



B-GOURMET

Foodtruck traiteur
pour gourmets & gourmands

ÉVÈNEMENT CORPORATE - MARIAGE - CÉLÉBRATION



Offrez à vos convives, une expérience originale pour un événement réussi

B-Gourmet se met à votre service pour vos événements et célébrations. A partir de produits frais, locaux et de saison, nous élaborons avec vous le menu traiteur qui vous convient.

Notre camion au design original, notre cuisine faite maison et la qualité des produits utilisés raviront vos convives qui garderont longtemps le souvenir de votre événement.

Demande de devis

—
yoro@b-gourmet.fr
07 62 24 23 30

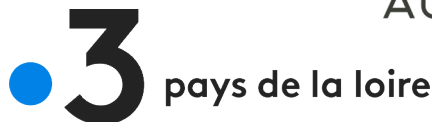
PARTENAIRES DE CONFIANCE



VILLE DE
QUIMPER



PORSCHE





FICHE DE RENSEIGNEMENTS

nécessaire à l'établissement d'un devis

Renseignements client

/ Nom :

/ Prénom :

/ Adresse postale :

/ Numéro de téléphone (portable de préférence) :

/ Adresse Mail :

Renseignements prestation

/ Que voulez-vous inclure dans le devis :

/ Nombre de convives (adultes) :

+ Nombre d'enfants :

/ Adresse complète du site de la prestation :

/ Date de prestation :

/ Heure de début de service :

(Nous arrivons au plus tard une heure avant le début de service)

/ Moyen de paiement :

- acompte de 50%

- solde le jour de la prestation

Informations foodtruck

/ Dimension de notre camion 5m90 (longueur) x 2m50 (largeur) x 2m90 (hauteur)

/ Besoins techniques : 1 prise électrique, 16 Ampères - 220v - 3,5 Kva - Monophasé

Nous Fournissons une rallonge adaptée de 25m si nécessaire. Possibilité groupe électrogène

Pour nous permettre de valider une date, nous avons besoin du devis signé et d'un acompte de 50% effectué par virement bancaire



NOUS SOMMES ENGAGÉS, NOMADES, CRÉATIFS

De la brasserie à l'étoile Michelin, de la cuisine au bar et au service, de l'Espagne à l'Inde en passant par Copenhague et Londres, ces différentes expériences aux quatre coins du monde ont fait grandir ma passion pour la cuisine

Mon cœur de métier ? Cuisiner le burger autrement. B-Gourmet c'est la volonté de proposer une cuisine urbaine et créative, instinctive et généreuse axée sur le goût.

Foodtruck créatif made in Nantes

Afin d'offrir une alternative au fast food et à la restauration classique, j'ai développé un concept de service gastronomique : le food truck.

À bord de mon camion super équipé je suis en mesure de vous offrir une cuisine de qualité à base de produits frais, locaux et de saison.

Cuisine d'exception, nomade et locavore

Au menu : des burgers revisités version "French touch" mais pas que... Je suis fou de bonne cuisine et propose aussi à mes clients d'autres offres culinaires (plus rapides à envoyer et plus "pratiques" à manger) !

Néanmoins le combat reste le même : un circuit le plus court possible, une cuisine maison à base de produits de la région Nantaise.

Soucieux de laisser une trace positive et de limiter mon impact sur l'environnement, B-Gourmet est engagé auprès du collectif REEVE (réseau éco-événement Nantais).

Compost, tri, réemploi, consommables 100% écoresponsables, recyclés et recyclables jusqu'à notre huile de friture usagée, récupérée et réutilisée par une association.



PRODUITS FRAIS

DU GOÛT, DU GOÛT ET DU GOÛT

Alors que sont partout mis en avant les circuits courts et les productions des acteurs locaux, B-Gourmet met un point d'honneur à se fournir autant que possible chez des partenaires de proximité, français, de la région nantaise.

Des partenaires, artisans du goût reconnus

Chaque ingrédient est sélectionné avec soin et fait parfois l'objet de recette conçue sur-mesure. C'est le cas de notre pain à burger développé avec la Boulangerie d'Honoré pour un résultat optimal. Nos fromages viennent de chez Beillevaire, véritable artisan du goût au succès entrepreneurial reconnu. Enfin pommes de terres, fruits et légumes sont cultivés autant que possible dans la région afin de garantir fraîcheur et saveurs irréprochables.

TERROIRS

ARTISANAT & PASSION



Label Viandes de France

Côté viande, nous sommes tout aussi exigeants. Nos producteurs locaux nous assurent une traçabilité sans faille de l'origine de la viande que nous cuisinons et sont labellisés Viandes de France - VBF & Le Porc Français

Ce label certifie une traçabilité totale du champ à l'assiette. Il garantit une nutrition équilibrée, un engagement en terme de santé animale et de respect de l'environnement.

Vegetarien friendly

Vous ne consommez pas de viande ? Evidemment B-Gourmet vous propose une alternative végétarienne tout aussi savoureuse, satisfaisante et nourrissante à base de céréales, légumineuses et légumes travaillés avec soin.

Burgers

FORMULE BURGER CLASSIQUE + FRITES MAISON

16€/pers

LES CLASSIQUES

Le Big Cheese

Haché de boeuf, crème de curé Nantais, salade, oignons rouges, pickles

Le Bacon

Haché de boeuf, crème de raclette, poitrine fumée, salade, oignons rouges, pickles

Le Baltik

Rillettes de saumon fumé, fromage frais, ciboulette, citron vert, carottes, concombre, salade, oignons rouges

FORMULE BURGER GOURMAND + FRITES MAISON 18€/pers

LES GOURMANDS

Le Barcelonais

Haché de boeuf, poêlée de poivrons rouges grillés et chorizo, crème de tome de brebis ail confit, salade, oignons rouges

Le Biquette

Haché de boeuf, fondue de poireaux aux lardons et au chèvre, salade, oignons rouges

Le Bûcheron

Haché de boeuf, poêlée de champignons persillade et lardons, crème de cantal, salade, oignons rouges

Le Byzantin

Haché de boeuf aux épices douces, courgettes et aubergines grillées, tzatziki, salade, oignons rouges

Le Bella

Chèvre pané, courgettes râpées au basilic, poivrons rouges grillés, salade, oignons rouges

Le Berlinois

Haché de boeuf, compotée d'oignons, saucisse fumée, crème de Munster, coleslaw léger moutarde à l'ancienne, salade, oignons rouges

*Tous les burgers peuvent être proposés en version VG et/ou poulet halal pané (sur commande).
Choix de 2 burgers (1 seul burger pour les groupes de plus de 100 personnes).*

GRILL POUR LES EPICURIENS

Capacité de service
300 repas/heure

16€/pers

PULLED PORK

Pulled Pork **à la Thaï**

Effiloché de cochon confit, sauce tomate au Nuoc nam, épices thaï, carottes, gingembre, oignons frits, cacahuètes, menthe fraîche

POULET RÔTI

Poulet rôti **à l'Italienne**

Tomates confites, basilic, mozzarella



FALAFEL MAISON

Falafel maison vegan à base de pois chiche, haricots rouges, herbes & épices



ACCOMPAGNEMENTS

- + Frites Maison
- + Écrasé de pommes de terre
- + Poêlée de légumes
- + Pâtes fraîches
- + Pommes de terre rôties au beurre ail et herbes



HOT-DOG POUR LES + PRESSÉS

Capacité de service
250 repas/heure

13€/pers

CLASSIC

Saucisse pur porc
Coleslaw moutarde & miel
Oignons frits
Persil
Pain du Boulanger

+ *Frites Maison*



BALTIK

Rillettes de saumon
fumé, Fromage frais,
Aneth, Citron, Carottes,
Salade, Oignons rouges,
Pain du Boulanger

+ *Frites Maison*

LIBANAIS

Falafel Maison Vegan
à base de pois chiche,
Haricots rouges,
Herbes & Epices
Sauce moutarde & miel,
Pain du Boulanger

+ *Frites Maison*

La recette de notre pain
est conçue en 2014, en
collaboration avec la
célèbre Boulangerie
Honoré



ACCOMPAGNEMENT

Les Saladiers composés

20€/pc

Grecque
Coleslaw
Concombre menthe
Courgettes basilic



Menu enfant

8€

pour les petits gourmands jusqu'à 10 ans.

Steack hâché + frites *Accompagné de crudités*

ou

Nuggets maison + frites *Accompagné de crudités*



Boissons

nos prix sont exprimés en euros TTC

Boissons sans alcool

Eau de source plate ou pétillantes, jus de fruits ou sodas, fraîcheur garantie.

3.00/pc

Cocktail de fruits (fraise) en pichet de 1,5l Pétillant sans alcool

10.00/pichet

3.00/pc

BOISSONS ALCOOLISEES

Le Punch maison

Rhum, jus de fruits exotiques, cannelle, vanille

4.00/pc

Le Kir et le Kir breton

Muscadet Sèvre-Maine ou Cidre doux de Val de Rance avec crème de framboise ou crème de pêche

4.00/pc

La Bière pression Blonde

Bière canette 33cl [Aerofab](#)

4.00/pc

5.50/pc



Les consommables (barquettes, assiettes, serviettes, fourchettes et cuillères) sont inclus dans toutes nos prestations.

Desserts

DESSERTS SUR BUFFET

Assortiment de mini desserts	2.00/pc
////////////////////////////////////	
Le Fromage blanc Fromage Blanc, caramel au beurre salé maison	3.50
La Compote de fruits BIO Sans sucre ajouté	3.50
La Salade de fruits frais Selon les saisons avec un sirop thé vert menthe	3.50
Le Brownie gourmet Chocolat intense et noix	3.50
La Mousse chocolat Chocolat noir	3.50
Le Cookie double chocolat Double chocolat, beurre de cacahuètes	3.50
Le Mi-cuit Mi-cuit Chocolat intense	3.50

nos prix sont exprimés en euros TTC et par personne



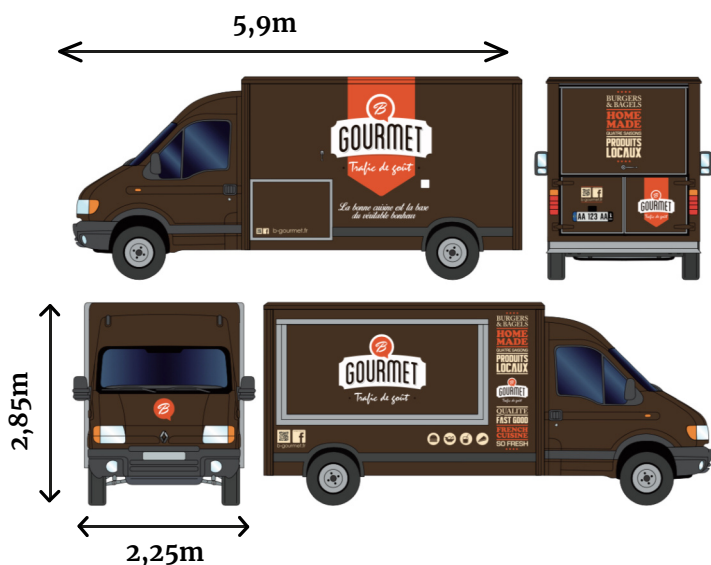
LE CAMION INSTALLATIONS

DIMENSIONS

5,90m de longueur + 1m pour l'ouverture des portes arrières

2,25m de largeur | 4m lorsque le haillon est ouvert

2,85m de hauteur



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

+ Besoins électriques :
220v volt, monophasé, 16 ampères, 3,5kva

Autonomie totale possible grâce à un groupe électrogène PRAMAC insonorisé, garanti et révisé toutes les 100h par la société GES

+ Pas besoin de raccordement en eau

+ Extincteurs aux normes et couverture anti-feu accessible dans le camion

+ Renault Master 2008

Contrôle technique du véhicule à jour

Vérification annuelle du système électrique par VERITAS





CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

validation et forfaits

ARTICLE 1.

La validation définitive de la date de la prestation traiteur a lieu à l'envoi du devis signé, de la fiche de renseignements dûment remplie et après versement de 50% d'acompte.

Toute annulation de commande au delà de la limite de 15 jours ouvrés avant la date de la prestation ne pourra pas donner lieu à un remboursement de l'acompte, sauf cas de force majeure, hospitalisation ou problème de santé grave.

ARTICLE 2.

Un forfait kilométrique de 1.50 euro par kilomètre aller-retour est appliqué pour les prestations hors agglomération nantaise (première couronne). Ce forfait s'applique à partir du 9 rue des vigneron 44220 COUËRON, siège social B-Gourmet, calculé avec via Michelin.

ARTICLE 3.

Après signature du devis, le nombre de convives ne peut diminuer de plus de 20%, dans le cas contraire B-Gourmet se réserve le droit d'annuler la prestation ou de facturer la demande initiale (sur laquelle nous déduisons les 20% de baisse) même si le nombre de convives final est réduit.

ARTICLE 4.

Toutes révisions à la baisse (quantités prévues / nombre de convives) 10 jours ouvrés avant la date de la prestation ne seront pas possibles.

ARTICLE 5.

Nos tarifs sont calculés au plus juste en cohérence avec nos fournisseurs artisans et notre travail. En ce sens, le début de service prévu dans le devis devra être respecté. Ne souhaitant pas facturer d'heure entière de retard, nous privilégions le forfait à la demi heure supplémentaire, que nous facturons 60€. Toute demi heure commencée est dûe. Merci de votre compréhension.

Merci de faire confiance à B-Gourmet

Raison sociale : B-Gourmet

Gérant : Mr Yoro Sow

9 rue des vigneron - 44220 Couëron Siret : 79958686200036

tel : 07 62 24 23 30

mail : yoro@b-gourmet.fr