

JUNA CANTINE MOBILE

FOOD-TRUCK & TRAITEUR POUR VOS ÉVÈNEMENTS

2025



CONCEPT



Petite cantine mobile qui sillonne les routes de Gironde - et même au delà, JUNA est avant tout le fruit du concept affirmé de sa fondatrice, Anne-Sophie : celui de concilier l'équilibre et la gourmandise. Opposée à l'idée reçue qu'un repas sain est un repas austère, elle sélectionne des produits frais pour vous concocter des recettes faites maison savoureuses, colorées et vitaminées, qui réconcilieront papilles et estomac.





CE QUI COMPTE POUR JUNA

01. MANGER FRAIS ET DE SAISON



Les gourmand.e.s le savent bien : le secret d'un repas réussi, c'est un bon produit ! JUNA en goûte des nouveaux toutes les semaines pour satisfaire vos palais, et vous les propose les plus frais possibles. Et qui dit frais, dit de saison. Les fruits et légumes qui ont l'honneur de rencontrer vos babines sont donc ceux du moment.

02. SE FOURNIR CHEZ SES VOISINS



La démarche n'est pas particulièrement originale, mais elle est essentielle pour JUNA : ses fournisseurs sont quasi exclusivement des producteurs et artisans locaux (malheureusement, aucun bananier n'a encore été aperçu sur les rives de la Garonne). Bières et pains artisanaux de Bègles, porc noir du Périgord, fruits et légumes de Gironde ou du Lot-et-Garonne... Une économie de kilomètres qui profite à tout le monde.

03. NE PAS LAISSER DE TRACE



Là encore, c'est dans l'air du temps, mais c'est important : pour vous servir, JUNA utilise des plateaux réutilisables et des contenants soit recyclables, soit compostables. Pour s'assurer que rien ne soit jeté dans la nature, elle vient même avec ses propres bacs à déchets. Et, glaçage sur le cake au citron, vous n'avez plus à vous soucier de la vaisselle !

PRESTATIONS

01

LE BUFFET PRÊT-À-DÉGUSTER

02

LE BUFFET MIS-EN-SCÈNE

03

LE FOOD-TRUCK RIEN QUE POUR VOUS





BUFFET PRÊT-À-DÉGUSTER

Vous célébrez un évènement et souhaitez proposer un repas sur le pouce, convivial et sans assises ? Ou vous n'avez tout simplement pas le temps ou l'envie de cuisiner ? Le buffet prêt-à-déguster vous attend ! De jolies boîtes garnies vous sont livrées à domicile ou sur votre lieu de travail, disposez-les à votre convenance.

Rien à préparer, tout à savourer !

COMPOSITION

REPORTEZ-VOUS À LA CARTE P.08

CRÉATIONS SALÉES

CRÉATIONS SUCRÉES

OPTIONS

BOISSONS FROIDES

CRÉEZ VOTRE FORMULE SUR-MESURE OU CHOISISSEZ L'UNE DE NOS SUGGESTIONS

COMPRIS DANS LA PRESTATION

Vaisselle jetable (verres, serviettes, couverts)

À FOURNIR PAR VOS SOINS

Table(s) pour disposer les plateaux traiteur

CONDITIONS

- À PARTIR DE :
15 personnes en semaine
30 personnes le week-end
- FRAIS SUPPLÉMENTAIRES
Livraison depuis notre local
Personnel en cuisine
- RÉSERVATION & PAIEMENT
Voir conditions de vente
- PRÉ-RECQUIS TECHNIQUES
Aucun



À PARTIR DE
23€ HT/PERS.

SUGGESTIONS

FORMULE DÎNER / DÉJEUNER

5 créations salées

1 création sucrée

FORMULE BRUNCH

1 boisson froide

2 créations sucrées

3 créations salées

FORMULE ENFANT

À PARTIR DE 12€



LE BUFFET MIS-EN-SCÈNE

Ou le parfait entre-deux ! Un buffet gourmand composé avec vous, installé et mis en scène par nos soins. Tons sobres et clairs, matières naturelles, objets chinés, la décoration de JUNA met en lumière sa cuisine, pour contenter les yeux autant que les appétits. Vous souhaitez une partie chaude ? Choisissez un atelier pour l'ajouter à cette prestation :)

COMPOSITION

REPORTEZ-VOUS À LA CARTE P.08

CRÉATIONS SALÉES

CRÉATIONS SUCRÉES

OPTIONS

BOISSONS FROIDES

BOISSONS CHAUDES

ATELIERS EN OPTION

CRÉEZ VOTRE FORMULE SUR-MESURE OU
CHOISISSEZ L'UNE DE NOS SUGGESTIONS

COMPRIS DANS LA PRESTATION

Vaisselle jetable (verres, serviettes, couverts, etc.)
Tables pour dresser le buffet et nappes
Décoration / mise en scène du buffet

CONDITIONS

- À PARTIR DE :
35 personnes en semaine
50 personnes le week-end
- FRAIS SUPPLÉMENTAIRES
Déplacement depuis notre local
Personnel en cuisine + installation et
désinstallation du buffet
- RÉSERVATION & PAIEMENT
Voir conditions de vente
- PRÉ-RECQUIS TECHNIQUES
Accès à une cuisine / un office
traiteur



À PARTIR DE
27€ HT/PERS.

SUGGESTIONS

FORMULE DÎNER / DÉJEUNER

5 créations salées

1 création sucrée

FORMULE BRUNCH

2 boissons chaudes + 1 boisson froide

2 créations sucrées

3 créations salées

FORMULE ENFANT

À PARTIR DE 14€



LE FOOD-TRUCK RIEN QUE POUR VOUS

La star chez JUNA, c'est le foodtruck ! Une jolie petite remorque habillée de vert, qui s'ouvre sur une large variété de petits délices sucrés comme salés. Les créations froides disposées sur le buffet, vos invités n'auront qu'à s'approcher du comptoir pour se faire servir les préparations minutes de notre souriante équipe :)

COMPOSITION

REPORTEZ-VOUS À LA CARTE P.08

CRÉATIONS SALÉES

CRÉATIONS SUCRÉES

OPTIONS

BOISSONS FROIDES

BOISSONS CHAUDES

ATELIERS

CRÉEZ VOTRE FORMULE SUR-
MESURE OU CHOISISSEZ NOTRE
FORMULE EN SUGGESTION

COMPRIS DANS LA PRESTATION

Vaisselle jetable (verres, serviettes, couverts)
Tables et nappes pour dresser le buffet, poubelles de tri
Décoration du buffet et personnalisation du food-truck

CONDITIONS

- À PARTIR DE :
80 personnes de Mai à Octobre
50 personnes hors saison
- FRAIS SUPPLÉMENTAIRES
Déplacement depuis notre local
Personnel (cuisine et service)
Privatisation (dégressive selon volume)
- RÉSERVATION & PAIEMENT
Voir conditions de vente
- PRÉ-RECQUIS TECHNIQUES
Accès à deux prises secteur
Accès à un office traiteur avec point
d'eau potable



À PARTIR DE
30€ HT/PERS.

SUGGESTION

FORMULE BRUNCH

- 1 boisson froide
- 2 boissons chaudes
- 2 créations sucrées (DONT 1 ATELIER MINUTE)
- 3 créations salées (DONT 1 ATELIER MINUTE)

(+3€50/pers. pour 1 ATELIER MINUTE BOISSON)

FORMULE ENFANT

À PARTIR DE 16€

MENU

POUR ALLIER UN MAXIMUM DE SAVEURS DIVERSES ET DE GOURMANDISES, JUNA PROPOSE SES CRÉATIONS SOUS LA FORME DE PETITES PORTIONS INDIVIDUELLES, À ASSOCIER SELON VOS ENVIES.

BASÉE SUR DES PRODUITS FRAIS, LA CARTE ÉVOLUE AU FIL DES SAISONS.



CRÉATIONS SALÉES

P'TIT WRAP

- Poulet OU courgette panée, crudités et sauce blanche

TOAST SUR PAIN COMPLET

- Guacamole au citron, pousses de betterave et graines de grenade

CLUB SANDWICH

- Cream cheese, thon, ciboulette et pêche

HOT DOG

- Saucisse de porc, oignons frits, sauce tomate et mayonnaise

TARTINADE

- Houmous de pois chiche OU crème de poivrons, gressins et légumes croquants

BUN DE LA MER

- Truite fumée, crème, aneth et baies roses

NY ROLL

- Aubergine, tomate confite, feta et pesto d'épinards

CORNET GARNI

- Charcuterie ibérique, fromage, tomate cerise, radis, noix et gressins

MINI SALADE

- Riz, avocat ou fèves, carottes, betterave, haloumi et crème à la mangue

PINTXO

- Tartine de mojo verde (spécialité des Canaries), bresaola, carré de brebis et olive verte

VERRINE GASPACHO

- Gaspacho de tomate, granola salé aux épices et feta

CRÉATIONS SUCRÉES

COOKIES ET BANANA BREAD

MUFFINS CHOCOLAT ET CAKE CITRON AVEC GLAÇAGE

BROCHETTE DE FRUITS FRAIS

GRANOLA BOWL

- Yaourt grec, granola maison, morceaux de fruits frais et miel

VIENNOISERIE PUR BEURRE

PANCAKES

- Sirop d'érable et fruits frais

BOISSONS

CHAUDES

THÉ FRÈRES DAMMAN

THÉ VERT JASMIN OU EARL GREY

CAFÉ ARABICA

FROIDES

JUS D'ORANGES PRESSÉ DU JOUR 30 CL

CITRONNADE MAISON 30 CL

EAU INFUSÉE MAISON 30 CL

ATELIERS MINUTE *

SALÉ

P'TIT BRIOCHÉ

- Oeufs brouillés, ciboulette et poitrine fumée

CROC TRUFFÉ

- Béchamel, jambon truffé et pesto roquette-noisette

MINI BURGER

- Steak de porc, fromage de brebis et oignons frits

BOISSONS

SMOOTHIE PARTY

- Aux fruits de saison

MILKSHAKE VIBE

- Vanille ou Oréo

MIMOSA COCKTAILS

- Champagne et jus d'oranges

SUCRÉ

GAUFRES GARNIES

- Coulis, sucre glace et fruits de saison

PANCAKES DODUS

- Coulis, sucre glace et fruits de saison

BRIOCHE PERDUE

- Coulis, sucre glace et fruits de saison

OPTIONS

PIÈCES INDIVIDUELLES OU PLATEAUX À PARTAGER POUR PLUS DE CONVIVIALITÉ, COMPLÉTEZ VOTRE FORMULE AVEC NOS OPTIONS À LA CARTE !

BASÉE SUR DES PRODUITS FRAIS, LEUR CONTENU ÉVOLUE AU FIL DES SAISONS.

À PARTAGER POUR 10 PERSONNES

PLANCHE PETIT-DÉJ

- Pain de campagne, brioche artisanale, beurre et trio de confitures

SALADE COMPOSÉE

- De saison, base quinoa OU mâche OU riz blanc

GRAZING SALÉ

- Plateau de charcuterie ibérique, fromages, tartinades maison, gressins, légumes de saison et fleurs comestibles

GRAZING SUCRÉ

- Plateau de mini financiers, fruits de saison et fleurs comestibles

TARTINADE GÉANTE

- Houmous OU guacamole OU crème de poivrons (pain et gressins compris)

BURRATA

- Burrata, tomates cerises et focaccia artisanale à l'origan



PIÈCES INDIV. PAR 30 UNITÉS

CHEESE BALLS

FEUILLETÉS Légume/fromage

ENERGY BALLS

TWIX MAISON

CRÊPES SUCRÉES

FINANCIERS PISTACHE

À SIROTER

VIN 75CL - VINS DE FRONSAC

- Rouge, Rosé, Blanc

BIÈRE MAISON PIP 75CL

BAR À TOPPINGS

SEULEMENT POUR LES
ATELIERS (Gaufres,
Pancakes et Brioche perdue)



CONDITIONS DE VENTE

- LA DURÉE D'UNE PRESTATION DÉPEND DU NOMBRE DE CONVIVES (Base 2h pour 80 personnes)
- LA DATE EST BLOQUÉE LORSQUE LE DEVIS EST DATÉ ET SIGNÉ
- UN ACOMPTE DE 30% EST À VERSER LE JOUR DE LA SIGNATURE DU DEVIS
- LA PRESTATION EST VALIDÉE À LA RÉCEPTION DE L'ACOMPTE
- UN DEUXIÈME ACOMPTE DE 30% EST À VERSER 30 J. AVANT LA PRESTATION
- LE SOLDE EST À RÉGLER LA VEILLE DE LA PRESTATION AU PLUS TARD
- LE NOMBRE DE FORMULES PEUT ÊTRE REVU JUSQU'À 30 JOURS AVANT LA PRESTATION. ATTENTION : LE MONTANT DU DEVIS SIGNÉ NE POURRA TOUTEFOIS PAS ÊTRE DIMINUÉ DE PLUS DE 10%
- L'ANNULATION D'UNE PRESTATION DOIT ÊTRE FORMULÉE PAR ÉCRIT
L'ACOMPTE VERSÉ NE POURRA ÊTRE REMBOURSÉ



PRÉ-REQUIS TECHNIQUES

ACCESSIBILITÉ ET RELIEF

- Le food truck mesure 4m20 (timon inclus) en longueur sur 2m en largeur pour 2m50 en hauteur.
- S'agissant d'une remorque, des manoeuvres parfois complexes sont à effectuer. Le terrain doit donc être spacieux d'une part (8m sur 4m min.), plat et lisse d'autre part.

ÉLECTRICITÉ ET EAU

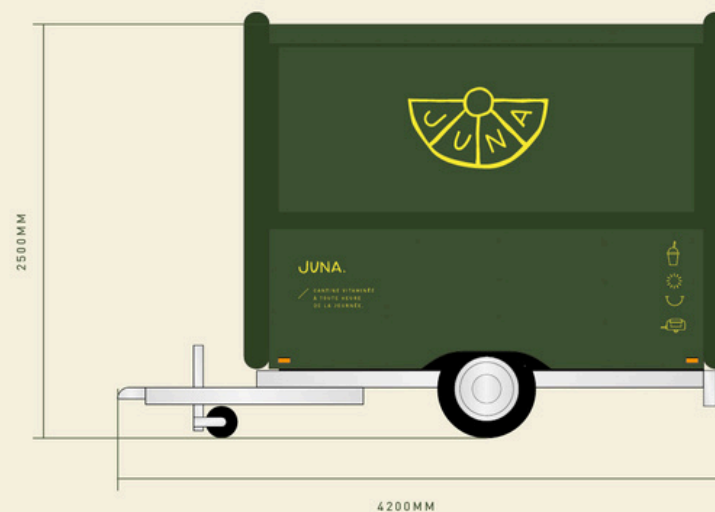
- Le food truck doit être branché sur secteur, nous disposons de 2 rallonges de 30 mètres.
- Pour fonctionner correctement et sans risques de surcharge, la puissance requise est de 9000 w.
- Une source d'eau potable à proximité est nécessaire.

MISE EN PLACE

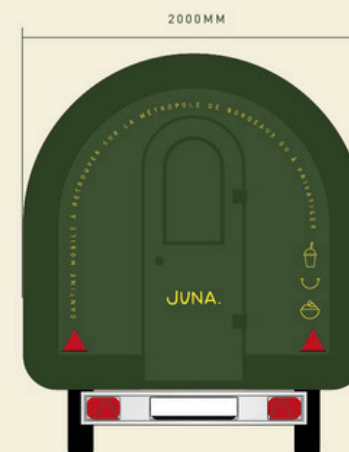
- Compter 2h d'installation avant le début du service.
- Compter 1h de rangement avant notre départ.

DURÉE DE PRESTATION

- Entre 1h30 et 3h selon la prestation



HAUTEUR / LONGUEUR



LARGEUR



JUNA.CANTINEMOBILE@GMAIL.COM
WWW.JUNA-CANTINEMOBILE.COM
T. 07 80 98 81 62
JUNA.CANTINEMOBILE



INTÉRESSÉ.E
PAR UN DEVIS ?
ADRESSEZ-MOI VOTRE
DEMANDE VIA LE
FORMULAIRE DE CONTACT
DU SITE !

