

Qu'est  
ce qu'on  
**mange** ?

Collection  
2024



**MOBBAR**

Bars événementiels  
& mobiles



# COMMENT CA FONCTIONNE ?

## Le grand jour approche !

Mobbar vous propose ses formules clefs en main. Choisissez selon vos envies et votre budget et profitez enfin de votre événement, en toute convivialité, sans stress organisationnel, on s'occupe de tout !

Etape 1 : Définissez vos besoins en fonction de votre événement. Pas de panique ! Nous sommes là pour vous conseiller.

Etape 2 : Choisissez votre formule clef en main et les options adaptées à vos envies ou créez votre événement à la carte !

Etape 3 : Bloquez la date et patientez tranquillement jusqu'au jour J, on gère !

Jour J : Profitez pleinement de votre événement grâce à une équipe de spécialistes !

# Savoie ou Bien ?

*Spoiler alert : il y a du fromage !*

## Boissons

### Bar à Vin, Bière et soft

1 bouteille de vin pour 4 personnes, 25cl de bière artisanale et locale, softs à discrétion

## Apéritif Convivial

### Bar à Charcuterie

100g par personne, ex : Rosette de Lyon, Coppa Corse, Caillette-Drômoise, Jambon cru de Savoie etc.

## La Fondue Mobbar, Raclette ou Tartiflette



200g par personne + pain, fondue maison aux fromages de montagne  
Servie en caquelon traditionnel sur arbre à fondue lumineux

## Dessert

### Fontaine de Chocolat XXL

Fontaine de chocolat noir, servie avec fruits frais et chamallow à tremper !  
Également disponible : la fondue au Chocolat noir.

Inclus : Une super équipe, 1 joli Bar décoré, le service convivial, l'ensemble des consommables, la vaisselle éco-responsable, la verrerie et le déplacement.

Fromage fondu, charcuteries, fromage fondu, charcuteries, verre de vin, fromage fondu, petit légume croquant\*, charcuteries, verre de vin, chocolat fondu.

Beau programme non ?

\*les légumes croquants sont facultatifs.



# À la « très » Bonne Franquette !

## Boissons

### Bar à Vin, Bière et soft

1 bouteille de vin pour 4 personnes, 25cl de bière artisanale et locale, softs à discrétion

## Apéritif

### Bar à Charcuterie et Fromage

100g par personne, ex : Rosette de Lyon, Brillat-Savarin, Saint-Marcelin, Caillette-Drômoise, Tome des Bauges, Fourme de Montbrison, Jambon cru de Savoie etc.

### Un beau buffet de Tartinables

30g par personne, ex : *Tapenade de courgette*, Sardinade, cervelle de Canut, caviar d'aubergines, houmous, caviar de tomate séchées etc.

## Plat

### Le Bar-becue

200g de viande par personne, ex : grosse saucisse de pays, échine de porc marinée aux herbes, filets de poulet thym citron... Accompagnements : légumes de saison grillés et petites pommes de terre.

## Desserts

### Buffet de Desserts artisanaux

Ex : Tarte aux Framboises, Fraisier, Paris-Brest, Fondant au Chocolat, Brioche Bressane etc.

Inclus : Une super équipe, 1 joli Bar décoré, le service convivial, l'ensemble des consommables, la vaisselle éco-responsable, la verrerie et le déplacement.

Qui a dit que la « bonne franquette » se résumait aux chips et saucisson ?  
Des produits de grande qualité, simples et généreux, servis par une équipe de bons-vivants dans une ambiance conviviale et chaleureuse !



Que l'on soit entre amis, collaborateurs ou famille, ce que l'on retient surtout d'un événement, c'est le repas ! Profitez de produits haut de gamme soigneusement sélectionnés et d'un service aux petits oignons.



# Chic et Convivial

## Boissons

### Bar à Vin, Cocktails et soft

1 bouteille de vin pour 4 personnes, 2 Cocktails par personne, softs à discrétion

## Apéritif

### Bar à Charcuteries et Fromages affinés

100g par personne, ex : Coppa et Lomo Corse, Jambon de Parme, Comté 2 ans, Brillat-Savarin Truffé, Ossau-Iraty

## Croques à la Truffe

2 croques par personne. Croque-monsieur au jambon blanc, comté et sauce truffée

## Bar à Saumon Gravlax

Equivalent 3 pièces par personne. Saumon gravlax maison servi sur blini et condiment

## Plat

## Le Bar-becue

200g de viande par personne, ex : Entrecôtes de race, Magrets de Canard, Poulet et Porc marinés, légumes de saison grillés et petites pommes de terre

## Desserts

## Bar à Tartes et Salade de Fruits de Saison

Ex : Pralines roses, poire chocolat, pommes, abricot etc.  
Salade de fruits maison aux fruits de saison, Chantilly vanillée

Inclus : Le staff hyper sympa, 1 joli Bar décoré, le service convivial, l'ensemble des consommables, la vaisselle éco-responsable, la verrerie et le déplacement.

# Mama Mia ! Le Bar à Pizza

## Boissons - Libre-service

### Bar à Vin, Bière et soft

1 bouteille de vin pour 4 personnes, 25cl de bière artisanale et locale, softs à discrétion  
Sélection de vins et bières sur-mesure, vins de petits producteurs, bières locales artisanales etc.

## Plat

### Bar à Pizza !

1 pizza pour 2 personnes  
Réalisation en direct de pizzas de style napolitain  
2 Recettes à définir parmi notre carte

**La Favorite** : base truffe, mozzarella, speck, burrata, roquette

**De Gaulle\*** : tomate, mozzarella, morbier, roquefort, chèvre

**Sainté** : pesto, mozzarella, jambon cru, pignons

**Primeur\*** : tomate, mozzarella, cœurs d'artichaut, aubergine grillée, champignons de Paris

**Marguerite\*** : tomate, mozzarella di Bufala, Basilic, huile d'olive

**Dauphinoise\*** : tomate, mozzarella, ravioles, persillade

**Biquette\*** : crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, roquette

**Versillaise** : tomate, mozzarella, chiffonnade de jambon blanc, champignons de Paris

**Parma** : tomate, mozzarella, jambon de Parme, Parmigiano

**La Duch'** : tomate, mozzarella, chorizo, poivrons grillés, pignons

**Bressane** : crème fraîche, mozzarella, poulet rôti, moutarde

**Lyonnaise (sucrée)\*** : pralines roses

**Chaud-Cacao (sucrée)\*** : pâte à tartiner noisette, fruits frais

\*Végétarien

Inclus : Une super équipe en fonction du nombre de convives, 4h de service, l'ensemble des consommables, la vaisselle éco-responsable, la verrerie et le déplacement.

La vraie pizza napolitaine, réalisée sous vos yeux ! Une formule généreuse, conviviale et économique ! Profitez des services d'un pizzaiolo à domicile ou dans vos locaux ! Nous nous occupons des pizzas et de fournir les boissons proposées en libre-service.

*La bella vita !*



# Contact

[www.mobbar.fr](http://www.mobbar.fr)

[contact@mobbar.fr](mailto:contact@mobbar.fr)

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



[mobbar\\_bars\\_evenementiels](https://www.instagram.com/mobbar_bars_evenementiels)



Mobbar – Bars mobiles événementiels

