

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 convives.

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.

En tant qu'entreprise privée, nous comprenons l'importance de répondre aux besoins et aux préférences de vos invités.

Nous sommes flexibles et pouvons nous adapter à vos exigences en termes d'horaires et d'espace disponible.

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

ou au 06.66.33.76.30

GOOD TASTE CATERING



L'ardoise au fil des saisons



LES PIECES COCKTAIL

- assortiment de pinxos par 3
(lomo grillé complotée 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 légumes confits,

Joue de porc confite et purée de saison,

Rougail saucisses,

Burger frites maison



GOOD TASTE CATERING

L'ardoise au fil des saisons



Nos différentes formules

FORMULE 1

(A partir de 50 personnes)

- plat chaud à convenir ensemble,
- buffet de mignardises sucrées (3 pièces)
ou cocktail salé 6 pièces.

13,5 € HT/ personne

FORMULE 2

(réceptions privatives,
familiales dès 15 personnes)

- Cocktail 8 pièces ,
- plat chaud à convenir servi en cassolette,
- buffet de mignardises sucrées (3pièces).

21 € HT/ personne

FORMULE 3

(réceptions sur mesure)

Equipe de service, propositions d'ateliers de découpe
de jambon, brasero,...

Nous composons votre réception selon vos envies.

Tarifs à partir de 33€HT/personne