



LE PANIER
- À SALADE -

× × × TRUCK CUISINE GOURMET × × ×



Un traiteur dans un Food truck !

Terminées les prestations traiteurs classiques ! Optez pour un traiteur original !

Le "Panier à Salade", c'est ce surnom donné il y a quelques années aux fourgons HY de Citroën. Aujourd'hui, nous en avons fait une cuisine mobile depuis laquelle nous cuisinons devant vos convives.

Notre concept ? Un TRUCK Traiteur qui se déplace sur tous vos évènements privés et professionnels, de type Mariage, Anniversaire, Inauguration, lendemain de fête... Bien plus qu'un simple Food truck, nous nous occupons de tout votre évènement, de l'apéritif au dessert en passant par de multiples ateliers aux milles saveurs. Notre équipe de serveurs s'occupe de tout !

Le Truck Traiteur du Panier à Salade, c'est le charme d'un Food truck et la qualité d'un traiteur réunis dans une formule décalée, originale et économique !

Nos formules

Nous vous proposons un concept de cocktail dinatoire

composé de pièces cocktails,

Des ateliers culinaires en « live cooking » avec des animations de nos cuisiniers,

et des ateliers gourmets avec cuissons au Food truck !

Nous vous proposons également des pièces sucrées

Ainsi que la gestion du Bar

Découvrez également nos options comme le fromage, le rafraichissement, la collation de nuit, les ateliers sucrés, les cocktails, etc.

Nous nous occupons de tout durant votre évènement, pour que vous puissiez profiter de votre fête !





L'accueil des invités



Panier des légumes croquants et ses tartinades

Lorsque vos invités arrivent nous leur proposons en libre service :

Un panier de légumes croquants variés et de saison : tomates cerises, radis, carottes, poivrons, courgettes, concombre, chou-fleur, etc.

Nos différentes tartinades : tapenade d'olives vertes, tapenade d'olives noires, crème d'anchoïade, compotée de tomates séchées, houmous, fromage frais aux herbes

Croutons de pain du boulanger

L'ouverture du bar

L'installation et l'ouverture du bar sont assurées par nos soins, Durant toute votre réception, un barman peut s'occuper de la gestion du bar. Nous vous proposons de nous occuper de l'achat des boissons softs et des glaçons, à discrétion durant tout votre évènement. Si vous ne souhaitez pas de barman, le réapprovisionnement du Bar (bouteilles, glaçons) sera assuré par nos équipes Pour les alcools, ils peuvent être achetés par vos soins, et servis par nos équipes. Il vous suffira de nous donner toutes les indications pour le jour J. Nous ne prenons pas de droit de bouchon.

Boissons softs : eau, eau gazeuse, Coca cola, Coca cola zéro, Orangina, jus de fruits (deux variétés)

Alcools apéritifs : Pastis, Whisky, Martini...

Vin rouge, rosé ou blanc

Cocktails : punch, soupe champenoise, Mojito, Virgin Mojito, Cosmopolitan, etc.

Champagne (durant toute la soirée ou seulement au dessert selon vos indications)

Bière, en fût ou en bouteille selon vos souhaits

Glaçons



Les pièces cocktails



4 pièces cocktail par personne. Variétés à choisir. Les pièces cocktails sont proposées à vos convives par nos serveurs. Elles sont également disposées sur un buffet.

Les pièces froides

- Mini farcis provençaux*
- Brochettes de magret fumé, raisin et figue*
- Wraps chèvre, miel, tomates séchées*
- Wraps Caesar*
- Wraps italien*
- Wrap saumon*
- Mise en bouche d'aubergine à la parmesane*
- Mini bagel au saumon*
- Brochette de melon et jambon cru (selon saison)*
- Pain pita à la grecque*
- Pain pita à l'italienne*
- Crevettes en chemise de pomme de terre*
- Mini caroline au saumon*
- Mini Caroline au foie gras*
- Bruschettas de légume ou assortiment méditerranéens (jambon, sardines, thon...)*
- Brochette de coppa, emmental, oignon au vinaigre*
- Tartare de saumon et pommes granny en cuillère japonaise*
- Brochette poulet tandoori*
- Brochette poulet teriyaki*
- Focaccia à l'italienne : tartare de tomates, roquette, mozza, pesto*
- Focaccia à la provençale : tartare de tomates, légumes grillés, parmesan*
- Mini crêpe salé*
- Mini navette au fromage, volaille curry, magret fumé, saumon, jambon cru*
- Macarons salés saveur truffe blanche et noisette ou foie gras et pomme ou chèvre figue,*
- Briochin de foie gras figue*
- Pain viennois du soleil : tartare de tomates, roquette, jambon cru*

Les pièces chaudes

- Brochette de saint jacques au chorizo*
- Brochette de crevettes marinées*
- Pic de Kefta de Bœuf et sa sauce au Yaourt*
- Bâtonnet de Panisse de l'Estaque*
- Crevettes tempuras au maïs soufflé et pointe de wasabi*
- Croquettes de camembert*
- Samossa de légumes*
- Mini noix de Saint Jacques à la Bretonne*
- Mini farcis provençaux*



Les ateliers culinaires



Nos ateliers culinaires sont proposés en apéritifs. Ce sont des ateliers froids, où nos cuisiniers dressent des pièces apéritives en direct devant vos convives, en live cooking.

L'atelier espagnol

150 gr par personne

Découpe par notre cuisinier d'un jambon cru, et réalisation devant vos convives des toasts variés sur pains spéciaux tranchés. La charcuterie est accompagnée de tartare de tomates. Vos invités pourront décider avec notre cuisinier de leur « pan con tomate » préféré, accompagné de fromage Manchego ou Iberico.

Le bar à mozza

150 gr par personne

Nous réalisons devant vos yeux des toasts sur mesure composés de différentes variétés de Mozza (dont notre excellente mozzarella fumée!), de plusieurs sortes de tomates (coeur de tomates à l'ancienne, tomates cerise, tomate "coeur de boeuf", etc.). Chaque toast est accompagné par de la crème de balsamique, de la confiture ou de la crème de pesto, puis sublimé par du basilic ou des oignons frits.

L'atelier Corse

150 gr par personne

Notre cuisinier découpe en direct devant vos invités plusieurs variétés de charcuteries CorSES (Coppa, Lonzo, Broccio...) et de fromages CorSES, et confectionnent sur des pains tranchés des toasts en live cooking. Les toasts sont agrémentés de condiments CorSES et de confitures de figes.

L'atelier friteuse

160 gr par personne

Cuisson sur une friteuse par notre cuisinier de croquettes de camembert, samossa aux légumes et Panisses de l'Estaque.



Les ateliers gourmets



Nos ateliers gourmets sont des ateliers chauds. Proposés en live cooking, ou bien réalisés directement dans notre Food truck vintage. Ici, nos ateliers au Food truck.

L'atelier USA

2 mini burgers par personne

Réalisation de mini hamburgers sur une plaque de plancha dans le truck, par notre cuisinier. Deux variétés : le classique au bœuf ou le Caesar au Poulet, accompagnés de cornets de frites.

La plancha Terre – Mer

150 gr par personne

Cuisson sur notre plancha de crevettes en persillade, espadon mariné à l'huile d'olive et aux herbes fraîches, kefta de bœuf à la coriandre et sa sauce au yaourt, poulet mariné au cumin.

La plancha de la Terre

150 gr par personne

Cuisson sur notre plancha d'émincés de bœuf aux poivres, cubes de magret de canard, kefta de bœuf à la coriandre et sauce au yaourt, poulet mariné au cumin.

La plancha de la Mer

150 gr par personne

Cuisson sur notre plancha de crevettes en persillade, espadon mariné à l'huile d'olive et aux herbes fraîches, tatami de saumon aux épices douces sauce yakitori.

L'atelier Aïoli

150 gr par personne

Typiquement provençal, cet atelier est l'occasion de faire découvrir ce plat typique de chez nous ! Notre cuisinier confectionne sur des pains tranchés des toasts d'aïoli revisités : base d'aïoli ou mayonnaise maison, poisson finement tranché, cuit poché et assaisonné d'herbes, d'huile et citron, carottes et chou-fleur cuits à la vapeur.





Les ateliers gourmets



Nos ateliers gourmets sont des ateliers chauds. Proposés en live cooking, ou bien réalisés directement dans notre Food truck vintage. Ici, nos ateliers en live cooking.

L'atelier wok

150 gr par personne

Réalisation par notre cuisinier de différents woks de légumes sautés agrémentés de poulet, bœuf et/ou crevettes. Sauce soja, cacahuètes et sésame viennent compléter cette animation. Les portions sont servies dans des barquettes en pulpe de bambou.

L'atelier pasta

150 gr par personne

Cuisson de pâtes en sauce par notre cuisinier face à vos convives. 4 variétés de pâtes (2 à choisir) : tagliatelle, linguine, ravioles, mini tortellini. 4 variétés de sauces (2 à choisir). Les portions sont servies dans des pirogues en pulpe de bambou.

Le bar à risotto

150 gr par personne

Risotto préparé au buffet et servi en barquettes de pulpe de bambou devant vos convives. Deux variétés proposées : cèpe et parmesan.

L'atelier mexicain

150 gr par personne

Réalisation par notre cuisinier de barquitas mexicaine à base de farine de maïs et agrémenté d'un mélange poulet, poivrons épicés. Deux variantes proposées : épice douce et épice forte



Le dessert



Le fromage

30 gr par personne

Le fromage est dressé en buffet et accompagné de pains tranchés. Nous prévoyons des assiettes en pulpe de bambou et des couverts en bois.

Variétés proposées : Chèvre, Camembert, Fourme d'Ambert.

Les pièces sucrées

4 pièces par personnes

Les pièces sucrées sont servies en buffet. Nous pouvons également nous occuper du service et de la découpe de votre pièce montée si vous en prévoyez une.

*Perle de tropéziennne,
Mini moelleux au chocolat,
Verrine de tiramisu,*

*Verrine de mousse aux deux chocolats et crème
de noix de coco,
Cannelés (nature, fraise, pistache, vanille),
Mini tartelette citron meringuée,
Mini tartelette façon chiboust,*

*Assortiment de mini choux,
Mini tartelette banane caramel façon banoffee,
Mini tartelette framboise*

*Mini cheese-cake au caramel et chocolat,
Mini cheese-cake clémentine de Corse et
basilic,
Petits fours au chocolat
Brochettes de fruits frais de saison,
confectionnées en live cooking devant vos
invités.*

Le café

Nous installons une machine à café en libre service pour vos convives, à proximité du buffet de desserts. Nous laissons à disposition les dosettes, gobelets, sucre et touillettes.





Les autres menus



Le menu enfant

Les menus enfant sont servis de deux façons, à vous de choisir.

- 1/ proposés en cornet individuel que chaque enfant (accompagné ou non de ses parents) vient chercher directement au food truck.
- 2/ servis en plat de service directement à la table des enfants. Chacun se sert ensuite dans son assiette. Pour cela, nous préparons des assiettes en carton.

Filets de poulet panés accompagnés de frites et sauces mayonnaise et ketchup au choix.



Les repas des prestataires

Nous nous occupons des repas de vos prestataires (photographe, DJ...). Nous leur proposons un plateau froid composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, ainsi que d'une bouteille d'eau.

Tortilla courgette oignon basilic, Ballotine de volaille aux légumes et risotto aux champignons, tiramisu, petit pain rustique et petite bouteille d'eau





Matériel et personnel



Matériel

Nos Food trucks sont tous équipés d'une cuisine fonctionnelle et aux normes: friteuse, plancha et réfrigérateurs. Ils s'adaptent à chaque emplacement.

Nos besoins : une arrivée électrique 220 volts, 16 Amp, 3500 watts, un espace de 5m x 3m.

Nous prévoyons également le matériel nécessaire à votre réception : vasque inox, serviettes cocktails, pic en bois, sceaux à champagne, sceaux à glaçons, tables de buffet avec nappage blanc, décoration des buffet et matériel nécessaire à chaque atelier choisi.

La verrerie prévue par nos soins, en gamme Elisa : verre à vin, flûtes de champagne, verres tumbler, gobelets krafts pour le bar, assiettes cartons pour les enfants.

Personnel

Tous nos personnels portent les tenues signatures du « Panier à Salade » : béret, nœud papillon, bretelles, pantalon noir et chemise blanche.

Nos équipes sont toutes expérimentées dans la restauration et l'évènementiel. Souriants, dynamiques, à l'écoute, nos serveurs s'occuperont de tout le jour J, sous la coordination d'un Maître d'hôtel qui sera votre interlocuteur privilégié.





Proposition tarifaire



Nos tarifs

(tarifs 2023)

Formules Repas (à choisir)

N°1 : 4 pièces cocktails + 1 atelier culinaire + 1 atelier gourmet + 4 pièces sucrées = 30,00 € TTC / pers

N°2 : Accueil + 4 pièces cocktails + 1 atelier culinaire + 1 atelier gourmet + 4 pièces sucrées = 38,40 € TTC / pers

N°3 : Accueil + 4 pièces cocktail + 1 atelier culinaire + 2 ateliers gourmets + 4 pièces sucrées = 45,10 € TTC / pers

N°4 : Accueil + 4 pièces cocktail + 2 ateliers culinaires + 2 ateliers gourmets + 4 pièces sucrées = 55,00 € TTC / pers

Menu enfants : 11 € TTC /enfant

Forfait boissons softs et glaçons : 2,50 € TTC /pers **Café** : 1€ TTC /pers

Repas prestataires : 20,00 € TTC /prestataire

Fromage : 3,00 € TTC /pers

Matériel : 5,50 € TTC /pers (hors option supplémentaire)

Transport : 1,90 € TTC du km A/R entre votre lieu de réception et nos locaux (13011 Marseille)

Personnel : 31,00 € TTC de l'heure pour nos personnels, 33,00 € TTC de l'heure pour nos Maîtres d'hôtel

Prix estimatif du personnel

(variable en fonction de vos choix)

Heure d'arrivée et de départ de l'équipe :

17h30 à 1h30 (vacation de 8 heures)

Pour un service de 19h à 1h

Pour 1 maître d'hôtel, 1 cuisinier, 2 serveurs

1008 € TTC

(base 60 convives)

Prix du transport du food truck et du camion réfrigéré pour votre évènement

Food Truck : Un tarif kilométrique de 1,90 € TTC est appliqué jusqu'à 80 kms A/R,

Au-delà un forfait de 360 € TTC est appliqué + 0,60 € TTC du kilomètre

Camion réfrigéré : Un tarif kilométrique de 0,60 € TTC est appliqué jusqu'à 80 kms A/R

€ TTC (TVA 20%)

Nos conditions

30 % d'acompte à la commande, le solde à réception de la facture. Confirmation par retour du « Bon pour accord » à contact@cotesudevents.fr

Nous vous informons que sans réponse de votre part sous dizaine, nous ne vous garantissons plus l'option prise sur la date ainsi que sur le food truck.

Nous vous proposons une dégustation du menu choisi. Celle-ci est facturée au prix de la formule repas retenue. Elle est déduite de la facturation finale.

Le Panier à Salade by Côté Sud Events

25 Boulevard Saint Marcel 13011 Marseille

06 20 59 24 49 – 04 91 81 53 79

Récapitulatif budgétaire de votre évènement

Formule repas :

Menu enfant :

Forfait boissons softs :

Repas prestataires :

Fromage :

Matériel :

Transport :

Personnel :

TOTAL TTC =

Hors options



Traiteur engagé !



Parce que le monde change et que notre avenir se joue aujourd'hui, nous avons décidé d'engager une démarche éco-responsable. Pour cela :

Nous travaillons essentiellement en circuits courts, avec des partenaires locaux sur Marseille, Aix-en-Provence, Gardanne, Chateauneuf-les-martigues, les Pennes-Mirabeau, Allauch, Aubagne...

Nous privilégions les produits français, parce que nous croyons au savoir-faire de notre beau pays !

Nos plats sont faits maison avec des produits frais, dans nos laboratoires à Marseille, dans le 11ème arrondissement boulevard Saint Marcel...

Nous utilisons des matériaux recyclés et/ou recyclables, et des emballages éco-conçus afin de préserver notre planète (bambou, bois, carton recyclé, etc.),

Nous recyclons nos déchets, notamment lors de vos réceptions où nous avons à cœur de tendre vers une amélioration de nos performances environnementales !





Nos options



Vous souhaitez apporter une touche originale à votre évènement ? Bienvenue au Panier à Salade ! En plus de nos prestations décalées, nous vous proposons des options qui raviront vos convives, pour un effet « Waouh » garanti !

Le rafraichissement

Vous organisez une cérémonie laïque sur votre lieu de réception ? Vous souhaitez proposer un rafraichissement à l'arrivée des convives ? Nous mettons à disposition des gobelets en carton recyclé, et nous vous proposons :

Fontaines à boissons type eau détox, citronnade, orangeade,
Boissons soft (jus de fruits, Coca Cola, orangina)
Bar à sirop

Fontaines 1€/pers
Boissons softs 1€/pers
Bar à sirop : 1,50 €/pers

+ Personnel de service de 14h à 18h : 124 €

La collation de nuit

Vous souhaitez proposer à vos convives une collation nocturne, pour les petites faims vers 2h30 du matin ? Nous vous proposons un atelier mini burgers frites, ou un atelier friteuse (cf. nos ateliers gourmets).

Un cuisinier reste sur place et propose les mini burgers et frites au food truck. Vos convives peuvent venir se servir directement au camion !

Atelier USA : 5 €/pers
½ burger / pers

Atelier friteuse : 5 €/pers
75 gr / pers

+ Personnel de service de 1h30 à 4h : 232,50 €





Nos options

Vous souhaitez apporter une touche originale à votre évènement ? Bienvenue au Panier à Salade ! En plus de nos prestations décalées, nous vous proposons des options qui raviront vos convives, pour un effet « Waouh » garanti !



Nos ateliers sucrés pour un après midi gourmand

Atelier crêpes ou pancakes – 3,50 € / pers

Bar à barbabapa – 1,50 € / pers

Atelier Sunday – 3,50 € / pers

Candy Bar – 1,50 € / pers

Bar à biscuits – 1,50 € / pers

Bar à smoothies – à partir de 6 € / pers

Fontaines détox – 1 €/ pers

Bar à sirop – 1 € / pers

Fontaine à chocolat – 3 € / pers

Le goûter US : donuts, muffin, cookies – 2 € / pers



Attention : pour toutes nos animations nécessitant du personnel, le coût de ce dernier devra être calculé en sus.





❖ ❖ ❖ Nos options ❖ ❖ ❖

Vous voulez un apéro inoubliable ? Voici nos ateliers alcoolisés...

Nos ateliers alcoolisés

Bar à Vin

Bar à champagne

Bar à Bières

Brouette à bières

Whisky and Cigar Bar

Rhum Bar

Bar à cocktails

Mojito, Virgin Mojito, Cosmopolitant, virgin cosmo, punch, Cubana Beach, Sangria

Attention : pour toutes nos animations nécessitant du personnel, le coût de ce dernier devra être calculé en sus.

