





FOOD

TRUCK

30 PERS MINIMUM 250\$
MIN. FRAIS
TRANSPORT
RAYON 20KM

3\$ KM. SUPPL

MIDI 1250\$

FRAIS DE SERVICE 15%

SOIR 1500\$



DÉPOT DE 500\$ POUR CONFIRMER

INFORMATIONS IMPORTANTES

Dépôt et réservation

Un dépôt de 500\$ + taxes est demandé au moment de la réservation. Ce dépôt est non remboursable en cas d'annulation ou report de l'événement. Vous devez confirmer votre nombre de personnes ainsi que payer la totalité de la balance 7 jours avant la date de l'événement. Après confirmation, aucun remboursement lors de l'événement si vous êtes moins.

Information sur le prix

- Minimum de 30 personnes pour votre événement.
- Un frais **minimum de 1500.00\$ le soir et de 1250.00\$ le midi** plus taxes excluant le frais de service et de déplacement. La balance sera en frais de livraison si le montant n'atteint pas le minimum.
- Frais de transport de 250\$ minimum incluant 20 kilomètres à partir du Melkior. 3.00 \$ du kilomètre supplémentaire jusqu'à l'adresse de l'événement. Les frais supplémentaires sont chargés aller et retour. *
- **Un frais de service de 15%** est ajouté au montant de la nourriture. Conformément à la loi, la TVQ et TPS est calculées après tous les frais.

Vous avez besoin d'un ou plusieurs serveurs?

Il est possible d'avoir des serveurs et/ou barmaids pour faire le service de bar avec votre alcool ou le service. Un frais de 50\$/heure (pourboire inclut) plus taxes minimum 3 heures par serveur. 1 serveur par tranche de 30 personnes.

Vous voulez un autre menu?

Les menus proposés ci-dessous ne correspondent pas à vos critères ? Aucun problème ! Nous pouvons bâtir un menu selon vos critères !

Menu enfant 12 ans et moins

Il est possible d'offre un menu pour enfant. Le prix varie selon votre sélection.

Paiement

Un seul paiement pour l'événement. Il n'est donc pas possible de diviser le montant parmi tous les invités. Les modes de paiements suivent sont acceptés : crédit, débit, argent ou chèque.



MENU À UOLONTÉ MINIMUM 30 PERSONNES 1H30 40\$ PAR PERSONNE / 25\$ 12 ANS ET MOINS

POGO DU MELKIOR: SAUCISSE PORC ET SANGLIER LÉON DESROSIERS.

POUTINE RÉGULIÈRE : SAUCE AUX POIVRES ET À LA BIÈRE

POUTINE TRAHAN: POULET CROUSTILLANT, SAUCE ASIATICO-BBQ

POUTINE CENT-FAÇONS: SMOKED MEAT, DIJONNAISE, PICKELS

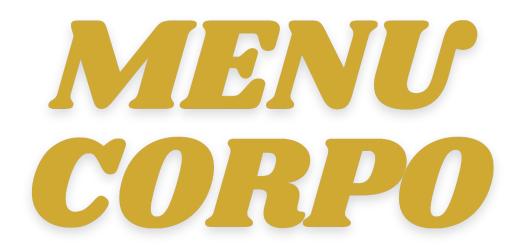
POUTINE LA COCHONNE : SMOKED MEAT, SAUCISSE, CALABRESE,

SAUCE BBQ ET OIGNONS CROUSTILLANTS

BURGER DU MOMENT

<u>TACOS DU MOMENT</u>

POUTINE CHURROS : CANNELLE, GUIMAUVE MAISON, DULCE DE LECHE



1 repas et un breuvage par personne 26\$ par personne. Poutine = format repas de 38 oz. Possibilité d'ajouter un dessert

POUTINE RÉGULIÈRE : SAUCE AUX POIVRES ET À LA BIÈRE (VÉGÉ)

POUTINE TRAHAN: POULET CROUSTILLANT, SAUCE ASIATICO-BBQ

ET SÉSAMES. (OPTION VÉGÉ DISPONIBLE)

POUTINE CENT-FAÇONS: SMOKED MEAT DE PORC, DIJONNAISE,

PICKELS

SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ : ROMAINE, POITRINE DE

POULET GRILLÉE CROUTONS, CÂPRES FRITS ET VINAIGRETTE

MAISON.

BURGER DU MOMENT

TACOS DU MOMENT

BREUVAGE: EAU, COKE, 7UP ET THÉ GLACÉ

TUVEUX UN AUCUN PROBLEME. S'AJUSTE A VOUSI