
LE MAAM !



Manger avec appétit & sans modération

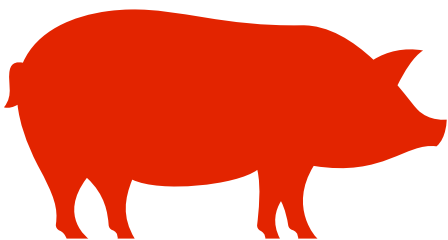
Le FOOD truck qui bouscule les codes de la street FOOD !!!

**Une expérience unique, une nouvelle façon de consommer le MAAM
vous invitent à redécouvrir les vraies saveurs du
" BIEN MANGER "**

le MAAM ! vous proposent une cuisine raffinée et créative, réalisée avec des produits régionaux de qualité et de saison, pour toutes vos réceptions privées ou professionnelles en région PACA.

Nos burgers sont concoctés à base de produits frais et de qualité cuisinés CAMION Ainsi, notre pain est fait chaque jour par notre artisan pâtissier sans conservateurs ni additifs. Toutes nos viandes sont certifiées et nos fromages Français sont affinés de long mois .

« Notre Burgers en photo Avec un steak d'agneau cantal , crème d'Isigny menthe et coriandre et pickles d'oignons rouges »



Nos viandes françaises

Porc du Pays Basque

Bœuf d'Aquitaine ou Simmental

Agneau de Sisteron

Quelle est la particularité de notre food truck ?

On voulait intégrer plusieurs aspects à saison: le respect des saisons, la sélection des bons produits via les producteurs locaux et l'inspiration brunch à la carte. Notre souhait : que les Varois viennent manger dans notre food truck pour profiter d'une pause déjeuner , nous laissent investir leur jardin pour réunir leurs invités autour d'un brunch un lendemain de mariage, fêtent leurs anniversaires, inaugurent leurs entreprises/ nouveaux concepts dans un esprit convivial.



Événements privées

Le brunch le lendemain du mariage est l'occasion idéale pour prolonger les festivités dans une ambiance plus décontractée, autant pour les futurs mariés que pour les invités.

Au cocktail, au dîner, ou pour le brunch du lendemain, de nombreux mariés ont choisi de confier les estomacs affamés de leurs invités à notre camion LE MAAM !

Moins conventionnel et plus décontracté qu'un menu traditionnel, le food truck est convivial et original. N'oubliez pas de prévoir tout de même des chaises et des tables pour que vos invités puissent s'asseoir.

Nous vous proposons plusieurs style de prestation pour plusieurs budgets .

Événements professionnels

MANGEZ MIEUX DANS VOTRE ENTREPRISE
ET FAITES PLAISIR À VOS COLLABORATEURS

Vous allez aimer manger au bureau

Découvrez un service de restauration personnalisé qualitatif et innovant sans en assumer les coûts de fonctionnement ou d'installation

Nos propositions :

LE MAAM ! Vous invite le temps d'une pause déjeuner , à renouer avec des saveurs oubliées , au travers de plats maison , préparés de façon traditionnelle et en camion

« DES PLATS TERROIRS »

- Daube de joue de cochon confite et sa polenta gratinée

- Poulpe façon camion et ses pommes grenaille
- Notre burger Gourmets
- Et bien d'autres

« BRUNCH AFTER / BEFORE , LENDEMAIN DE NOCES »

- Brunch British (sucrées , salées)
- Brunch Burgers (viandes agneau, bœuf , veau , porc et poulets)
- Brunch Tartines
- Brunch fish and panisses

N'hésitez pas à nous contacter pour nous faire part de votre projet afin que nous puissions évaluer au mieux vos besoins et vous établir un devis personnalisé et détaillé

Mail : atelierdesgourmets83@hotmail.com

Tel : 0659367195

Laurine et Dan