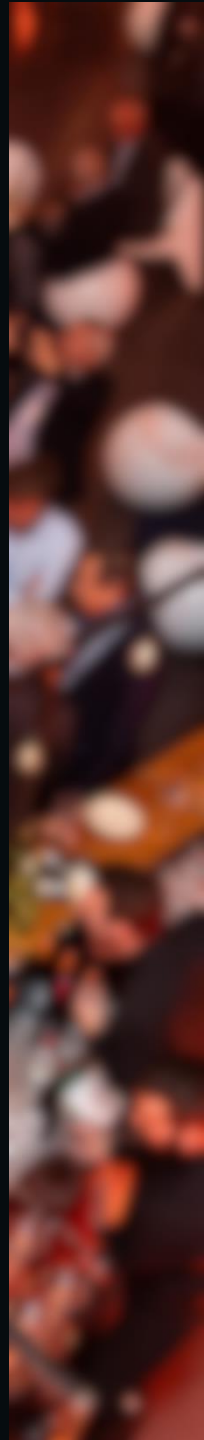
Qu'est ce qu'on Mange ?

Carte
Printemps Été

MOBBAR, C'EST QUOI ?

- Traiteur et service de boissons
- Pour professionnels et particuliers
- En animation ou événement global
- Une carte 100% personnalisable
- Des spécialistes passionnés
- Une scénographie propice à la convivialité
- Jusqu'à 14m de bar (11 modules)

Les Ambiances



Les Ambiances

On se souvient toujours de ce qu'on a mangé sur un événement… Décontractées ou plus formelles, découvrez nos formules « clef en main » qui ne manqueront pas de marquer les palais de vos invités !

« Le sur-mesure pour votre événement »

AFTERWORK

Bar à Tartinables

Buffet de préparations de saison à tartiner sur du pain frais

Cervelle de Canut, tapenades noires et vertes, houmous, rillettes de saumon, crème de sardine ou de thon, caviar de tomates séchées…

Bar à Gaspacho

Soupes froides Maison aux légumes frais servies en direct

Gaspacho rouge et vert, soupe de melon à la menthe, pétales de jambon cru, condiments, légumes croquants…

Découpe de Jambon Cru

Découpe d'une patte ou épaule en direct par le Chef

Jambon de Savoie, Bayonne, Serrano, Ibérique, Pata Negra…

Le conseil du sommelier :

« Le Bar à Mojito et l'atelier cocktail participatif ! »

A partir de 19,50€ HT/pers.*

CONVIVIALE

Bar à Charcuterie et Fromage

Découpe en direct par le Chef, service sur rondins de bois

Rosette de Lyon, Saucisson artisanaux, Jambon de Parme, Comté 2 ans, Brillat-Savarin Truffé…

Légumes Croquants à tremper

Crudités fraîches découpés à tremper dans des sauces

Légumes de saison, tapenades, anchoïade, tzatziki, aïoli…

Tartes Grand-Mère et Fruits frais

Buffet de tartes artisanales découpées et fruits à picorer

Tartes aux fruits de saisons, pralines roses - Fruits frais de saison

Le conseil du sommelier :

« Le Bar à Vin et à Bière ! »

A partir de 23,00€ HT/pers.*

*Base 100 personnes

Les Ambiances

ESTIVALE

Bar-Becue/Plancha

Grillades et légumes grillés, marinades et sauces Maison

Filets de poulet thym citron, onglet de bœuf, saucisses artisanales, brochettes de légumes, épis de maïs grillés,...

Bar à Salade

Salades à composer selon ses envies

Base et accompagnements frais et de saison

Bar à Glace Artisanale

Servies en direct et à la demande en cornet

Crème glacée aux différents parfums

Bar à Fruits

Buffet de fruits frais de saison, découpés et dressés

Mangue, Ananas, Fraise, Framboise, Abricot, Pêche, Bananes

Le conseil du sommelier :

« Le Bar à Rosé et Bière »

A partir de 43,00€ HT/pers.*

BRETON LYONNAIS

Bar à Huître et Saumon Gravlax

Ouverture et découpe en direct par le Chef

Huîtres selon arrivages, Saumon mariné Maison, herbes fraîches, servi sur toasts, blinis, crème Maison

Lyonnaiseries

Terrines et Saucissons de nos campagnes, Salade Lyonnaise

Charcuteries artisanales et régionales, élaborés à partir de porcs élevés en Auvergne-Rhône-Alpes

Bar à Quenelle

Cuisson de quenelles artisanales en direct par le Chef

Brochet, Saint Jacques, Volaille à L'ail des ours, aux cèpes, à l'encre de seiche, aux écrevisses et morilles...

Bar à Crêpe et Tartes aux Pralines

Réalisation de crêpes de froment en direct par le Chef

Garnitures au choix : confitures, caramel au beurre salé, nutella, sucre...

Tartes artisanales.

Le conseil du sommelier :

« Le Bar à Vin et à Cidre ! »

A partir de 28,00€ HT/pers.*

*Base 100 personnes

Les Ambiances

LES GONES

Bar à Tartines

Buffet de préparations de saison à tartiner sur du pain frais

Cervelle de Canut, tapenades noires et vertes, houmous, rillettes de saumon, crème de sardine ou de thon, caviar de tomates séchées...

Bar à Croque-Monsieur

Au Jambon Blanc du Charcutier et Comté affiné

Aux truffes, au Jambon cru, Pesto, au Saumon Fumé, Végétarien...

Fontaine de Chocolat

Au chocolat d'origine noir ou au lait, fruits frais découpés et Chamallow

Banane, Pommes, Poires, Clémentines...

Bar à Bonbons

Buffets de bonbons variés pour petits et grands

Le conseil du sommelier :

« Le Bar à Mocktail et Smoothie ! »

A partir de 22,00€ HT/pers.*

À COMPOSER

1...

2...

3...

...4 Bars ou plus !

Votre événement à composer selon vos envies et les saisons...

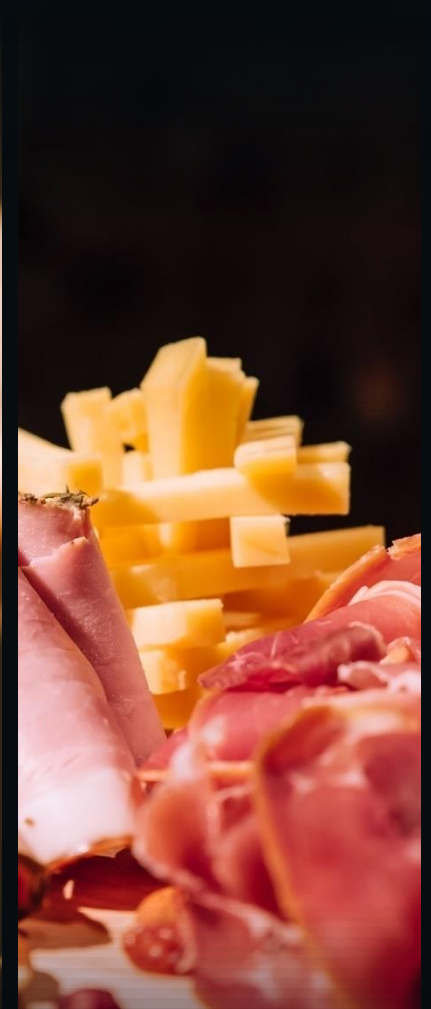
Découvrez nos suggestions dans les pages suivantes ! →

*Base 100 personnes

Les Suggestions

Les Suggestions

Bar à Huître



Bar à
Charcuterie et
Fromages

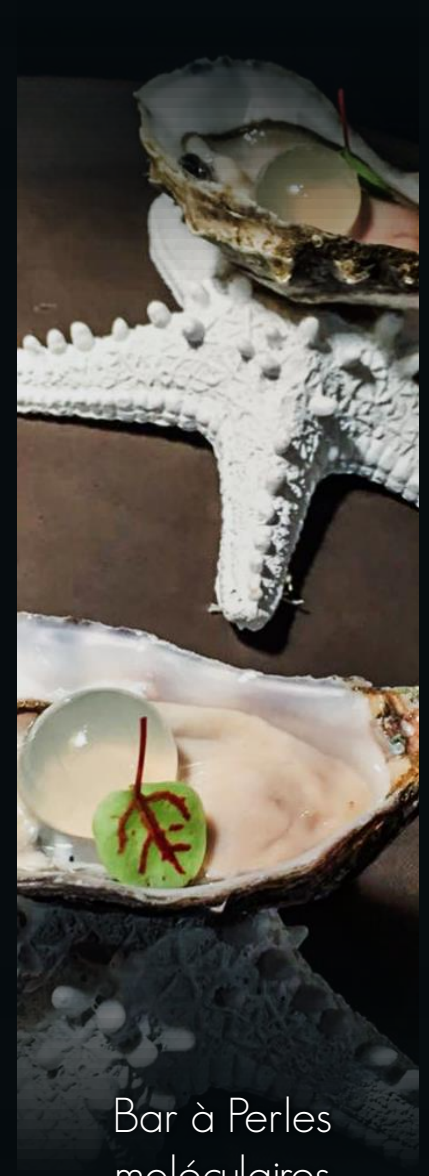
Bar à
Saumon Gravlax

Bar-Becue
et Plancha

Bar à Salade

Les Suggestions

Bar à Soupe



Bar à Perles moléculaires

Bar à Fruits

Bar à Foie Gras

Bar à Truffe

Pourquoi MOBBAR ?

Les points forts

- 11 années d'expériences dans l'événementiel
- une restauration décomplexée réalisée par des professionnels passionnés
- un service haut de gamme
- une adaptabilité sans failles
- la gestion d'événements de 10 à 1000 personnes
- un mobilier modulable unique en France made in Rhône-Alpes

MOBBAR C'EST AUSSI *et surtout !*

MOBBAR
Bar événementiel & mobile

Contact

MOBBAR

Bar événementiel
& mobile

www.mobbar.fr

contact@mobbar.fr

Thomas Herveau 07 49 36 30 31
Romain Salles 06 85 05 35 38