



ÉVENEMENTIEL PIZZA



Pourquoi choisir le food truck 100% PIZZA ?



**DES PIZZAS
COMTEMPORAINES
SUPER QUALI!!**



**2 SOLUTIONS:

FOODTRUCK
OU
STAND**



**LOGISTIQUE FACILE:
ON VIENT, ON VOUS
SERT,
ON S' EN VA!!**



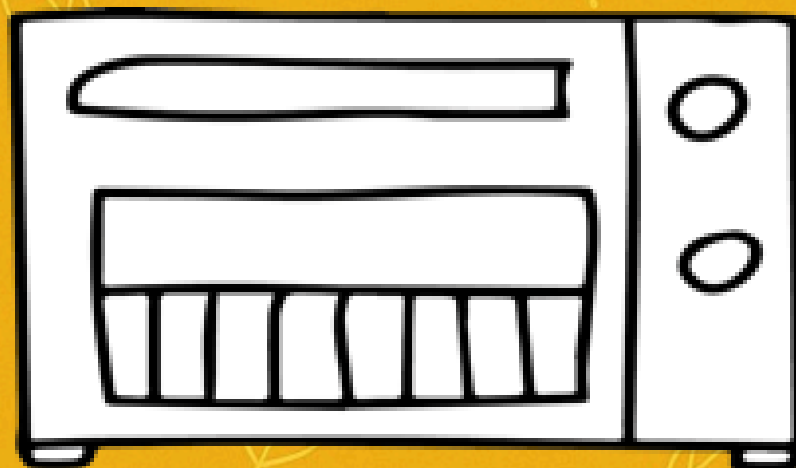
Choisissez le format qui vous va le mieux

Stand à pizza

**On est votre pizzaiolo à domicile !
Faites de la place dans la cuisine, on débarque
avec notre four électrique et notre matos, et
c'est parti !**

Indoor ou outdoor

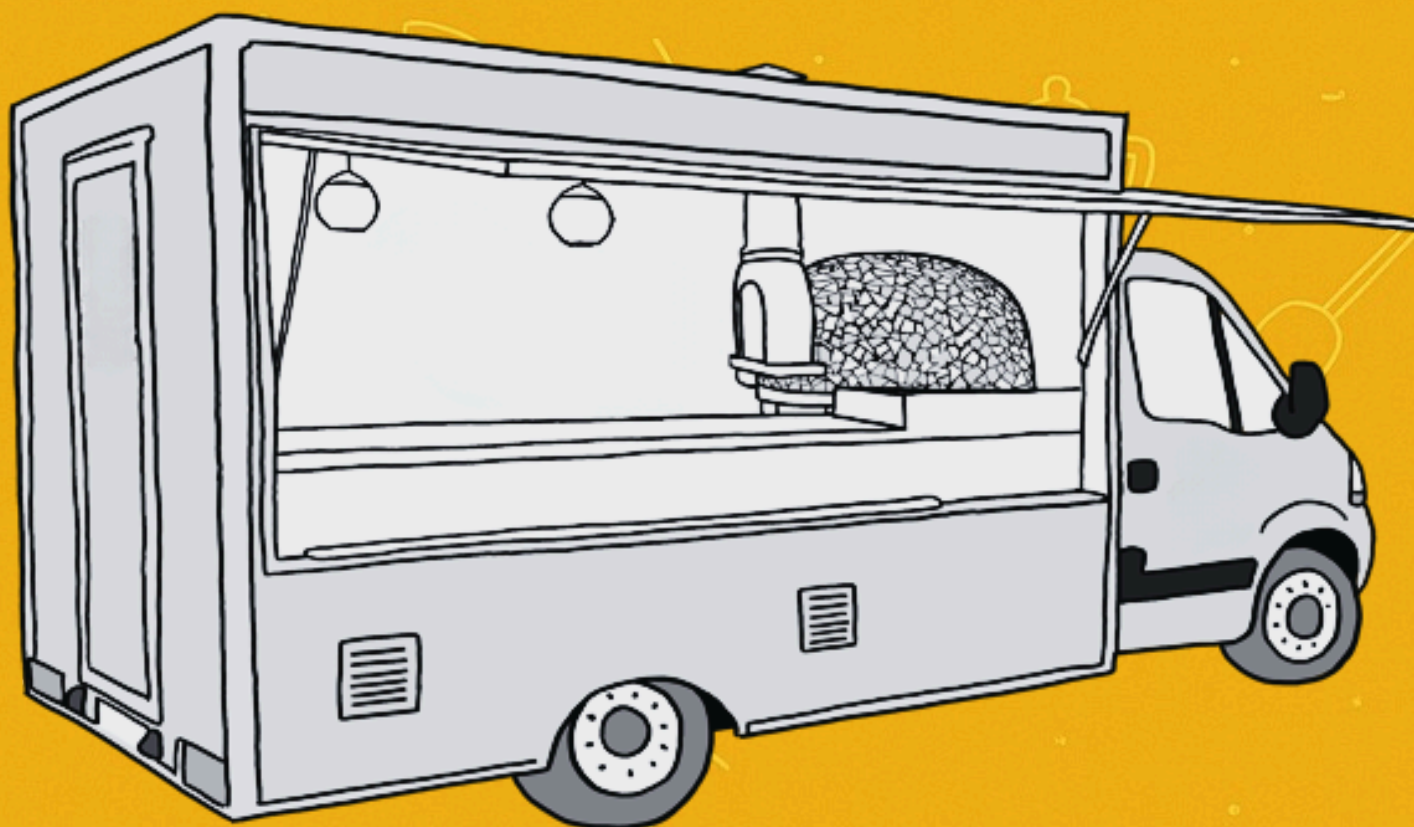
**Idéal pour les prestations
entre 15 et 50 pizze**



Le Foodtruck

**On vient avec notre
foodtruck et son four à
flamme, prêt à vous régaler**

Jusqu'à 200 pizze



Le Foodtruck



Comment on procède ?

étape 1

Vous nous proposez une date, un lieu ainsi que le nombre de pizza et/ou dessert souhaité (n'oubliez pas de préciser vos spécificités alimentaires)

étape 2

Si vous acceptez le devis, nous vous demanderons un acompte de 30%. Devis et CGV signés + acompte versé = date bloquée, venue confirmée !

étape 3

Nous débarquons le jour J, nous vous servons puis nous repartons. Le solde restant doit être réglé 2 jours avant notre venue.



Tarifs



pizza

< 25 pizzas

600€ TTC

< 55 pizzas*

1200€ TTC

< 100 pizzas*

1800€ TTC

< 150 pizzas*

2800€ TTC

***au-delà de 20 pizze,
choix restreint à 4 saveurs de pizza
*bis : au-delà de 50 pizze, prestation
possible uniquement en foodtruck**

Dessert

N'oubliez pas de vous faire plaisir avec du sucré, notamment avec les tiramisù individuels de la Maison gastronomique La Hulotte

3.50€ TTC



L'opérationnel

Hauteur : 3m10



Largeur : 2m20

Longueur : 6m45

**Nos besoins en électricité pour le
foodtruck et le stand
sont les mêmes :**

-Une prise monophasé 230V/16A/2500W.

**Nous venons avec un enrouleur de 25m et
un extincteur.**

Tout est inclus dans la prestation



Les contenants



Le personnel



Les produits

QUELQUES TIPS :

Au-delà de 50 pizzas, et si vous souhaitez que tous vos convives puissent manger rapidement, nous vous recommandons de nous faire servir les pizzas à la part (nous venons avec les contenants en adaptés).

Le four du camion fonctionne au gaz,

Un passionné à votre écoute



Une question ?

0658938201

sastomanpizza@gmail.com