générales, qui sont acceptées par le CLIENT et prévalent sur celles qui figurent sur ses propres documents.

1 – **Objet** : Les présentes conditions concernent uniquement la location du foodtruck et la réalisation de la prestation (repas) par le Rout'Art Gourmand.

Aucune prestation ne peut être consentie par **Le Rout'Art Gourmand** sans réception préalable d'un devis signé ; **Le Rout'Art Gourmand** garde la possibilité de ne pas l'accepter dans les 48 heures suivant la réception de celui-ci si la date de l'événement n'est plus disponible.

2 - Ce document lie **Le Rout'Art Gourmand** et son CLIENT

Il convient également au CLIENT de s'assurer que le foodtruck puisse stationner sur l'emplacement prévu. Les dimensions sont 2,50 m de large X 6 m de long X 3 m de hauteur.

Et de s'assurer qu'il est possible de se brancher sur une prise de courant. Possibilité d'avoir un groupe électrogène (coût en sus)

3 – **Modification du devis** : Tout changement du nombre de repas supérieur ou égal à 10 en moins, une semaine avant la date de prestation, sera facturé (50% de chaque menu).

Il sera facturé un minimum de 600 € pour chaque prestation.

Une modification trop importante du nombre de repas pourra entraîner une annulation de la prestation (40% ou plus).

4 – **Acompte** : un acompte de 30 % de la commande est demandée à la date d'acceptation du devis. Paiement par virement possible.

5 – **Annulation** : En cas d'annulation tardive de la prestation dans le mois précédent la date convenue de la prestation, l'acompte de 30 % restera acquis à **Le Rout'Art Gourmand** à titre de dédommagement.

6 – **Paiement** : Le solde du règlement est payable comptant sans escompte à la date de réalisation de la prestation par chèque, ou dans la semaine suivante par virement.

7 – **Location de matériel en option** : Le CLIENT assure l'entière responsabilité du matériel loué et de toutes les conséquences de son utilisation tant en ce qui concerne les personnes que son matériel, celui de **Le Rout'Art Gourmand** et celui des tiers.

Signature (précédée de la mention « Bon pour acceptation »)

**Le Rout'Art Gourmand**

Le Client