

Monsieur FOX

Des croques qui rassemblent



Qui sommes nous ?

Un food truck **100 % toulousain** qui réinvente le croque !

Nous proposons des **croques gourmands et créatifs**, réalisés avec des produits locaux issus de **fournisseurs de Haute-Garonne**.

Nos fournisseurs :



Une cuisine simple, généreuse et conviviale, parfaite pour régaler vos invités lors de vos événements.

Notre objectif : transformer vos événements en un moment aussi convivial que savoureux.

Prestation

Nous intervenons sur **tout type d'événement** :

entreprises, mariages, anniversaires, inaugurations, baptêmes, soirées privées ...

Il vous suffit de choisir la **formule la plus adaptée à votre événement et à vos attentes**, et nous nous occupons du reste.

Nos croques



Le Foxie

Pain rustique accompagné de jambon blanc, de cantal et de béchamel.



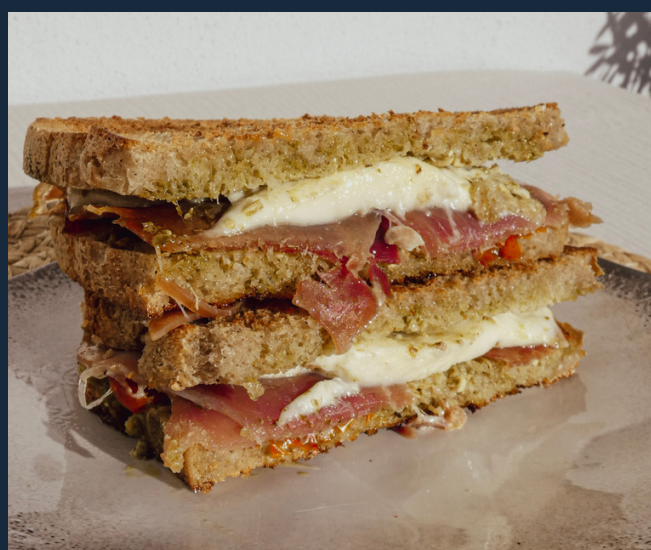
Le Provençal

Pain rustique accompagné de tomate confite, de tomme de chèvre et de pesto.



Le Campagnard

Pain rustique accompagné de bacon, de comté, d'oignon confit et d'une crème de moutarde.



Le Amore

Pain rustique accompagné de jambon cru, de mozzarella, de tomate confite et de pesto.

Nos croques



Le Del Sol

Pain rustique accompagné de chorizo doux, de tomme de brebis, de poivrons grillés et d'une crème fumée.



Le Galinette

Pain rustique accompagné d'un émincé de poulet, d'emmental, d'oignons confits et de moutarde douce.



Le BBQ

Pain rustique accompagné d'un émincé de poulet, de mozzarella, d'un confits d'oignons et de sauce barbecue..



Le Brouillé

Pain rustique accompagné de lard, oeuf brouillé, comté et de beurre persillé.

Nos formules

Pour l'ensemble de nos offres, les choix possible sur l'ensemble de notre menu :

- 3 variétés de croques
- 4 variétés de desserts
- Ensemble des boissons

Formule menu

Menu Minute

croque + dessert OU boisson

Menu Festin

croque + dessert + boisson

Formule apéritif

- Nous présentons les croques sur des planches de bois.
- Nous comptons 7 mini croques par planche
- Service des planches sur buffet ou au camion

Formule repas

- Nous présentons des croques entier
- Vous avez le choix entre le service au buffet sur des planches ou le service au food truck dans un emballage pour une consommation sur le pouce.

Nos formules

Formule douceur

- Nous composons ensemble un buffet de dessert fait maison : cookie - tiramisu - muffin et avec différents nappages possibles.

Nappages sucrés :

- Nutella
- Praliné
- Spéculoos
- Beurre de cacahuète

Brisures :

- M&M's
- Spéculoos
- Pralin
- Bueno



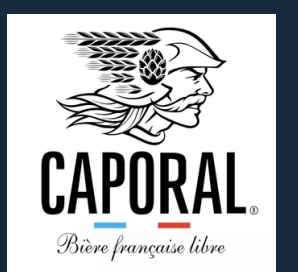
Les petits plus

Nous pouvons ajouter à votre événement les boissons à l'unité :

- Cristaline 50cl
- Perrier 50cl
- Coca Cola 33cl
- Coca Cola Zéro 33cl
- Fanta orange 33cl
- Fuze Tea 33cl
- Jus d'orange 33cl
- Jus de pomme 33cl
- Matécito 33cl



Nous proposons également les bières artisanales de la Brasserie Caporal, disponibles en bouteilles ou en fûts.



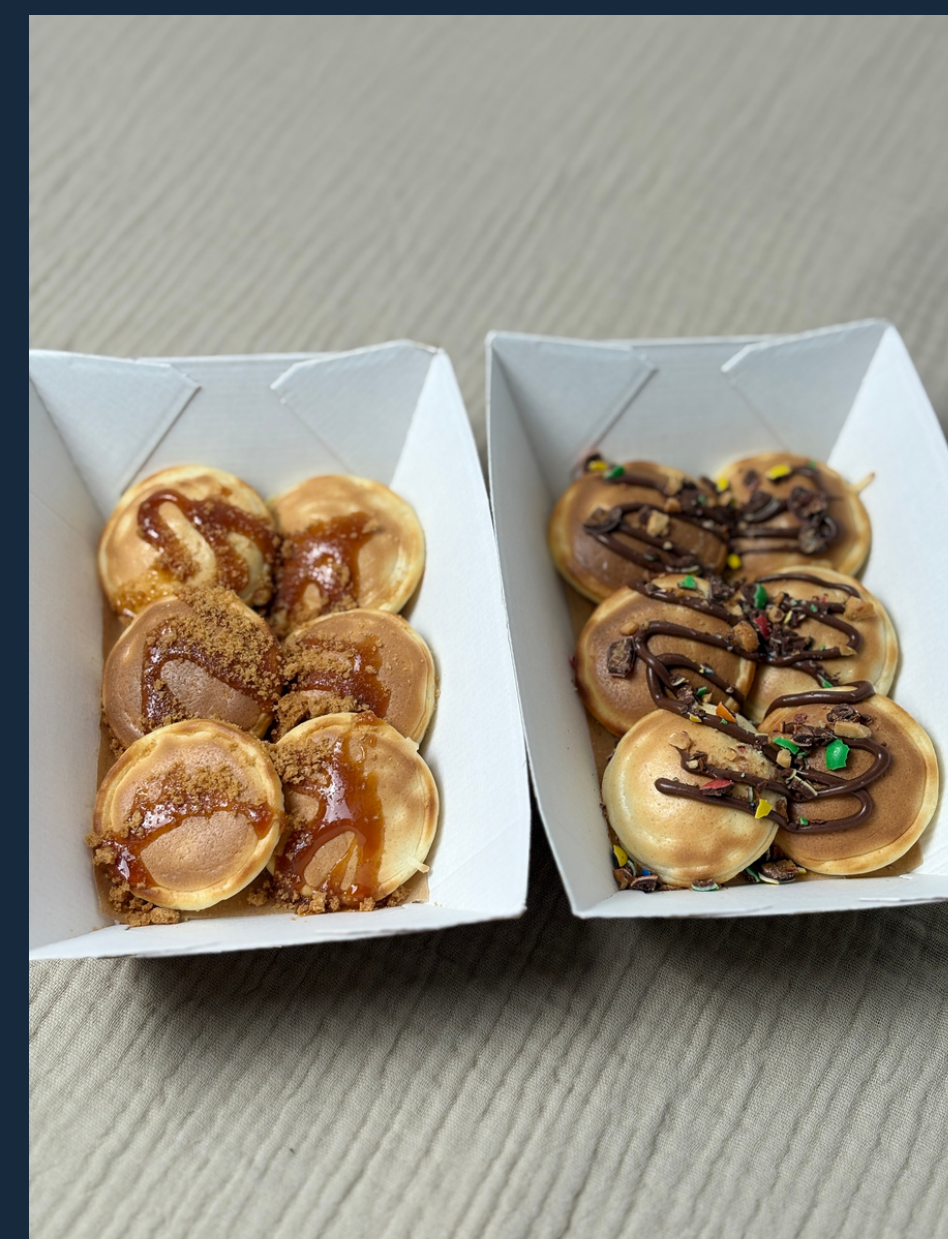
L'animation mini pancakes

Une animation culinaire qui séduit autant les petits que les grands

Notre animation mini pancakes apporte une touche à la fois gourmande et conviviale à vos événements. Préparés en direct devant les invités, ces petites douceurs séduisent autant par leur parfum irrésistible que par leur format ludique et facile à déguster.

Proposés avec différents toppings et brisures, les mini pancakes s'adaptent aux envies de chacun et offrent un moment de partage chaleureux.

À la fois originale, personnalisable et appréciée de tous, elle garantit une expérience gourmande et mémorable.



Les étapes de votre événement

1

Choisissez votre/vos formule(s) qui conviennent à votre événement.

Prenez contact avec Monsieur Fox afin de communiquer : le type d'événement, le lieu, la date, le nombre d'invités ainsi que la/les formule(s) choisie(s).

Monsieur Fox vous envoie un devis récapitulant les détails de votre événement.

2

Si le devis vous convient, un acompte de 40% est demandé pour confirmer votre réservation.

Nous vous envoyons notre listing produit, celui-ci va vous permettre de choisir les produits qui seront consommés durant votre événement. Vous avez un délai, de maximum 2 semaines, avant l'évènement pour nous retourner cette fiche.

Nous restons disponibles pour échanger sur les détails de votre événement.

3

Le solde restant devra être payé une semaine avant l'évènement.

Le jour J, nous arrivons 1h avant le service de vos convives afin d'effectuer notre mise en place.

Nous assurons le service avec une cuisson en continu de croque afin d'assurer une expérience gustative inoubliable.

Bonne humeur, échange... ambiance conviviale assurée.

Nous vous cédon les denrées non consommées.



Nous contacter

Faites-nous part de votre projet !

Nous vous guidons pas à pas pour créer un **événement d'exception.**

Demandez votre devis via **notre site, par mail ou par téléphone.**



06 59 61 78 15



truckmonsieurfox@gmail.com



monsieurfox.fr



truck.monsieurfox

