

"Parce qu'un repas de mariage, c'est plus qu'un menu : c'est un moment à partager, à savourer, à se rappeler."



**TRUCK
DE FOU**

TRAITEUR & FOOD-TRUCK

www.truck-de-fou.fr
88320 Blevaincourt (Vosges)
07 86 58 51 91



TRUCK DE FOU

TRAITEUR & FOOD-TRUCK

Carte mariage

Suggestions 2026 - 2027

#SAISON2026 - 2027

Le vin d'honneur

LES RÉDUCTIONS CHAUDES

Mini burger au porc laqué	1,80€
Cuillère Saint-Jacques lardée & échalotes confites	2,00€
Chou craquelin, escargot au beurre persillé	1,60€
Tartelette chèvre, oignons rougess & miel	1,50€
Crumble aux légumes du soleil	1,60€
Mini pastilla de canard	1,70€

LES RÉDUCTIONS FROIDES

Burger au boeuf, sauce tartare	1,80€
Wrap jambon serrano, roquette	1,70€
Rouleau de printemps	1,60€
Brochette melon, mozzarella, tomate	1,30€
Club Sandwich au thon	1,70€
Gaufre salée truite fumée	1,70€

LES VERRINES

Tartare de tomate, crème de ricotta	1,50€
Crème de courgette chèvre & noisette	1,45€
Piperade et jambon cru	1,50€
Verrine avocat, crevette & citron vert	1,60€
Salade de lentilles à l'orange, magret canard fumé	1,50€
Gaspacho melon & basilic	1,40€

LES ANIMATIONS CHAUDES*

Saint-Jacques snackée lardée	3,50€
Brochette poulet mariné sauce cajun	2,50€
Mini burger brioché au foie-gras	4,00€

Les prix indiqués sur ce flyer valent pour une part / une pièce

** Les animations nécessitent du service et un cuisinier



NOUVEAU - LE CÔNE APÉRO !

Charcuterie et fromages locaux, olives, légumes croquants, crackers, gressin dans un cône en bois sur présentoir



3,50€/pers.

Les entrées

LES ENTRÉES FROIDES

Sablé breton, caviar d'aubergine, poivron mariné & jambon serrano	8,50€
Oeuf parfait, gaspacho de tomate, pain grillé, huile d'olive	7,00€
Salade Gourmande : salade verte, foie gras canard, magret de canard fumé, pignon de pin grillé, tomate	13,00€

LES ENTRÉES CHAUDES

Cassolette de saumon, légumes & morilles	10,00€
Brochette de Saint-Jacques, chorizo & crème de poivrons	11,50€
Pastilla de canard confit, fruits secs & salade verte	8,00€

LE BUFFET FROID* 15,50€

Salade fraîcheur du moment
Crudités du moment (2 différentes)
Plateau de charcuteries locales (3 différentes)
Plateau de la mer : terrine aux deux poissons, truite fumée & crevette

*Modifiable selon vos goûts et vos envies

Les plats (2 accompagnements aux choix max.)

Rosbeef de boeuf, sauce vin rouge & échalote	20,00€
Suprême de volaille, sauce aux morilles	17,00€
Demi magret de canard, sauce au poivre vert	18,00€
Pavé de saumon crumble noisette & sauce vierge	16,00€
Échine de porc confite cidre & miel	14,00€
Aubergine grillée, polenta & sauce tomate crémeuse**	14,00€

Gratin dauphinois
Polenta crémeuse
Écrasé de pomme de terre
Pommes de terre grenailles

Crumble de légumes
Flan de légumes
Tian de légumes
Tomates provençales

Ces plats ne sont donnés qu'à titre d'exemple, tout est modifiable !

**sans accompagnement supplémentaire

Le fromage

À L'ASSIETTE

Fromages locaux : comté, emmental, tomme, chèvre, etc.	
Deux fromages & salade verte	4,00€
Trois fromages & salade verte	5,00€
Quatre fromages & salade verte	6,00€

EN PLATEAU

Fromages locaux : comté, emmental, tomme, chèvre, etc.	
Plateau pour 10 personnes	50,00€

Le dessert

NUMBER CAKE, LETTER CAKE, DIAMOND RING CAKE 5,50€

Parfums au choix : chocolat, chocolat & caramel, fraise et vanille ou pistache, mangue et vanille

ENTREMET 5,50€

Parfums au choix : chocolat, fraise & citron, exotique

MIGNARDISES SUCRÉES

Macaron du moment	1,10€
Mousse au chocolat	1,30€
Panna cotta fraise	1,40€
Gaufre liégeoise	1,40€
Chou craquelin vanille	1,40€
Fiancier pécan	1,10€
Verrine framboise & pistache	1,50€



Menu d'enfant

ENTRÉE

Gaufre pizza ou burger au boeuf

PLAT

Poulet pané, sauce fromage blanc fine herbes et spätzles

DESSERT

Mêmes propositions que le menu adulte

15,00€
par enfant

Les boissons

LES EAUX

Eau plate et pétillante	2,00€/litre
Eau aromatisé (fontaine de 3 litres mise à disposition)	6,00€
Parfums au choix : fraise & basilic / menthe, citron & concombre / framboise	

LES SOFTS

Jus locaux ou Meneau bio	9,00€/litre
Parfums à définir lors de la commande	
Cocktail lorrain	10,00€/litre
Limonade & sirop de mirabelle	
Pina colada	10,00€/litre
Jus d'ananas, lait de coco	

LES APÉRITIFS

Punch antillais	15,00€/litre
Punch lorrain	15,00€/litre

LES VINS*

Bouteille de rouge	à partir de 15,00€
Bouteille de blanc	à partir de 15,00€
Bouteille de rosé	à partir de 15,00€

LE CHAMPAGNE À DESSERT (À LA BOUTEILLE DE 75CL)

Champagne grande réserve, Cordoin Didier Laurent	55,00€
Champagne tradition, Cordoin Didier Laurent	43,00€
Champagne réserve, Cordoin Didier Laurent	48,00€

(*) A définir suivant le menu

Droit de bouchon : 5,00€ par bouteille

Le service

LE SERVEUR

Un serveur pour 30 personnes	30,00€/heure
Toute heure dépassée par rapport au devis signé sera facturé à 35,00€ de l'heure.	

Le brunch

Formule «brunch léger» _____ 21,00€

Viennoiserie, pancakes, pain, beurre, confiture, salade de fruits frais, brownie, crudités, club sandwich, oeuf brouillé, boisson chaude, jus de fruit

Formule «brunch fraîcheur» _____ 25,00€

Viennoiserie, pancakes, pain, beurre, confiture, fromage blanc & muesli, cookies, plateau de fromages locaux, club sandwich, oeuf brouillé, crudités, boisson chaude, jus de fruits

Formule «brunch gourmand» _____ 30,00€

Viennoiserie, pancakes, pain, beurre, confiture, banana bread, salade de fruits frais, mini gaufre liégeoise, oeuf brouillé, mini burger, club sandwich, plateau de charcuteries et fromages, crudités, boisson chaude et jus de fruits.

** modifiable selon vos goûts et vos envies*

Prix par personne - service sur place compris - formule modifiable sans service

Le food-truck (idéal pour le lendemain)

Formule «burger simple» _____ 15,50€

Burger du moment + frites (le contenu du burger sera choisi au moment du devis)

Formule «burger double» _____ 17,50€

Burger du moment + frites (le contenu du burger sera choisi au moment du devis) + boisson sans alcool (33cl)

Formule «burger triple» _____ 20,50€

Burger du moment + frites (le contenu du burger sera choisi au moment du devis) + boisson sans alcool (33cl) + dessert au choix

Formule «salade» _____ 12,00€

Salade du moment + frites (le contenu de la salade à choisir lors du devis)

Formule «burger & frites - enfant» _____ 9,50€