

# GOOD TASTE CATERING



**Madame, Monsieur,**

**Good taste Catering est une entreprise composée de passionné(e)s de cuisine spécialisée dans la cuisine traditionnelle élaborée à partir de produits frais et fait maison.**

**Nous souhaitons vous proposer nos services en tant que fournisseur de repas pour vos employés et visiteurs.**

**Notre food truck propose une variété de plats savoureux, préparés avec des ingrédients frais et de qualité. Nous sommes convaincus que nos options culinaires pourraient ajouter une valeur significative à votre entreprise en offrant une alternative pratique et délicieuse aux options de restauration traditionnelles.**

**Nous aimerions discuter des possibilités d'installation de notre food truck sur votre site.**

**En tant qu'entreprise privée, nous comprenons l'importance de répondre aux besoins et aux préférences de votre personnel. Nous sommes flexibles et pouvons nous adapter à vos exigences en termes d'horaires et d'espace disponible.**

**Serait-il possible d'organiser une rencontre pour discuter des détails logistiques et des modalités de collaboration ? Nous sommes ouverts à toute suggestion ou demande spécifique que vous pourriez avoir.**

**Nous vous remercions par avance pour l'attention que vous porterez à notre proposition et sommes impatients d'avoir l'opportunité de collaborer avec votre entreprise.**

# GOOD TASTE CATERING



L'ardoise au fil des saisons



Pour vos réceptions privées ou professionnelles,  
le truck se déplace.

Nous pouvons vous proposer différentes formules  
selon vos envies.

( Cocktails, repas, brasero,..)

N'hésitez pas à prendre contact avec nous par mail  
sur [goodtastebx@gmail.com](mailto:goodtastebx@gmail.com)  
ou au 06.66.33.76.30

# GOOD TASTE CATERING



L'ardoise au fil des saisons

## ENTRÉE

Oeuf parfait, piperade et coulis de piquillos.

## LE PLAT DU JOUR

Onglet de boeuf

Légumes de saison, pommes de terre grenailles en persillade,  
jus corsé au vin rouge

## EN SUGGESTION

Merlu snacké, légumes au wok et huile d'herbes.

## Le Burger

Pain brioché maison, sauce burger, compotée d'oignons,  
pickles, fromage de brebis affiné et steak du boucher 120G.

## Les desserts

Browmie chocolat et noix de pécan

OU

Pannacotta coco et couls de mangue.

*L'ardoise change toutes les semaines*

PLAT SEUL: 12,90 EUROS

ENTRÉE PLAT/PLAT DESSERT: 15 EUROS

ENTRÉE/PLAT/DESSERT: 17 EUROS

# GOOD TASTE CATERING



L'ardoise au fil des saisons



## LES PIECES COCKTAIL

- assortiment de pinxos par 3  
(lomo grillé compotée de poivrons et brebis, pan con tomato et serrano, foccacia aux légumes grillés et pistou)
- wrap de poulet et légumes croquants
- brioche de crevettes thaï
- mini grilled cheese
- tataki de thon/boeuf
- maki thon/légumes
- tortillas
- toast mousse de chèvre et betterave
- plateaux de charcuteries
- pain pita volaille au curry
- mini burger
- samoussa de boeuf
- accras de poisson



# GOOD TASTE CATERING

L'ardoise au fil des saisons



*Suggestions de plats pour vos réceptions, servis à l'assiette ou en "raciones", portion plus petite individuelle.*

*Cette liste est non exhaustive et évolue au fil des saisons.*

## LES PLATS CHAUDS

Atelier brasero (viandes, poisson et crustacés),

Axoa de veau,

Encornets en persillade,

Merlu à l'espagnole,

Poulet Jambalaya spécialité Cajun,

Poisson grillé et wok de légumes,

Boeuf bourguignon,

Tajine de poulet aux légume confits,

Joue de porc confite et purée de saison,

Rougail saucisses.