



GÉNÉRAL MOUTARDE

Événements privés



PRÉSENTATION DE NOTRE CONCEPT

- **Options Variées** : Sur chaque prestation nous proposons une **sélection de trois plats**, incluant des options viande, poisson et végétarienne. **Vos invités auront le choix** et les plus gourmands pourront venir se resservir.
- **Service Simplifié** : Tous nos plats sont préparés avec des **produits régionaux** de qualité. Nous garantissons un **service rapide** et efficace, une organisation opérationnelle, **jusqu'à 750 convives**.
- **Présence de Plusieurs Foodtrucks** : Pour répondre à tous vos besoins, nous déployons plusieurs foodtrucks lors de l'événement.



69 € au lieu de ~~**79 €**~~
HT /personne

Déplacement non compris



BESTSELLER 2024

Notre formule la plus vendue de l'année 2024

LE MENU COMPLET DE L'APERITIF AU DESSERT.



VIN D'HONNEUR

10 Pièces / Personne

- Tapenade et caviar d'aubergines maison
- Fruits de saison frais
- Sélection de charcuteries
- Crudités croquantes et leurs sauces maison
- Mini canapés, roulés au fromage, bouchées tomate
- Tartinades maison : houmous, tzatziki, poivronnade
- Mini burgers

FORMULE MARIAGE

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.

BOISSONS

Boissons Soft comprenant eau plate, gazeuse, sodas, eau détox.

Mojitos jarre en libre service

DESSERT

Glaces artisanales

10 saveurs disponibles



FORMULE DU CHEF

Vos convives auront le choix entre trois plats et les plus gourmands auront la possibilité de se resservir

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 11.*

Nos options telles que bière et fromage en page 12.

à partir de **23 €**
HT /personne

*Déplacement
non compris*





FORMULE MARIAGE

Vos convives auront le choix entre trois plats et les plus gourmands auront la possibilité de se resservir

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 11.*

Nos options telles que bière et fromage en page 12.

à partir de **50 €**
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
- Poêlée de légumes
- Pancakes minute

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

à partir de **30 €**
HT /personne

*Déplacement
non compris*





LIVRAISON BRUNCH

Assortiment gourmand :

- Pains au chocolat et croissants
- Brioche, pain de campagne
- Pancakes maison
- Confiture, nutella, sirop d'érable
- Plateau de fromages
- Fruits frais de saison
- Bagels (saumon, poulet, ou végétarien)
- Plateau de charcuteries : jambon, pâté, saucisse aveyronnaise

Boissons :

- Thé, café, et jus de fruits.

à partir de **24 €**
HT /personne





FORMULE OCCITANE

Vos convives auront le choix entre trois plats et les plus gourmands auront la possibilité de se resservir

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 11.*

Nos options telles que bière et fromage en page 12.

à partir de **32 €**
HT /personne

*Déplacement
non compris*





FORMULE B & B

Vos convives auront le choix entre trois plats et les plus gourmands auront la possibilité de se resservir

Burger aveyronnais

Accompagné 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 11.*

Nos options telles que bière et fromage en page 12.

à partir de **31 €**
HT /personne

*Déplacement
non compris*





FORMULE MIELLEUSE

Vos convives auront le choix entre trois plats et les plus gourmands auront la possibilité de se resservir

Porc mariné au miel

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

Seiches en persillade

Accompagnées 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 11.*

Nos options telles que bière et fromage en page 12.

à partir de **29 €**
HT /personne

*Déplacement
non compris*





FORMULE GOURMANDE

Vos convives auront le choix entre trois plats et les plus gourmands auront la possibilité de se resservir

Volaille à la crème de champignon

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

Seiches en persillade

Accompagnées 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 11.*

Nos options telles que bière et fromage en page 12.

à partir de **36 €**
HT /personne

*Déplacement
non compris*



à partir de **12€** HT /personne

Déplacement non compris



VIN D'HONNEUR



Vous avez la possibilité de **rajouter des options** spécifiques au vin d'honneur **pour personnaliser votre apéritif** selon vos envies.

VIN D'HONNEUR

10 Pièces / Personne

- Tapenade et caviar d'aubergines maison
- Fruits de saison frais
- Planche de charcuteries
- Crudités croquantes et leurs sauces maison
- Pissaladières artisanales
- Mini canapés, roulés au fromage, bouchées tomate
- Tartinades maison : houmous, tzatziki, poivronnade

OPTION GOURMANDE

Nos Animations :

- **Mini burgers** à partir de **3€ HT** /personne
- **Mini blinis** au saumon à partir de **3,5€ HT** /personne
- **Mini wraps** à partir de **3€ HT** / personne
- **Découpe de charcuterie** à partir de **5€ HT** / personne
- **Demi bagels** à partir de **5€ HT** / personne
- **Tielle** à partir de **3€ HT** /personne
- **Animation plancha** à partir de **5€ HT**/ personne (mini brochettes, encornets, foie gras poêlé...)

OPTIONS BOISSONS

- **Cocktail en jarre libre service** à partir de **6€ HT** / personne
Mojito Fraise, Passion, Menthe
Punch
- **Bouteille de vin bio** du Petit Roubier, à partir de **7€ HT** par personne, incluant deux verres par convive.
- **Tireuse à bière** à partir de **5€ HT** / personne, incluant deux verres par convive.

FORMULE À COMPOSER

Choix de deux plats présents sur la carte



Rouille de seiches ou
Seiches en persillade



Saumon Gravlax



Côte de Boeuf
Aubrac-Limousine



Porc mariné au miel



Bagel au saumon, au
poulet ou végétarien



Burger aveyronnais



Bœuf bourguignon
ou Gardianne de
taureau



Tajine de dinde ou
Kefta maison



Aligot saucisse ou
merguez



Volaille aux
champignons

La provenance de nos aliments :





LES OPTIONS



Huîtres
à partir de
5.50 € HT /personne



Glaces artisanales
à partir de
5.50 € HT /personne



Machine à popcorn
à partir de
2 € HT /personne



Bar à smoothies
à partir de
4.50 € HT /personne



**Garde d'enfant
et animations
Montessori**



**Pièce montée de
fromages**
à partir de
6.50 € HT /personne



Bar à bonbons
à partir de
4 € HT /personne



Desserts maison
à partir de
4.50 € HT /personne
*Mousse au chocolat /
citron, pana cota, tiramisu...*



Mur de donuts
à partir de
4 € HT /personne



**Tireuse à Bière ou
Vin**
à partir de
6 € HT /personne
*Vin blanc, rouge ou rosé
local.*

NOS PARTENAIRES



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**.

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



NOS AUTRES ACTIVITÉS :

Vente de paniers cadeaux



Offrez un assortiment gourmand de nos produits artisanaux : pâtés, foie gras, jus locaux, et plus encore.

Vente de produits artisanaux



Découvrez notre gamme de produits faits maisons, comprenant pâtés, foie gras et autres délices régionaux.

Service de chef à domicile



Profitez d'une expérience culinaire unique avec notre chef qui prépare un repas sur-mesure directement chez vous.

VOS AVIS GOOGLE

4,9 ★★★★★ 220 avis Google

 Pierre Dissaux ★★★★★

Le général moutarde a servi **160 repas** lors d'un évènement **interentreprises** que nous avons organisé en juin 2023. L'équipe est très **efficace et sympathique**. **Trois menus proposés** qui ont permis de satisfaire tous les participants.





**GÉNÉRAL
MOUTARDE**