

TRAITEUR & FOOD TRUCK !



SAISON 2025

L'OFFRE UNCLE BREIZH ÉVOLUE : **PLACE AU TRAITEUR !**

UNCLE BREIZH, CE N'EST PLUS SEULEMENT DES BURGERS !



DÉSORMAIS, NOTRE OFFRE TRAITEUR VOUS ACCOMPAGNE POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS, AVEC DES PLATS GOURMANDS ET RÉCONFORTANTS, SANS CHICHIS, MAIS AVEC DU GOÛT ET DE LA GÉNÉROSITÉ.

Une cuisine de terrain, inspirée de la street food et de la cuisine de marché

Une équipe de cuisiniers passionnés, à votre écoute pour créer un événement qui vous ressemble

Une team évolutive, qui s'adapte à la taille et aux exigences de votre projet pour garantir une expérience conviviale et réussie

Laissez-vous guider par notre créativité et vivez un moment à la bonne franquette, avec des plats simples mais qui font plaisir.

UNE CUISINE MADE IN BZH, ENTRE STREET FOOD ET BONNE FRANQUETTE

Notre marque de fabrique ? Une cuisine "Made in Breizh" qui fusionne le meilleur de la street food internationale et de la cuisine simple, généreuse et authentique. Chez nous, on ne se contente pas de réchauffer : on épluche, on râpe, on taille, on lève les filets, on hache, on singe, on culotte, on déglace, on débride, on fatigue... bref, on cuisine vraiment !

Notre engagement : des produits frais, sélectionnés au maximum auprès de producteurs et artisans locaux.



DEMAT À BORD !

DES FOOD TRUCKS ROCK N' ROLL & VINTAGE



DES FOOD TRUCKS UNIQUES POUR VOS ÉVÉNEMENTS !

Notre bus impérial : Véritable icône de la culture anglaise, cet authentique bus à impériale a parcouru les rues de Londres pendant près de 40 ans avant de devenir un food truck XXL. À l'étage, un espace surprenant de 32 places assises offre un cadre atypique et immersif pour vos événements.

Notre caravane Airstream : Ce modèle vintage emblématique des années 50, avec son design en aluminium poli, apporte une touche d'élégance et de nostalgie à toutes vos réceptions. Entièrement équipée, elle se transforme en cuisine itinérante pour une prestation sur-mesure.

Notre food truck Renault Master : Compact, agile et entièrement équipé, ce food truck moderne s'adapte à tous types d'événements, des festivals aux réceptions privées. Sa modularité permet de répondre à toutes vos envies gourmandes, avec une cuisine performante et efficace.

De 50 à 1000 personnes – Nous nous adaptons à vos besoins, sans limite, si ce n'est celle que vous nous donnez !



POUR VOS EVENTS **PROS & FAMILIAUX**

ÉVÉNEMENTS SUR-MESURE, FAÇON BREIZH !



UB MOBILE : LA TOUCHE BRETONNE POUR VOS ÉVÉNEMENTS !

Mariage, anniversaire, séminaire, team building, soirée d'entreprise, un festival... Toutes les occasions sont bonnes pour un moment convivial et gourmand !

Avec Uncle Breizh Mobile (UB Mobile pour les intimes), on se déplace partout dans le Far Ouest avec notre bus impérial, notre caravane Airstream et notre food truck Renault Master.

Un simple raccordement électrique, et on est prêts à régaler vos invités, même au bout du finistère !

Envie d'une touche encore plus bretonne ? Accordez nos plats avec une bière artisanale locale pour une immersion 100 % Breizh.

Ils nous ont fait confiance :

"Un mariage sans prise de tête, une ambiance détendue et des invités conquis !" – Marine & Yann

"Un retour de mariage chaleureux, simple et savoureux." – Clémence & Mathis

"Des burgers faits à la minute, un moment inoubliable et convivial !" – Pierre

Faites de votre événement un moment unique avec UB Mobile !





TU PRENDS L'APERO ?

Complétez votre formule TU PRENDS L'APERO ? avec l'un de nos plats fétiches et
terminer par un ou plusieurs desserts !



PLACE À L'APÉRO !

de 20 à 500 convives



Pas le temps de rouler les wraps ni de piquer les brochettes ? Oubliez les chips et les cacahuètes : on s'occupe de l'apéro, comme il se doit.

Que ce soit dès l'arrivée de vos invités ou en version box livrable sans prestation sur place, nous vous proposons une formule apéritive à composer selon vos envies.

Au choix :

- Plateaux de charcuterie et fromages
- Mini burgers
- Mini wraps
- Mini hot-dogs
- Verrines salées (taboulé, boulgour, etc.)

Idéal pour un accueil convivial, un apéritif décontracté ou un moment à partager, même sans food truck.



Photo non contractuelle



Photo non contractuelle



Photo non contractuelle



Photo non contractuelle



NOS PLATS QUI ENVOIENT DU STEAK MAIS PAS QUE !

Tous nos plats sont servis dans des contenants à usage unique,
que les convives sont invités à venir retirer au food truck !





LE MIJOTÉ COMME CHEZ MÉMÉ



de 75 à 500 convives

Pas le temps de rester derrière la marmite ? Faites nous confiance, on est ceinture noire de MIJOTÉ.

UNE CUISINE GLOBE-TROTTEUSE, ANCRÉE EN BRETAGNE !

De Lorient à Bangkok, en passant par Dakar et Hanoï, nos plats voyagent et s'inspirent des saveurs du monde, tout en gardant notre esprit breton. Du rougail saucisse au porc au caramel, en passant par le poulet basquaise ou le curry parfumé, chaque mijoté est préparé avec passion et générosité.

Épices, herbes aromatiques, sauces mijotées... on connaît ! Et on ne lésine pas sur les bonnes choses. Vous en reprendrez bien une petite louche ?

UNE FORMULE SIMPLE & EFFICACE

Un plat mijoté servi dans un contenant individuel, que vos convives viennent récupérer directement au food truck. Pratique, rapide et toujours savoureux !

Nos mijotés du moment :

- ✓ Rougail saucisse
- ✓ Poulet au curry
- ✓ Porc thaï au basilic
- ✓ Poulet basquaise
- ✓ Porc tikka massala
- ✓ Poulet grand-mère
- ✓ Porc au caramel

Une cuisine généreuse et conviviale, inspirée d'ailleurs mais toujours servie avec le cœur breton.

Photo non contractuelle





WRAP ATTITUDE

DE 75 À 500 CONVIVES



On est les champions du pliage wrap ! Frais et gourmand, c'est le sandwich idéal pour les picnic party !

UN WRAP ? UN DUO ? ON NE CHOISIT PAS, ON PREND LES DEUX !

Parce qu'on est hyper généreux, on vous laisse composer votre repas comme vous aimez !

Team indécis ? Optez pour notre duo de wraps et mixez deux recettes différentes pour encore plus de saveurs.

Team gourmand ? Prenez un wrap entier bien garni, pour un repas complet et équilibré.

NOS WRAPS GOURMANDS :

- ✓ Wrap Sirtaki : Fromage frais façon tzatziki (aneth, citron, menthe, huile d'olive), émincé de volaille froid, poivrons grillés, féta, olives noires, oignons rouges, laitue iceberg.
- ✓ Asian Wrap : Fromage frais au curry, mélange de crudités asiatiques (chou, carotte, salade, menthe & coriandre), émincé de poulet ail-citronnelle, cacahuètes grillées.
- ✓ Wrap du Berger : Cream cheese ail & fines herbes, jambon cru, bûche de chèvre, laitue iceberg, miel, tomates cerises.
- ✓ Wrap Cajun : Fromage frais aux épices cajun, laitue iceberg, tomates fraîches, émincé de poulet grillé aux épices cajun, oignons rouges, cacahuètes.
- ✓ Mexicano Wrap : Cream cheese, guacamole maison, tomates fraîches, laitue iceberg, oignons rouges, maïs.
- ✓ Italian Wrap : Cream cheese au pesto "made in bus", poivrons, tomates confites, jambon serrano, laitue iceberg, roquette, copeaux de parmesan.
- ✓ Wrap Grec : Cream cheese citron-aneth, concombre, salade iceberg, poivrons, oignons rouges, féta, poulet mariné.
- ✓ Wrap Ricain : Cream cheese ranch, poulet crispy, laitue iceberg, bacon grillé, cheddar, cornichons, oignons frits.

CHAQUE WRAP (OU DUO) EST ACCOMPAGNÉ D'UNE SALADE MAISON AU CHOIX :

- ✓ Taboulé libanais
- ✓ Boulgour à l'orientale

Wrap simple ou duo explosif, à vous de choisir votre combo parfait !



Photo non contractuelle



DIRECTION HANOÏ AVEC NOS BO BUN & BANH MI !

DE 75 À 500 CONVIVES

Chez UB Mobile, on adore la cuisine asiatique, et on vous fait voyager avec deux incontournables vietnamiens : le Bo Bun et le Banh Mi.



*voir conditions tarifaires page 20

LE BO BUN, NOTRE PLAT SIGNATURE !

Véritable best-seller, le Bo Bun est un plat équilibré, frais et rempli de saveurs.

Vermicelles de riz, crudités croquantes (carotte, chou, salade), herbes fraîches, nems au poulet, cacahuètes grillées et sauce asiatique "made in UB Mobile".

Au choix :

Porc ail-gingembre | Poulet coco-saté | Bœuf ail-citronnelle | Tofu mariné (veggie)

LE BANH MI, LE SANDWICH ASIATIQUE PAR EXCELLENCE !

Le Banh Mi, c'est la rencontre entre la cuisine vietnamienne et la baguette française. Un sandwich croustillant et ultra savoureux, garni avec des produits frais et marinés.

BANH MI

Demi-baguette croustillante, mayo curry, crudités marinées, coriandre, menthe et viande marinée.

Au choix :

Porc laqué | Poulet curry coco | Bœuf façon asiatique | Tofu mariné (veggie)

Servi dans un contenant individuel, à récupérer au food truck.

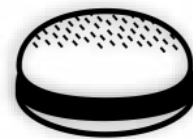
Bo Bun ou Banh Mi, il ne vous reste plus qu'à choisir votre ticket pour un aller simple direction l'Asie !





LE MEILLEUR BURGER DE L'OUEST DEPUIS 2016

DE 50 À 1000 CONVIVES



Vous voulez marquer les esprits ? Optez pour notre formule BURGER !

Depuis 2016, nos burgers ont conquis l'Ouest grâce à un savoir-faire unique et des ingrédients triés sur le volet. Un pain artisanal fait par notre boulanger, un steak haché du boucher, des recettes gourmandes et une cuisson à la minute, le tout servi dans une ambiance conviviale.

Faites le choix d'un burger qui a fait ses preuves, année après année.

NOS BURGERS GOURMANDS, FAITS MAISON & SERVIS AU FOOD TRUCK

Notre best-seller ? Un pain artisanal fait par notre boulanger, un steak haché du boucher, et une cuisson à la minute pour un maximum de saveurs.

AU MENU, 5 RECETTES AU CHOIX, PRÉPARÉES EN DIRECT :

- Le Bihan : Ketchup, steak haché, cheddar, crudités.
- Le Chee'zh : Sauce burger, steak haché, cheddar, emmental, crudités.
- Le Biquette : Sauce blanche, steak haché, chèvre, miel, crudités.
- Le Végéchee'zh : Sauce burger, rösti (galette de pomme de terre), emmental, cheddar, crudités.
- Poulet Breizh : Mayonnaise, émincé de volaille, emmental, crudités.

Vous choisissez en direct parmi ces 5 recettes.

Groupe nombreux ? Pour un service fluide et rapide, nous pouvons réduire la sélection à 2 burgers.

Un service 100 % food truck, 100 % convivial.

Nous proposons 5 recettes au choix, mais il est également possible (avec supplément) d'intégrer d'autres recettes signatures comme notre Uncle Breizh, le Zhiver, le choir'zh... Pour cela, il faudra connaître les quantités exactes à l'avance, et dans ce cas, limiter la sélection à 2 recettes maximum pour garantir un service fluide.



Photo non contractuelle



16,50 €
PRIX NET

*voir conditions tarifaires page 20

THE ROYAL FISH & CHIPS

DE 75 À 100 CONVIVES

Un bus anglais sans FISH & CHIPS, c'est comme Elisabeth sans son chapeau !

UN FISH & CHIPS ULTRA FRAIS, ULTRA BRETON !

Tout droit sorti de la criée lorientaise, notre poisson n'a pas le temps de traîner ! Il y a de grandes chances qu'il nageait encore il y a quelques heures... le pauvre !

Selon l'arrivage, nous vous proposons un pavé de merlu, de lieu noir ou d'églefin (environ 150g), enrobé d'une panure secrète et ultra croustillante. Pour l'accompagner, on reste en Bretagne avec un duo de frites bien dorées et une mayonnaise made non UB Mobile.

Un fish & chips so British... mais surtout so Breizh !

Photo non contractuelle



ZE KEBAB

de 75 à 500 convives

Un kebab qui sent le soleil... et le beurre salé !



Ici, pas de kebab classique ! On revisite la tradition à la sauce bretonne, avec des produits de qualité et une touche bien d'ici.

Un pain artisanal doré au four, généreusement garni de cochon breton confit pendant 6 heures, lentement mijoté avec des aromates. Pour l'équilibre des saveurs, on ajoute de la tomate fraîche, de la laitue iceberg, de l'oignon et une sauce au yaourt onctueuse "made in bus".

Un kebab revisité, ancré en Bretagne et pensé pour les gourmands.

Nous l'accompagnons évidemment de frites.

Le tout est servi dans un contenant à usage unique, que les convives sont invités à venir retirer au food truck !



10,00 €
PRIX NET

*voir conditions tarifaires page 20

THE KIDS



Parce que chez nous, les enfants aussi ont le droit de bien manger.

DEUX OPTIONS AU CHOIX POUR RÉGALER LES PLUS JEUNES :

- 3 crispy : aiguillettes de poulet panées aux cornflakes.
- Toupty Burger : pain artisanal, steak du boucher, ketchup, cheddar.

Servi avec une portion de frites

Un dessert au choix : cookie ou brownie



Photos non contractuelles



ON TERMINE PAR UN TRUC SUCRÉ ?

> de 30 à 500 personnes

Toutes nos verrines sont conditionnées
dans des contenants à usage unique.



DESSERTS

de 30 à 500 convives



ON TERMINE PAR UN TRUC SUCRÉ ?

Parce qu'un repas ne se termine pas sans une touche sucrée, créez votre bar à desserts personnalisé. Une, deux ou trois recettes, c'est vous qui choisissez.

Nous vous proposons une sélection de verrines et autres desserts, ainsi que des créations pâtisseries sur devis réalisées par une professionnelle :

- Biscuits personnalisés
- Numbers cake
- Wedding cake
- Autres pâtisseries sur demande

Vous avez une envie particulière ? Flankie, cheesecake, ou autre gourmandise, tout est possible sur commande.

Le prix est donné à titre indicatif. En formule ou en grande quantité, le tarif est ajusté.

- Verrine salade de fruits de saison
- Brownie extra chocolat avec pointe de café
- Cookie (aux pépites de chocolat, M&M's, Oréo..)
- Verrine Pana Cotta et son colis de fruits (selon les saisons)
- Crumble Nutella
- Muffin pépites de chocolat
- Verrine lacté brownie (Fromage blanc sucré avec morceaux de brownie)
- Verrine Tarte citron déstructurée
- Verrine Tarte aux pommes déstructurée



Photo non contractuelle



Photo non contractuelle



LES OPTIONS

> de 75 à 1000 personnes > à combiner avec toutes nos formules

Nos partenaires sont sélectionnés pour la qualité de leurs produits
et de leurs services et aussi parce qu'ils sont sympas !





DES OPTIONS SUR-MESURE POUR SIMPLIFIER VOTRE ÉVÉNEMENT

Pour que tout soit fluide et sans prise de tête, nous vous offrons deux possibilités :

- Besoin de prestataires complémentaires ? Nous vous mettons en relation avec notre réseau de partenaires de confiance.
- Envie d'un service clé en main ? Nous nous occupons de tout pour vous, en tant qu'interlocuteur unique, afin d'alléger votre charge mentale et de garantir un événement parfaitement orchestré.

Logistique, matériel, animations... Dites-nous ce dont vous avez besoin, nous avons les solutions.

DESSERT DES MARIÉS

La traditionnelle photo des mariés derrière la pièce montée à un côté old school mais so chic ! Nous collaborons avec un pâtissier de renom qui vous proposera de magnifiques desserts ! On se fera un plaisir de vous donner ses coordonnées !

UNE SÉLECTION DE VINS SUR MESURE

Pour accompagner votre événement, nous collaborons avec un caviste passionné, petit-fils de vigneron, qui sélectionne avec soin des vins et spiritueux adaptés à vos envies.

Un service sur mesure pour des accords parfaits, sans faux pas.

BAR MOBILE : DES MOCKTAILS

Un bar, mais sans alcool ! Nous collaborons avec un prestataire spécialisé qui propose un bar mobile dédié aux mocktails, alliant saveurs fruitées, fraîcheur et créativité.

Que ce soit pour un cocktail d'entreprise, un mariage ou tout autre événement, offrez à vos invités des boissons aussi belles que savoureuses, préparées sur place avec des ingrédients de qualité.

Nous nous chargeons de l'organisation pour que tout soit fluide et clé en main, avec un service professionnel et une mise en scène soignée.

UNE VOITURE TIREUSE

Pour un service convivial et sans contrainte, nous vous proposons une voiture-tireuse équipée pour servir bières artisanales, limonades et autres boissons gazeuses en fût.

Idéale pour un mariage, une soirée d'entreprise ou un événement privé, elle permet à vos invités de se servir facilement et de profiter d'une boisson toujours fraîche.



UNE DÉCO EN BALLONS POUR UN EFFET WAOUH !

Envie d'une décoration originale et festive ? Nous collaborons avec un prestataire spécialisé en structures de ballons pour donner du volume et du style à votre événement.

Que ce soit pour un mariage, un anniversaire, une inauguration ou une soirée d'entreprise, ces créations sur mesure apportent une touche colorée et élégante, parfaitement adaptées à votre thème.

Nous nous occupons de l'organisation pour que tout soit prêt le jour J, sans stress et avec un rendu spectaculaire.

.....

LOCATION VAISSELLE, DÉCO...

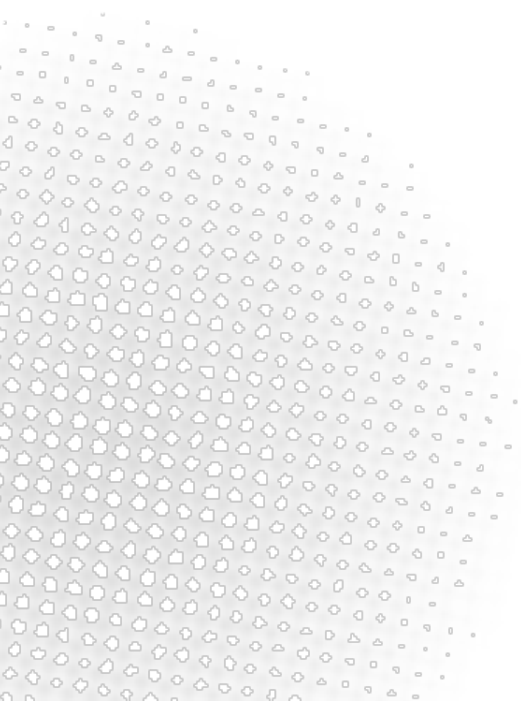
Parce qu'un beau repas mérite une belle mise en scène, nous vous proposons la location de vaisselle et de décoration, adaptée à l'ambiance de votre événement.

- Vaisselle selon vos besoins.
 - Éléments de décoration pour une table soignée et harmonieuse.
-

UNE ANIMATION UNIQUE : LE TATOUAGE ITINÉRANT

Envie d'une animation qui marque les esprits... et la peau ? Nous collaborons avec une tatoueuse itinérante, qui se déplace avec sa caravane entièrement équipée et conforme aux normes d'hygiène.

Elle propose des flash tattoos en lien avec le thème de votre événement ou sélectionnés à l'avance. Une expérience originale et mémorable, pour une trace indélébile de cette journée spéciale.



€ LES TARIFS

A partir 75 personnes

(en dessous de cet effectif, nous consulter)

Les tarifs varient selon la prestation choisie, les options, le food truck sélectionné et la localisation de l'événement (des frais kilométriques peuvent s'ajouter au-delà de 20 km autour de Lorient).

Le tarif inclut : la mise à disposition du food truck pendant la durée du service, la prestation culinaire (avec contenants jetables) et la présence d'un chef, accompagné d'équipiers selon le nombre de convives.

Le service en salle n'est pas inclus.

Si besoin, une présence prolongée du food truck peut être prévue avec supplément.

Les tarifs sont donnés à titre indicatif et ajustés selon les spécificités de votre événement.

MODALITÉS DE RÉSERVATION

Après un premier échange, nous définissons ensemble vos besoins et vous adressons un devis accompagné de nos conditions générales de vente.

La réservation est validée à réception d'un acompte de 30 %.

Tarif susceptible d'évoluer si le nombre de convives diffère de celui initialement annoncé.

PLATS	PRIX €TTC/PERS.	
	Calculé sur la base de 75 personnes, avec le foodtruck Renault master, sans options, déplacement à -25 km de Lorient et service en direct du food truck	
LE MIJOTÉ COMME CHEZ MÉMÉ	12€	TTC/pers.
WRAP ATTITUD'	13€	TTC/pers.
BO BUN & BANH MI	13.5€	TTC/pers.
BURGER	14.5€	TTC/pers.
THE ROYAL FISH & CHIPS	16.5€	TTC/pers.
ZE KEBAB	16.5€	TTC/pers.



Photos non contractuelles

LE MIX, C'EST CHIC !

Envie de proposer plus de choix ? Aucun souci.

Pour un supplément de 1,50 € TTC par personne, vous pouvez combiner deux plats et satisfaire toutes les envies.

Exemples de duos possibles :

- Mijoté vs Burger
- The Magic Bo Bun vs Ze Kebab

Attention, les quantités de chaque plat devront être validées avant l'événement.





LES ENTREPRISES...

> de 20 à 150 personnes



UNE OFFRE ADAPTÉE AUX ENTREPRISES : SUR PLACE OU LIVRÉE

18,50 €
PRIX NET

*voir conditions tarifaires page 20

Vous organisez un repas d'équipe, un séminaire ou une journée de formation ?

Que vous ayez besoin de paniers-repas livrés ou d'un pique-nique pratique, nous vous proposons une solution simple, savoureuse et adaptée à vos contraintes.

Et pour une pause déjeuner originale et conviviale, notre food truck peut aussi venir directement sur votre site, avec une formule plat + boisson + dessert.

À noter :

- Food truck disponible à partir de 30 personnes (midi)
- Pour les groupes plus petits, la livraison de paniers-repas reste l'option idéale

Contactez-nous pour construire ensemble la formule la plus adaptée à votre entreprise.



Photos non contractuelles





LES ÉCOLES, ASSOCIATIONS...

> de 75 à 1000 personnes



UNE OFFRE ADAPTÉE AUX ENTREPRISES : SUR PLACE OU LIVRÉE

Un événement à organiser ? Une collecte de fonds à lancer ? Nous vous proposons plusieurs formules pour simplifier la logistique alimentaire et vous permettre de vous concentrer sur l'essentiel.

Le food truck sur place : idéal pour une kermesse, un tournoi sportif, une fête d'école ou un événement associatif. Une solution conviviale qui attire du monde et régale petits et grands.

Une opération spéciale avec des plats préparés : nous cuisinons, vous vendez ! Une formule clé en main pour récolter des fonds sans gérer toute l'organisation d'un repas. Vous passez commande, nous livrons, et votre association ou école peut proposer ces plats à la vente.

Une solution simple, efficace et gourmande pour financer vos projets ou organiser un événement sans stress.

Besoin d'un coup de main ? Contactez-nous, on s'occupe du reste.



Photos non contractuelles



Photos non contractuelles

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

Mathieu et Sophie, Robert, Micheline, Bernadette et aussi :



BESOIN DE COMMUNIQUER ?

Faites de nos bus votre support de communication, personnalisez-les en fonction de vos besoins et de vos envies.

