



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



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 DÉCORÉ

03

LE FOOD-TRUCK RIEN QUE POUR VOUS





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 boîtes garnies vous sont livrées à domicile, disposez-les à votre convenance. Rien à préparer, tout à savourer !

MENU

CRÉATIONS SALÉES

CRÉATIONS SUCRÉES

OPTIONS

BOISSONS FROIDES

REPORTEZ-VOUS À LA CARTE P.08

COMPRIS DANS LA PRESTATION

Vaisselle jetable (verres, serviettes, couverts)

À FOURNIR PAR VOS SOINS

Table.s pour dresser le buffet

CONDITIONS

- À PARTIR DE :
20 personnes en semaine
40 personnes le week-end
- FRAIS SUPPLÉMENTAIRES
Livraison au delà de 10 kms de Bordeaux
- RÉSERVATION & PAIEMENT
Voir conditions de vente
- PRÉ-REQUIS TECHNIQUES
Aucun



À PARTIR DE
18€ / PERS.

FORMULE DÉJEUNER

5 créations salées

1 création sucrée

FORMULE BRUNCH

Jus d'oranges pressées

2 créations sucrées

3 créations salées

FORMULE ENFANT

À PARTIR DE 8€



LE BUFFET DÉCORÉ

Ou le parfait entre-deux ! Un buffet gourmand composé avec vous, installé et décoré par nos soins. On donne tout sur la mise en scène pour un déjeuner aussi beau que bon !

Vous souhaitez une partie chaude ? Choisissez un atelier pour l'ajouter à cette prestation :)

MENU

CRÉATIONS SALÉES

CRÉATIONS SUCRÉES

OPTIONS

BOISSONS FROIDES

BOISSONS CHAUDES

REPORTEZ-VOUS À LA CARTE P.08

COMPRIS DANS LA PRESTATION

Vaisselle jetable (verres, serviettes, couverts, etc.)
Tables pour dresser le buffet, décoration

CONDITIONS

- À PARTIR DE :
30 personnes en semaine
50 personnes le week-end
- FRAIS SUPPLÉMENTAIRES
Déplacement en fonction du lieu
Personnel (si atelier en option)
- RÉSERVATION & PAIEMENT
Voir conditions de vente
- PRÉ-RECQUIS TECHNIQUES
Accès à une cuisine / un office traiteur



À PARTIR DE
21€ / PERS.

FORMULE DÉJEUNER

5 créations salées

1 création sucrée

FORMULE BRUNCH

Jus d'oranges pressées

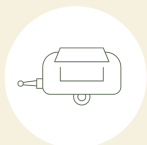
Boissons chaudes

2 créations sucrées

3 créations salées

FORMULE ENFANT

À PARTIR DE 10€



LE FOOD-TRUCK RIEN QUE POUR VOUS

La star chez JUNA, c'est le foodtruck ! Une jolie petite remorque habillée de vert qui vous sert une large variété de petits délices sucrés comme salés. Les créations froides disposées sur un buffet, vos invités n'auront qu'à s'approcher du comptoir pour réchauffer leurs papilles et estomac :)

MENU

CRÉATIONS SALÉES

CRÉATIONS SUCRÉES

OPTIONS

BOISSONS FROIDES

BOISSONS CHAUDES

ATELIERS

REPORTEZ-VOUS À LA CARTE P.08

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 :
35 personnes en semaine
50 personnes le week-end
- FRAIS SUPPLÉMENTAIRES
Déplacement en fonction du lieu
Personnel (forfait extra)
Privatisation dégressive selon volume
- RÉSERVATION & PAIEMENT
Voir conditions de vente
- PRÉ-RECQUIS TECHNIQUES
• Accès à deux prises secteur
• Accès à un point d'eau



À PARTIR DE
24€ / PERS.

FORMULE DÉJEUNER

- 1 création salée
- 1 création salée grand format chaude
- + 1 accompagnement
- 1 création sucrée

FORMULE BRUNCH

- Jus d'oranges pressées
- Boissons chaudes
- 2 créations sucrées (1 ATELIER MINUTE INCLUS)
- 3 créations salées (1 ATELIER MINUTE INCLUS)

FORMULE ENFANT

À PARTIR DE 12€

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

TOAST FOCACCIA

- Jambon cru, cream cheese et tomate séchée

CORNET GARNI

- Radis, raisin, brebis, gressins et noix

CLUB SANDWICH

- Champignons, épinard cru et fromage à l'ail

SEA BUN

- Truite fumée, crème, aneth et baies roses

CHEESE BALL

- Fromage frais et cheddar enrobé de graines

TARTINE

- Base avocat OU houmous OU cream cheese

HOT DOG

- Saucisse de porc, oignons frits et moutarde
- Spécial brunch : oeufs brouillés, ciboulette et poitrine fumée

VERRINE

- Mousse de chèvre au thym, dès de chorizo et buternut rôti

FEUILLETÉ

- Fleur de brocoli, cheddar, moutarde et mozza

CRÉATIONS GRAND FORMAT (Uniquement avec le food truck)

SANDWICH BRIOCHÉ & TOASTÉ

- Base Éfiloché de cochon OU Poulet mariné OU Végétarienne

ACCOMPAGNEMENT

- Pommes de terres rôties OU Gaspacho de saison OU Salade composée

CRÉATIONS SUCRÉES

PÂTISSERIE

- Cookie, muffin, cake, financier, brownie, crumble, banana bread

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

FROIDES

JUS D'ORANGES PRESSÉES 30CL

LIMONADE BIO 33CL LEMONAID

- Citron vert OU Orange sanguine

MATÉ BIO 33CL CHARITEA

THÉ GLACÉ BIO 33CL CHARITEA

BIÈRE ARTISANALE 33CL

- Maison PIP, Bègles

CHAUDES

THÉ FRÈRES DAMMAN

THÉ VERT JASMIN OU EARL GREY

CAFÉ

ARABICA

OPTIONS À PARTAGER

À DÉVORER

PLANCHE PETIT-DÉJ | 10pers.

- Pain de campagne, beurre et trio de confitures

SALADE COMPOSÉE | 10 pers.

- De saison, base quinoa OU mâche OU riz blanc

GRAZING SALÉ | 10 pers.

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

GRAZING SUCRÉ | 10 pers.

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

TARTINADE GÉANTE | 10 pers.

- Houmous OU guacamole OU crème de poivrons

À SIROTER

CITRONNADE MAISON 5L

EAU INFUSÉE MAISON 5L

VIN 75CL - VINS DE FRONSAC

- Rouge, Rosé, Blanc

ATELIERS MINUTE *

TOASTÉ BRUNCH

- Oeufs brouillés à la ciboulette et poitrine fumée

GAUFRES GARNIES

- Coulis et toppings au choix, fruits de saison

PANCAKES DODUS

- Coulis et toppings au choix, fruits de saison

BRIOCHE PERDUE

- Coulis et toppings au choix, fruits de saison

SMOOTHIE PARTY

- Aux fruits de saison

MILKSHAKE VIBE

- Oreo, vanille OU beurre de cacahuètes

* POUR UN MINIMUM DE 30 PERS.
TARIF DÉGRESSIF EN FONCTION DU NBRE.



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
- LE SOLDE EST À RÉGLER LA VEILLE DE LA PRESTATION AU PLUS TARD
- LE NOMBRE DE FORMULES PEUT ÊTRE REVU JUSQU'À 10 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

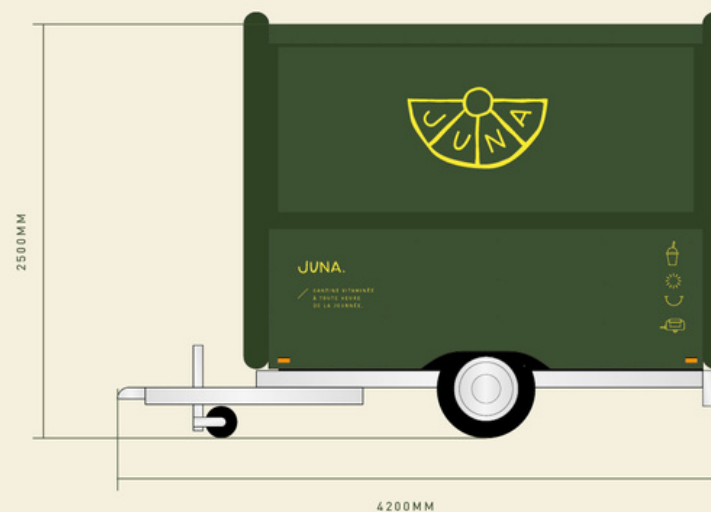
- Le food truck doit être branché sur secteur. nous disposons de 2 rallonges de 30 mètres.
- Pour fonctionner correctement et sans risques de surcharge, la puissance requise est de 9000 w.
- Une source d'eau potable à proximité est nécessaire.

MISE EN PLACE

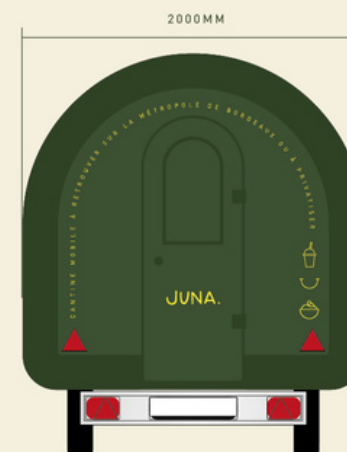
- Compter 2h d'installation avant le début du service.
- Compter 1h de rangement avant notre départ.

DURÉE DE PRESTATION

- Entre 2h et 4h 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](https://www.instagram.com/JUNA.CANTINEMOBILE)



