

LE LOCAL



LA LOCA'RAVANE

La caravane se déplace sur Tournefeuille et ses alentours, pour vos fêtes de famille, foires, guinguettes, repas d'entreprise ...

Faites de votre événement un moment gourmand et convivial avec notre food truck !

Nous proposons aussi la location de matériels : tables, chaises, mange-debout, barnum ...

N'hésitez pas à remplir la demande de devis pour plus de renseignements ou nous contacter pour discuter de votre projet !



05 61 99 89 32

06 71 11 18 97

lelocal31@orange.fr

29 Chemin St Pierre, 31170 Tournefeuille



LE LOCAL

PLATS :

LES INCONTOURNABLES BURGERS

12€/PRS

- LE CLASSIQUE :

Boeuf haché, sauce du Local, crudités, sauce fromagère.

- LA SPÉCIALITÉ :

Porc confit, sauce BBQ, crudités, colleslaw, sauce fromagère.

- LE CHICKEN :

Poulet croustillant, sauce ranch, crudités, sauce fromagère.

- LE VÉGÉ :

Galette de légumes, sauce ranch, crudités, sauce fromagère.

(TOUS LES BURGERS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES MAISON)

SALADE BOWL

10€ LE BOWL

- Salade complète et généreuse avec des produits frais et locaux qui changent en fonction des saisons

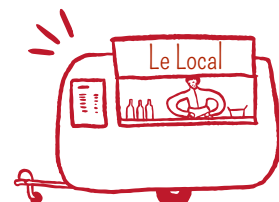


LE LOCAL

ENTRÉES :

LES PLANCHES :

- **PLANCHE CRUDITÉS ET TARTINABLES** ————— **60€**
Pour 10 personnes
 - Crudités de saison
 - Tartinables maison et pain
- **PLANCHE CHARCUTERIE FROMAGE** ————— **80 €**
Pour 10 personnes
 - Charcuterie du Tarn et Pyrénées 100g/prs
 - Fromage locaux Tarn, Aveyron, Haute Garonne et Tarn et Garonne 90g/prs
 - Accompagnement pain, cornichons



LE LOCAL

ENTRÉES :

TARTE POUR 6 PERSONNES

18€ LA TARTE

- LA LORRAINE :

Crème de lard et lardons

- LA CABRIE :

Confit d'oignon au miel, fromage de chèvre et origan

- L'ITALIENNE :

Sauce tomate, légumes et champignons

- LA PIZE :

Sauce tomate, jambon, mozzarella

LES INDIV'S

- TARTELETTE

Prix unitaire, 15 minimum de la même recette

3,20€

- EMPANADAS

Prix unitaire, 15 minimum de la même recette

2,80€

- MINI BURGER

Prix unitaire, 20 minimum de la même recette

3,50€

- SAMOUSA

Prix unitaire, 20 minimum de la même recette

2,00€



LE LOCAL

PLATS :

LES GÉNÉREUX GRATINÉS

11€ LA PART

- LASAGNE BOEUF :

Légumes, crème de champignons

- LASAGNE SAUMON FUMÉ :

Légumes confits, crème d'épinard

- LE PARMENTIER DU LOCAL :

Purée de pomme de terre, confit de canard et petits légumes

LA POULETTE

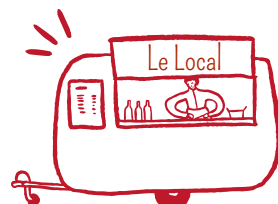
12€ LA PART

- JAMBONETTE DE POULET RÔTI:

Sauce aux champignons, carottes fondantes au thym, riz aux légumes

- JAMBONETTE DE POULET À LA BASQUAISE :

Riz aux poivrons, oignons et thym, carottes sautées au piment d'Espelette



LE LOCAL

PLATS :

LES CLASSICO' :

13€ LA PART

- LA FAMEUSE PAELLA DU LOCAL :

Poulet, chorizo et poitrine de porc (Seulement l'été)

- LE COUSCOUS :

Poulet, merguez aux légumes de saison, jus oriental et semoule parfumée

- LE CASSOULET DU LOCAL :

Confit de canard IGP du Gers, saucisse de Toulouse, lard fumé et haricots

L'INSPIRATION D'AILLEURS

12€ LA PART

- LE ROUGAIL SAUCISSE:

Saucisse fumé, saucisse de Toulouse, riz aux légumes

- LA MOUSSAKA DE BOEUF :

Sauce tomate légèrement épicée, pomme de terre fondante, aubergines confites

- LE PORC AU CARMEL DU LOCAL :

Légumes sautés teriyaki, riz carotte et sésame



LE LOCAL

DESSERT :

LES INDIV' :

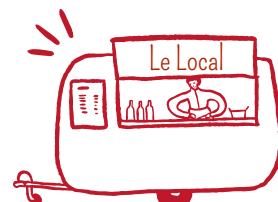
3,5€ LA PART

- **LE BROWNIE DE PAUL :**
Chocolat, noisette, gourmandises
- **LES COOKIES XXL**
- **LA TATIN :**
Caramel beurre salé
- **LE BANOFEE DU LOCAL EN VERRINE :**
Confiture de lait maison vanille

LES TARTES:

20€ LA TARTE 6/8 PERSONNES

- **TARTE BOURDALOUE**
- **LA TATIN**
Caramel beurre salé à la vanille
- **TARTE CHOCOLAT NOIX CARMEL**



LE LOCAL

CARTE DES BOISSONS

Prix à la bouteille

VINS

75 CL

Domaine ENTRAS côtes de Gascogne (32) BIO en Blanc, Rosé	10 €
Domaine MAS SEREN IGP Cévennes (30) BIO en Rouge, Blanc, Rosé	12 €
Domaine SIMIAN Vin de France (84) BIO en Rouge, Blanc, Rosé	15 €

BIÈRES

Brasserie La Muretaine Veilleurs de bières BIO (31)

75 CL

33 CL

Blonde	7 €	3,5 €
Blanche	7 €	3,5 €
Ambré	7 €	3,5 €
IPA	7 €	3,5 €

BOISSONS SANS ALCOOL

1 L

33 CL

25 CL

Jus de Pomme Ferme Métou BIO (82)	4 €	2 €
Limonade artisanale Nature BIO (81)	4 €	2 €
Bapla Cola BIO (81)	4 €	2 €
Thé Bapla BIO (81)	4 €	2 €

Eaux

1,5 L

Plate EAU NEUVE (09)	1 €
Pétillante CHRISTALINE	1,25 €



LE LOCAL

CONDITIONS :

- 15 PORTIONS MINIMUM PAR PLAT
- RÉSERVATION 15 JOURS À L'AVANCE

Nos plats sont fait maison avec des produits frais et de saison

SERVICES ET LOCATIONS :

- | | | |
|----------------------------------|-------|-----------|
| • COUVERTS JETABLES EN BOIS | _____ | 1,00€ |
| Prix unitaire | | |
| • VERRE LE LOCAL | _____ | 2,00€ |
| La consigne, écocup réutilisable | | |
| • MANGE DEBOUT | _____ | SUR DEVIS |
| 2/3 personnes, 8 disponibles | | |
| • BARNUM 3*6 | _____ | SUR DEVIS |
| • LIVRAISON | _____ | 15,00€ |
| • FOODTRUCK | _____ | SUR DEVIS |

