

NOTRE CARTE *Des Fêtes*

DU 23 NOVEMBRE AU 31 DÉCEMBRE





Notre Philosophie

Faites vibrer vos papilles avec Cook'n Roll !

Notre cuisine mobile vient à votre rencontre pour partager un moment chaleureux et gourmand. Chez Cook'n Roll, nous misons sur la simplicité et l'authenticité, en travaillant exclusivement des produits savoureux et conviviaux.

Notre carte évolue au fil des saisons pour vous offrir fraîcheur, créativité et plaisir à chaque bouchée.

Les épicuriens et amoureux des bonnes choses y trouveront forcément leur bonheur !

Une animation culinaire sur-mesure :

Selon la formule choisie, un ou plusieurs cuisiniers seront présents pour assurer le show et ravir vos invités. Ici, pas de service à table : place à un buffet en libre-service, pour une ambiance détendue et festive.

Cook'n Roll, c'est le goût du partage, la simplicité en plus !

Notre Cuisine!



Sélection de produits issus de l'agriculture biologique



Des produits locaux pour un vrai partage de nos valeurs



Une gastronomie maison et des produits bruts



Une carte qui respecte le fil des saisons





Brasero-Raclette

Formule festive

Apéritif :

Planche apéritive gourmande*

**1 planche pour 4 à 6 personnes*

Charcuteries 3 variétés

Pain, vaisselle, verrerie, couverts
et serviette papier inclus

Braséro à La tomme chapelaine :

Côté viande saisis à la flamme

Fines aiguillettes de magret de canard / Tranches de filet mignon de porc mariné aux herbes / Mini-brochettes de bœuf (façon herbes de Provence).

Côté fromage

La tomme chapelaine de la Chapelle sur eudre

Accompagnements :

Pommes de terre grenaille / Légumes d'hiver rôtis : Champignons / courge butternut / poireaux crayons grillés.

Un dessert au choix :

Ananas rôti au brasero : Flambé au rhum (épicé à la cannelle)

Le Bar à Marshmallows et ses topping



Un ou plusieurs cuisiniers
sont présents pour assurer
la prestation.

40 €/ personne

**hors frais logistique*



La Logistique



Menu GUINGUETTE :

Inclus dans les frais de logistique :

Tente + Food Truck + Mange Debout + Guinguette moderne

*Sous réserve de visite technique, alimentation électrique à prévoir en supplément.

Coffret/prises électriques avec 32A (minimum 3/4 lignes de 3500W)+ arrivée d'eau

1 500 €

Pour toutes nos formules



Chez Cook'n Roll, nos prestations sont pensées dans un esprit convivial et décontracté autour de buffets en libre-service.

Notre équipe s'occupe de toute la mise en place du buffet culinaire avant votre événement, et pendant la prestation, un ou plusieurs cuisiniers restent présents derrière le buffet pour assurer l'animation culinaire et le réassort.

De votre côté, place à la liberté : les convives se servent directement au buffet et gèrent le débarrassage de leurs assiettes. À noter donc qu'il n'y a pas de service ni de débarrassage à table assurés par l'équipe Cook'n Roll.

Menu BRASERO & Menu CHURRASCO :

Inclus dans les frais logistique :

Déplacement camion + remorque / bois pour allumage

*Sous réserve de visite technique & de la météo

Si la météo est défavorable, la cuisson au Brasero sera faite à la Plancha. Un abris avec l'alimentation électrique (coffret/prises électrique(s) avec 32A : minimum 3/4 lignes de 3500W + arrivée d'eau), devront être mis à disposition par le client sous réserve de ne pas pouvoir réaliser la prestation.

750 €

***Facturation réévaluée suivant le devis et la visite technique**



Nos Prestas

L'offre Cook'n Roll est valable pour votre évènement pour un minimum de 50 personnes.

Nos CGV

Cook'n Roll est une marque du groupe RC Evènements.

Les conditions générales et particulières de RC Evènements s'appliquent à votre prestation Cook'n Roll. La signature et paraphe du devis RC Evènements vaut pour acceptation de ces dernières.

Nos secteurs

Cook'n Roll se déplace dans un rayon de 100 kilomètres autour de Basse-Goulaine. Chaque prestation fait l'objet d'un chiffrage logistique.

NOUS CONTACTER

SITE SALON BASSE GOULAIN

10 rue Pasteur

44 115 Basse Goulaine

www.cooknroll.fr

contact@cooknroll.com

09 62 18 86 79

