

Plein Les Babines

FRENCH STREET FOOD



NOTRE AMBITION

VOUS RÉGALER AVEC UNE STREET FOOD DE QUALITÉ, PRÉPARÉE À PARTIR D'INGRÉDIENTS FRAIS ET D'ORIGINE FRANÇAISE.

CHAQUE COMMANDE EST PRÉPARÉE À LA MINUTE, ET NOS DESSERTS SONT RÉALISÉS CHAQUE MATIN POUR VOUS OFFRIR UNE EXPÉRIENCE PLEINE DE SAVEURS.

CROQUE-MONSIEUR GOURMANDS, WRAPS SAVOUREUX, BURGERS GÉNÉREUX. IL Y EN A POUR TOUS LES GOÛTS.

RETROUVEZ-NOUS LORS DES ÉVÉNEMENTS DE LA RÉGION OU PRIVATISEZ NOTRE FOOD TRUCK POUR VOS OCCASIONS SPÉCIALES!

NOS MENUS

WRAP CHEVRE MIEL

SIMPLE

12.50 €



1 PLAT

1 ACCOMPAGNEMENT

GOURMAND

14.90 €



1 PLAT
+
2 ACCOMPAGNEMENTS



BÛCHE DE CHÈVRE BIO CERNEAUX DE NOIX FROMAGE FRAIS SALADE & PICKLES MIEL



WRAP TRUITE MANGO POULET CAESAR



ÉMINCÉ DE TRUITE FUMÉE CHUTNEY DE MANGUE FROMAGE FRAIS DUO DE SÉSAMES SALADE & PICKLES



9.90 €



BLANC DE POULET PANÉ EMMENTAL TRANCHÉ SAUCE CAESAR OIGNONS FRITS SALADE & PICKLES



9.90 €

BURGER PULLED BEEF

DOUBLE CROQUE-MONSIEUR





EFFILOCHÉ DE BŒUF BBQ EMMENTAL TRANCHÉ OIGNONS FRITS SAUCE MIEL MOUTARDE SALADE & PICKLES



9.90 €

JAMBON SUPÉRIEUR EMMENTAL TRANCHÉ OIGNONS FRITS SAUCE MIEL MOUTARDE



9.90 €

SALÉS

ACCOMPAGNEMENTS ACCOMPAGNEMENTS SUCRÉS







CRISPY RÖSTI

MAÏS GRILLÉ

VERRINES DESSERT FAITES MAISON!

C'EST DE LA PATATE ET ÇA CROUSTILLE!

3.50 €

3.50 €

CRÊPES



CHOCOLAT NOISETTES 3.50 €

CARAMEL AU
BEURRE SALÉ
3.50 €

SUCRE **2.50 €**

SUIVEZ-NOUS

SUR LES RESEAUX





CONTACT

- pleinlesbabines@gmail.com
- pleinlesbabines.fr
- 06.62.29.27.34

NOTRE SAVOIR FAIRE

PLEIN LES BABINES, C'EST AVANT TOUT L'HISTOIRE DE KEVIN, PASSIONNÉ DE CUISINE DEPUIS SON PLUS JEUNE ÂGE.

DÉTENTEUR D'UN BEP DE RESTAURATION ET LAURÉAT DE PLUSIEURS CONCOURS DE CUISINE, IL DEVIENT CHEF DE CUISINE À PASTEL ET SARRASIN, UNE CRÊPERIE BIEN CONNUE DES TOULOUSAINS.

FORT D'UNE EXPÉRIENCE DE 10 ANS DANS LA RESTAURATION, IL DÉCIDE DE SE LANCER DANS L'AVENTURE FOOD TRUCK AVEC PLEIN LES BABINES, UN CONCEPT ALLIANT TRADITION ET STREET FOOD.

EN CONSÉQUENCE, NOUS VOUS PROPOSONS UN SERVICE RAPIDE ET EFFICACE, AVEC DES PRODUITS DE QUALITÉ ET DES SAVEURS TOUJOURS AU RENDEZ-VOUS. CHAQUE PLAT EST PRÉPARÉ AVEC SOIN POUR GARANTIR UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE SAVOUREUSE ET CONVIVIALE, À EMPORTER OU SUR PLACE.







MUTTER MUTTER LES GALETTES LES CROQUES PTITS PLUS COMMANDIZE © SUPVEZ-ROUS © © © NETTE PROPERTIES NOTE PARTIES NOTE PARTIE







NOTRE FOOD TRUCK

BIEN QUE DE PETITE TAILLE, NE VOUS MÉPRENEZ PAS, LA CLÉ EN CUISINE POUR UN SERVICE EFFICACE, C'EST L'ORGANISATION.

NOTRE REMORQUE COCHE TOUTES LES CASES EN TERMES DE NORMES EN VIGUEUR ET EST ÉQUIPÉE D'UNE CUISINE COMPLÈTE EN INOX ALIMENTAIRE POUR GARANTIR UNE PRÉPARATION OPTIMALE DE VOS PLATS. ELLE DISPOSE ÉGALEMENT DE TOUS LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ NÉCESSAIRES POUR VOUS ASSURER UN SERVICE SANS SOUCI.

DE PLUS, POUR VOUS SIMPLIFIER LA VIE, NOUS VOUS PROPOSONS LA PRISE DE COMMANDE DIRECTEMENT SUR VOTRE SMARTPHONE AFIN D'ÉVITER DE FAIRE LA QUEUE. ET S'IL Y A DE L'ATTENTE EN RAISON D'UNE FORTE AFFLUENCE, PAS DE PANIQUE! NOUS VOUS REMETTRONS UN BIPPER QUI SONNERA DÈS QUE VOTRE COMMANDE SERA PRÊTE.

ON A PENSÉ À TOUT POUR QUE VOTRE EXPÉRIENCE SOIT FLUIDE ET AGRÉABLE!

DÉTAILS TECHNIQUES

VOICI LES PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DE NOTRE FOOD TRUCK :

- DIMENSIONS DE LA REMORQUE :
 - LONGUEUR TOTALE (AVEC TIMON): 4,20 M
 - LONGUEUR CABINE: 3 M
 - LARGEUR: 2 M○ HAUTEUR: 2,50 M
- CONSOMMATION ÉLECTRIQUE :

NOUS CONSOMMONS JUSQU'À 2 KWH MAX. (PRISE CLASSIQUE 16A OU P17) SI NÉCESSAIRE, NOUS DISPOSONS D'UN GROUPE ÉLECTROGÈNE QUI COUVRE L'INTÉGRALITÉ DE NOTRE CONSOMMATION.

• ALIMENTATION GAZ:

NOUS UTILISONS DEUX BOUTEILLES DE PROPANE DE 13 KG, OFFRANT UNE AUTONOMIE SUFFISANTE POUR L'ÉVÉNEMENT. (EXTINCTEUR ABC EN PLACE)

• AUTONOMIE EN EAU:

NOUS SOMMES AUTONOMES EN EAU GRÂCE À UN SYSTÈME DE STOCKAGE INTÉGRÉ.

• GESTION DES DÉCHETS :

NOUS ASSURONS UNE GESTION AUTONOME DE NOS DÉCHETS ET VEILLONS À LAISSER L'EMPLACEMENT PROPRE APRÈS NOTRE PASSAGE.