



# GÉNÉRAL MOUTARDE

Événements privés



**Un service rapide  
80 personnes  
en 20 min**

**Grâce à une découpe en  
laboratoire, les aliments  
peuvent être dégustés  
assis, debout, et juste avec  
une fourchette.**

**Organisation  
opérationnelle  
jusqu'à 250  
convives**

**Trois authentiques  
food trucks HY**



## FORMULE DU CHEF

*Vos convives auront le choix entre trois plats et pourront se resservir à volonté.*

**Seiches en persillade**  
accompagnées de légumes wok de saison  
et de riz de Camargue.

---

**Grillades de saucisses aveyronnaises**  
accompagnées de légumes wok de saison  
et de pommes de terre grenailles confites.

---

**Poêlée de légumes de saison** cuits à la plancha,  
pommes de terre grenailles et amandes grillées.

*\*Nos autres plats en page 8.*

*Nos options telles que bière et fromage page 9 et 10*

à partir de **22 €**  
HT /personne

*Déplacement  
non compris*



# FORMULE MARIAGE

*Vos convives auront le choix entre trois plats et pourront se resservir à volonté.*

**Côtes de boeuf Aubrac-Limousine**  
accompagnées de légumes wok de saison  
et de pommes de terre grenailles confites.

**Saumon gravlax**  
accompagné de légumes wok de saison  
et de riz de Camargue.

**Poêlée de légumes de saison** cuits à la plancha,  
pommes de terre grenailles et amandes grillées.

*\*Nos autres plats en page 8.*

*Nos options telles que bière et fromage page 9 et 10*

à partir de **50 €**  
HT /personne

*Déplacement  
non compris*



# FORMULE OCCITANE

*Vos convives auront le choix entre trois plats et pourront se resservir à volonté.*

## **Gardiane de taureau**

accompagnée de légumes wok de saison et de pommes de terre grenailles confites.

## **Rouille de seiches**

accompagnée de légumes wok de saison et de riz de Camargue.

**Poêlée de légumes de saison** cuits à la plancha, pommes de terre grenailles et amandes grillées.

*\*Nos autres plats en page 8.*

*Nos options telles que bière et fromage page 9 et 10*

à partir de **32 €**  
HT /personne

*Déplacement  
non compris*



## FORMULE B & B

*Vos convives auront le choix entre trois plats et pourront se resservir à volonté.*

### **Burger aveyronnais**

accompagnés de pommes de terre grenailles à l'ail et au persil.

### **Bagel au saumon**

accompagné de légumes wok de saison et de riz de Camargue.

**Poêlée de légumes de saison** cuits à la plancha, pommes de terre grenailles et amandes grillées.

*\*Nos autres plats en page 8.*

*Nos options telles que bière et fromage page 9 et 10*

à partir de **31 €**  
HT /personne

*Déplacement  
non compris*



# LA FORMULE BRUNCH

## Assortiments sur buffet :

- Pains au chocolat et croissants pur beurre
- Pains de campagne
- Confiture / Pâte à tartiner / Sirop d'érable
- Fruits de saison
- Plateau de jambons aveyronnais
- Plateau de fromages

## Animation en direct par notre chef :

- Pommes de terre grenailles persillées
- Grillade de saucisses aveyronnaises
- Œufs brouillés du chef
- Bacon italien
- Poêlée de légumes
- Pancakes minute

**Boissons :** Thé, café et jus de fruits de région.

à partir de **30 €**  
HT /personne

*Déplacement  
non compris*



# FORMULE À COMPOSER

Rouille de seiches / Seiches en persillade

Gardiane de taureau / Kefta maison

Côtes de veau / Côtes de bœuf

Porc mariné au miel

Bagel au saumon, poulet ou végétarien

Burger aveyronnais

Bœuf bourguignon

Volaille aux champignons / Tajine de dinde

Aligot saucisse / Merguez





## VIN D'HONNEUR

- **Apéritif à partir de 8,10 ou 12€ HT /personne**  
*Le tarif varie selon la sélection (8,10 ou 12 pieces/p)*
  - Tapenade maison
  - Caviar d'aubergines maison
  - Fruits de saison
  - Planche de charcuteries
  - Planche de crudités et ses deux sauces maison
  - Fougasse / Pissaladière
  - Mini canapés, mini roulés au fromage, mini bouchées à la tomate
  - Tartinades maison (houmous, tzatziki, poivronnade)
- **Boissons softs à partir de 3€ HT /personne**  
Eau plate, eau gazeuse, soda, eau aromatisée détox.
- **Boissons alcoolisées à partir de 5€ HT /personne**  
Vin blanc, rouge ou rosé local, cocktail maison, location de tireuses à bières.



## LES OPTIONS

- **Pièce montée de fromages (ou plateau de fromages)**  
à partir de 7€ HT /personne
- **Jarres de Mojito maison à partir de 5€ HT /personne**
- **Boisson detox et/ ou boisson soft à partir de 2.5€ HT /personne**
- **Desserts maison à partir de 4,5€ HT /personne**  
Mousse au chocolat / citron, pana cota, tiramisu,..
- **Mur de donuts à partir de 4€ HT /personne**
- **Bar à bonbons à partir de 4€ HT /personne**
- **Bar à smoothies à partir de 4.5€ HT /personne**



# NOUS CONTACTER

Localisé à Montpellier **Général Moutarde**  
est un Food Truck vintage  
se déplaçant pour des **privatisations**.

Conquis par le goût des **bonnes choses**,  
alliant gourmandise et manger **healthy** nous  
mettons aussi tout en oeuvre pour être  
**éco responsable**.

Souhaitant convenir à tous, **n'hésitez pas à nous contacter**. Si vous avez une demande particulière, ne figurant pas sur ce flyer, nous ferons au mieux pour y répondre.

**06 51 08 66 33**

**gnl.commercial@gmail.com**

Plus d'informations  
sur notre site internet





**GÉNÉRAL  
MOUTARDE**