

JUNA CANTINE MOBILE.  
FOOD-TRUCK & TRAITEUR POUR VOS ÉVÈNEMENTS  
2024



# 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



# 01



## BUFFET PRÊT-À-DÉGUSTER

Vous célébrez un évènement en comité restreint, le foodtruck n'est pas disponible ou vous n'avez pas de place pour le garer dans votre salon ? Le buffet prêt-à-déguster vous attend ! De jolies boites garnies vous sont livrées à domicile, disposez-les à votre convenance. Rien à préparer, tout à savourer !

### CONTENU

REPORTEZ-VOUS À LA CARTE P.08

CRÉATIONS SALÉES

CRÉATIONS SUCRÉES

OPTIONS

BOISSONS FROIDES

COMPOSEZ VOTRE MENU OU  
CHOISISSEZ UNE SUGGESTION

#### 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 :  
25 personnes en semaine  
40 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  
21€ HT/PERS.

### SUGGESTIONS

#### FORMULE DÎNER / DÉJEUNER

5 créations salées  
1 création sucrée

#### FORMULE BRUNCH

Boisson froide 25 cl  
2 créations sucrées  
3 créations salées

#### FORMULE ENFANT

À PARTIR DE 10€

# 02



## 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 :)

### CONTENU

REPORTEZ-VOUS À LA CARTE P.08

CRÉATIONS SALÉES

CRÉATIONS SUCRÉES

OPTIONS

BOISSONS FROIDES

BOISSONS CHAUDES

ATELIERS

COMPOSEZ VOTRE MENU OU  
CHOISISSEZ UNE SUGGESTION

#### COMPRIS DANS LA PRESTATION

Vaisselle jetable (verres, serviettes, couverts, etc.)  
Tables pour dresser le buffet,  
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 pour installation et éventuellement atelier
- RÉSERVATION & PAIEMENT  
Voir conditions de vente
- PRÉ-REQUIS TECHNIQUES  
Accès à une cuisine / un office traiteur



À PARTIR DE  
24€ HT/PERS.

### SUGGESTIONS

#### FORMULE DÎNER / DÉJEUNER

5 créations salées

1 création sucrée

#### FORMULE BRUNCH

Boisson froide 25 cl

2 boissons chaudes

2 créations sucrées

3 créations salées

#### FORMULE ENFANT

À PARTIR DE 12€

#### FORMULE VIN D'HONNEUR

Sur demande

(8pièces/pers. + grazing) à partir de 32€

# 03



## 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 :)

### CONTENU

REPORTEZ-VOUS À LA CARTE P.08

CRÉATIONS SALÉES

CRÉATIONS SUCRÉES

OPTIONS

BOISSONS FROIDES

BOISSONS CHAUDES

ATELIERS

COMPOSEZ VOTRE MENU OU  
CHOISISSEZ UNE SUGGESTION

#### COMPRIS DANS LA PRESTATION

Vaisselle jetable (verres, serviettes, couverts)  
Tables pour dresser le buffet, plateaux de service  
Décoration buffet et personnalisation food-truck.

### CONDITIONS

- À PARTIR DE :  
60 personnes
- FRAIS SUPPLÉMENTAIRES  
Déplacement depuis notre local  
Personnel (forfait extra)  
Privatisation dégressive selon volume
- RÉSERVATION & PAIEMENT  
Voir conditions de vente
- PRÉ-REQUIS TECHNIQUES  
Accès à deux prises secteur  
Accès à un point d'eau



À PARTIR DE  
27€ HT/PERS.

### SUGGESTION

#### FORMULE BRUNCH

Boisson froide 25 cl  
2 boissons chaudes  
2 créations sucrées (1 ATELIER SUCRÉ INCLUS)  
3 créations salées (1 ATELIER SALÉ INCLUS)

#### FORMULE ENFANT

À PARTIR DE 15€

# 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, chou rouge et carotte râpée, sauce blanche

### AVOCADO TOAST

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

### CLUB SANDWICH DUO

- Duo cream cheese, thon et ciboulette & courgette-chèvre frais et menthe

### HOT DOG

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

### TARTINADE

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

### BUN DE LA MER

- Truite fumée, crème, citron, aneth et baies roses

### NY ROLL

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

### PINTXO

- Mojo verde canarien, cecina (charcuterie de boeuf), fromage de brebis et olive noire

### MINI POKÉ

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

### BROCHETTE

- Tomate au caramel beurre salé et sésame, billes de mozza, basilic et melon

### 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

#### BRIOCHÉ BRUNCH

- Oeufs brouillés, ciboulette et poitrine fumée

#### CROC TRUFFÉ

- Béchamel, jambon truffé et pesto roquette-noisette

#### PITA TOURNÉE

- Falafel, crudités et sauce yaourt à l'ail

### BOISSONS

#### SMOOTHIE PARTY

- Aux fruits de saison

#### 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 pâtisseries, 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

### CORNETS CHARC. & 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 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. UNE FOIS SIGNÉ, LE MONTANT DU DEVIS 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

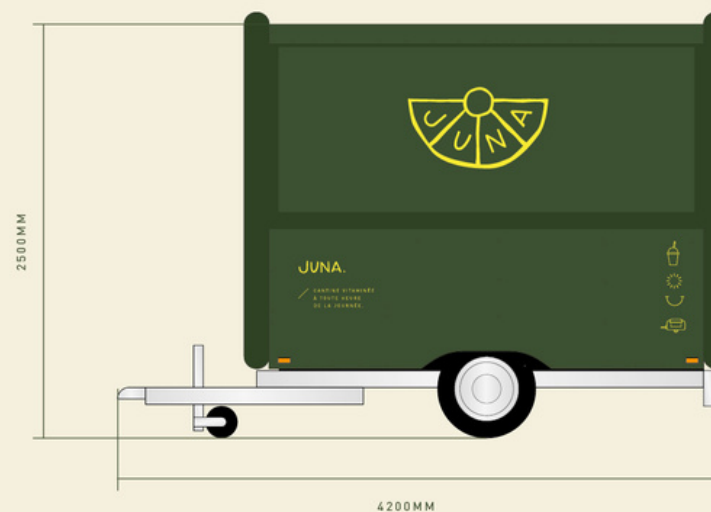
- Le food truck doit être branché sur secteur. nous disposons de 2 rallonges de 30 mètres.
- Pour fonctionner correctement et sans risques de surcharge, la puissance requise est de 9000 w.
- Une source d'eau potable à proximité est nécessaire.

## MISE EN PLACE

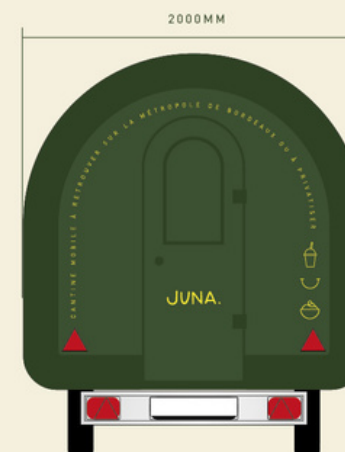
- Compter 2h d'installation avant le début du service.
- Compter 1h de rangement avant notre départ.

## DURÉE DE PRESTATION

- Entre 1h30 et 3h selon la prestation



HAUTEUR / LONGUEUR



LARGEUR



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

JUNA.CANTINEMOBILE@GMAIL.COM

WWW.JUNA-CANTINEMOBILE.COM

T. 07 80 98 81 62

📱 JUNA.CANTINEMOBILE