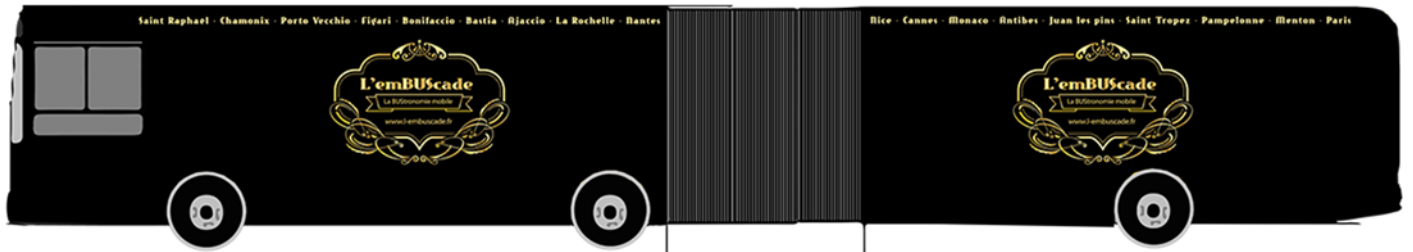


# L-emBUScade

SAS SAREB  
12 quai Papacino  
06 300 NICE  
+33 640 630 630  
contact@l-embuscade.fr



# Le Concept



## Bus Renault AGORA 4 double-portes 18 m, 17 T

Le concept tient dans un bus « accordéon » de marque Renault, type Agora de 4 X 2 portes. Le bus mesure 17m95 et pèse 17 tonnes pour 3 essieux. Le bus répond à toutes les normes françaises et européennes tant en matière de circulation qu'en matières d'hygiène et de sécurité, alimentaire entre autres, sécurité incendie, alarmes, températures de la chaine du froid en et hors circulation... tout est prévu et réalisé par la société SERT de Romans sur Isère, spécialisée dans ce type d'aménagements.

Le poste de conduite est séparé du reste de l'intérieur par une cloison étanche.

Les clients ne montent pas dans le véhicule ; seuls les personnels de l'entreprise sont habilités à y pénétrer. Les convives consomment en terrasse.

La partie avant est constituée d'une cuisine professionnelle haut de gamme, entièrement en inox et aux normes « gastro ». Cette cuisine est équipée d'un four multi-niveaux vapeur-mixte ; d'une plancha de 100 cm, de deux friteuses ainsi que de tout le matériel nécessaire à la production culinaire pour pouvoir servir jusque 600 repas en un seul service. L'évacuation par la hotte se fait du côté opposé à l'accès clients. 4 chapiteaux ( et plus si besoin ) de type « pagode » viennent agrémenter la terrasse du bus. Celle-ci, couverte, mesure donc 400 m2 repartis en 4 X 100 m2, soit 4 chapiteaux de 10 m X 10 m.



*Les différents exemples de mets...exemples de plats... liste non exhaustive , traiteur sur demande...*

*Tous nos plats sont réalisés par nous-mêmes....nous choisissons puis achetons et enfin nous épluchons nos fruits, nos légumes, les épépinons...les tranchons ; nous réalisons nos desserts. Seules certaines sauces ( ex. : ketchup...) ou le saumon fumé ne sont pas faits maison... la mayonnaise l'est !!! Nous évitons au maximum les surgelés. Nous faisons travailler au maximum nos régions de cœurs et adoptives et préférons les circuits courts.*

*Nous sommes contre la commercialisation industrielle du champagne ; nous connaissons personnellement nos viticulteurs qui eux, connaissent et travaillent dans leurs vignes, avec leurs mains...*

### **Entrées**

Tartare de Saint-Jacques	19.00€
Carpaccio de bœuf et ses copeaux de parmesan	16.00€
Rillettes au champagne	9.50€
Tomate mozzarella di bufala	12.80€
Bouquet de crevettes roses	14.00€
Foie gras au ratafia de champagne	19.00€



### **Plats**

1 accompagnement parmi : *frites au blanc de bœuf, riz, salade, haricots verts.*

Double carpaccio de bœuf et ses copeaux de parmesan	21.00€
Burger tradition (steak 180g, cheddar)	13.00€
Burger chèvre (steak 180g, fromage de chèvre)	14.00€
Burger chorizo (steak 180g, chorizo, cheddar)	13.50€
Burger foie gras (steak 180g, foie gras tiède)	19.50€
Burger Röstli (burger tradition Röstli à la place du pain)	17.00€
Pavé de saumon sauce saté maison	18.00€

Filet de poulet jaune fermier maison	17.00€
Spaghettis à la carbonara et leur jaune d'œuf	15.00€
Saint Jacques poêlées	20.00€
Tartare de bœuf	19.00€
Tartare de bœuf poêlé	20.00€
Salade de chèvres chauds	19.00€
Salade niçoise	17.00€
Nuggets	13.00€
Camembert frit	18.50€
Salade de gésiers	17.50€
Salade du pêcheur (crevettes, saumon, salade, tomate, épi de mais...)	18.90€



Assiette 3 fromages	7.80€
---------------------	-------

### *Desserts*

Tiramisu aux biscuits roses de Reims	8.50€
Ile flottante géante	7.90€
Crème brûlée à la lavande	7.90€
Pana cotta au coulis de fruits rouges	7.90€
Glace deux boules au choix	6.50€
Glace trois boules au choix	7.50€
La part de tarte du moment + 1 boule de glace	7.50€
Le café ou thé gourmand (5 mignardises)	7.50€





Fondant au chocolat et sa crème anglaise	7.90€
La crêpe au sucre	4.50€
La crêpe au Nutella	5.90€

### ***Boissons***

Bière pression meteor old lagger 25cl	3.10€	
Bière pression meteor old lagger 50cl	6.00€	
Bière pression meteor fruits rouges 25cl	3.90€	
Bière pression meteor fruits rouges 50cl	7.50€	
Bière pression meteor blanche 25cl	3.90€	
Bière pression meteor blanche 50cl	7.50€	
Soda, coca, schepps, perrier, fanta 33cl	3.10€	
Jus orange, abricot, tomate, ananas 25cl	3.10€	
Vins : Voir sélection à l'ardoise		
Vin rouge Saint Nicolas de Bourgueil (AOC) 25cl	5.60€	
Vin rouge Saint Nicolas de Bourgueil (AOC) 50cl	9.80€	
Vin blanc Sancerre AOC 25cl	6.30€	
Vin blanc Sancerre AOC 50cl	11.00€	
Vin rosé Bandol AOC 25cl	5.60€	
Vin rosé Bandol AOC 50cl	9.80€	
Café	2.00€	
Déca	2.30€	
Thé	2.60€	
Alcool fort traditionnel 4cl	8.90€	
Supplément soft	1.50€	
Champagne Vincent Labbé Thil Brut ( Reims métropole ).	la coupe	7.80€
Champagne Vincent Labbé Thil Brut ( Reims métropole )	la bouteille	42.00€
Champagne Vincent Labbé Thil blanc de blanc ( Reims métropole )	la bouteille	51.00€
Champagne Vincent Labbé Thil Rosé ( Reims métropole )	la bouteille	51.00€

*Les plats en cuisine de groupes ou foires expositions / salons.....des plats pour la « cohésion »*

*Paëlla géante (100 parts par plaque)*



*Tartiflette géante (90 parts par plaque)*



*Moules à la brasucade (90 parts par plaque)*



*Couscous, endives au jambon, .... etc*

## Buffets froids, plats chauds, .. etc

*FORMULES VERRINES. ( très prisées en soirée cocktail ou formules dînatoire debout ...)*



ORGANISATION de soirées spectacles pour mairies, associations culturelles ou sportives... C.E... etc

Nous sommes en mesure d'organiser votre soirée de A à Z avec notamment des artistes qui se produiront en live sur notre scène, gérés par nos régies son et lumières qui se trouvent à bord du bus qui peut aussi accueillir un DJ.

Le bus est entièrement équipé de matériels derniers cris en matière de sonorisation et de jeux de lumières.

Un vidéoprojecteur HD et un écran géant sont à votre disposition pour les retransmissions d'évènements sportifs en plein air, sous les pagodes ainsi que pour vos séminaires professionnels. Un système de micro à main ou de cravate vous permettra de travailler en toute sérénité.

ET LA FAMEUSE SOUPE CHAMPENOISE..... Pour ravir vos convives

### Les aspects techniques :

Le bus à vide pèse 11T500 ; en charge, matériels et denrées compris... 17 T, pleins faits... 18T400

Il mesure 17m95 de long, 2,5 m de largeur et 3m20 de hauteur. Il passe, en longueur ou un bus de 12 m passe, l'accordéon jouant un rôle majeur dans le suivi de la partie arrière.

Limité à 70 km/h, permis TC à jour

Il est autonome en alimentations en énergies ( eau, gaz et électricité ) en fonctionnement « baroudeur »

Il peut être branché aux réseaux d'eau et d'électricité ( 220 V ). Il fonctionne majoritairement grâce à des bouteilles de gaz qui se trouvent dans des caissons anti-explosion, prévus à cet effet et du côté opposé aux clients, dans des coffres sécurisés.

Nous disposons d'un camion frigo en froids positif et négatif de 19 T, SCANIA, avec hayon pneumatique ; ce camion permet le transport de toute la logistique ( tables, chaises, jeux de lumières, enceintes, pagodes....) et celui des denrées alimentaires ( froid homologué ) ainsi que des boissons.

Demandez votre devis sur : [contact@l-embuscade.fr](mailto:contact@l-embuscade.fr); nous vous le détaillerons point par point pour une meilleure compréhension et dans le but commun :

***Assurer la réussite de votre évènement à la hauteur de vos ambitions...***