



AIRSTREAM FIRE

Des émotions culinaires sur-mesure

Événementiel Entreprise

Sublimez vos événements d'entreprise

2 0 2 5 / 2 0 2 6



« Nous mettons à votre disposition nos 40 années d'expérience combinée pour transformer chaque événement en un moment inoubliable. »

Notre caravane Airstream américaine, véritable icône rétro-chic, se déplace directement sur le lieu de votre événement pour offrir à vos collaborateurs et invités une expérience culinaire unique.

Produits frais, de saison, préparés sur place avec passion — chaque création est pensée pour émerveiller vos sens et ceux de vos convives, avec cette touche d'originalité qui fait notre signature.

Séminaires, lancements de produit, soirées corporate, team buildings, afterworks... nous nous adaptons à tous vos formats.

500+

ÉVÉNEMENTS RÉALISÉS

20 000+

CONVIVES RAVIS

40 ans

D'EXPÉRIENCE COMBINÉE

Choisissez librement parmi toutes nos pièces cocktails. C'est le nombre de pièces par personne qui détermine le tarif. Boisson soft offerte pour chaque formule.

18€ HT

6 PIÈCES

au choix / personne

21€ HT

8 PIÈCES

au choix / personne

24€ HT

10 PIÈCES

au choix / personne

Liste non-exhaustive. Création sur-mesure possible selon vos envies et la saison.

- **Wrap au choix**
Saumon fumé, jambon serrano ou façon César
- **Maki Toulousain**
Magret fumé et confit de canard
- **Samossa chèvre miel Chaud**
Croustillant doré, chèvre frais, miel d'acacia
- **Mini Hot-Dog Toulousain Chaud**
Saucisse artisanale, oignons confits
- **Blinis gambas laqué guacamole**
Gambas aigre-douce, guacamole frais
- **Pain bagnat pastrami**
Pain toasté, pastrami de bœuf, condiments
- **Fingers croque campagnard**
Poulet fermier, Cantal AOP
- **Tortilla aioli maison**
Véritable tortilla espagnole, aioli minute
- **Vitello Tonato**
Spécialité italienne — veau, sauce thon, câpres
- **Gravlax de saumon sur onigiri frit**
Saumon mariné, riz croustillant japonais
- **Tatin de pommes au foie gras Signature**
Pommes caramélisées, foie gras poêlé
- **Focaccia tartare de bœuf**
Focaccia maison, tartare, parmesan, roquette
- **Nems de canard à la cacahuète Chaud**
Confit effiloché, sauce cacahuète maison
- **Tataki de saumon**
Saumon snacké, sésame torréfié, wasabi
- **Sèches en persillade Chaud**
Seiches sautées, persil, ail, huile d'olive
- **Arancini « Carbo » / « Forestière » Chaud**
Boulettes de risotto croustillantes
- **Gyoza aux légumes Végétarien Chaud**
Raviole japonaise, légumes de saison
- **Falafels quinoa aubergine Végétarien Chaud**
Quinoa soufflé, aubergine rôtie, tahini
- **Noix de St-Jacques laquées sésame Signature**
Laque miso-sésame, pousses fraîches
- **Croustillant de gambas au yuzu Chaud**
Tempura légère, zeste de yuzu, mayo wasabi
- **Foie gras sur pain perdu Signature**
Pain brioché doré, foie gras mi-cuit, chutney
- **Tomates pommes d'amour crispy**
Tomates cerises enrobées, crumble d'herbes

LES ANIMÉS

Découpes et préparations en direct, devant vos convives

Le spectacle fait partie du repas. Nos chefs préparent, découpent et dressent sous les yeux de vos invités pour une expérience immersive et conviviale.

Pyramide de foie gras fumé

Accompagnée de ses toasts et condiments variés, dressée et découpée devant vos convives

7€ /pers

Bar à huîtres

Bar « écaillé » — huîtres ouvertes en direct avec condiments : asiatiques, exotiques, italiennes, espagnoles ou traditionnelles

6€ /pers

Bar fraîcheur

Gazpacho rouge ou vert, servi en verrine — fraîcheur et couleur

6€ /pers

Yakitori au barbecue japonais

Bœuf 4€ • Poulet 3€ • Légumes 2,50€ • Gambas 4,50€ — grillés minute au binchotan

dès 2,50€

Découpe de jambon ibérique

Serrano 5,50€ • Pata Negra 7,50€ — jambon sur griffe, découpé à la main devant vos convives avec toasts et condiments

dès 5,50€

Ateliers Gravlax

Saumon 4,50€ • Bœuf 4,50€ • Magret 5,50€ — découpe en direct, crème de basilic, citron, pain grillé

dès 4,50€

Tataki de bœuf / veau

Pièce snackée, tranchée finement, sésame et sauce ponzu

4,50€ /pers

Saint-Jacques poêlées

Toast, mousseline de céleri, boudin noir snacké et noix de Saint-Jacques dorée

4,50€ /pers

Mini Burgers au choix

Canard / Bœuf / Poulet — fromages affinés, sauces maison

4€ /pers

Planches de charcuteries

Sélection artisanale variée

8€ /pers

Planches de fromages

Fromages affinés de nos régions

8€ /pers

CHEZ LE BRASSEUR

Plats servis à la caravane — cuisine minute

17€ / personne

Pièce de bœuf, frites maison

Entrecôte nature, persillade maison, frites fraîches dorées

17€

Pavé de saumon, wok de légumes

Saumon frais, crème de basilic, riz basmati, légumes de saison sautés

17€

Pad Thai de gambas

Nouilles sautées, gambas, cacahuètes, citron vert, coriandre fraîche

17€

Menu enfant (12 ans max) : 9€ / personne — Nuggets maison, suprême de volaille ou cheeseburger avec frites maison

Prestataires : 11€ / personne

BURGERS & FRITES MAISON

16€ / burger + frites

Le Texan

Pain burger bio, steak 150g, bacon, cheddar fumé, champignons, oignons caramélisés, pickles, salade, sauce barbecue

Le Camboun's

Pain burger bio, steak 150g, viande de grison, brie truffé, salade, tomates, oignons frits, mayo à la truffe

Le Sud-Ouest

Pain burger bio, steak 150g, magret fumé, tomme des Pyrénées, oignons caramélisés, pickles, salade, sauce aux cèpes

Le Fire Burger

Pain buns, steak 150g, chorizo grillé, salade, tomates, oignons frits, fromage de brebis, sauce poivre maison

LES DOUCEURS

Buffet de desserts maison & brunch

BUFFET DE DESSERTS MAISON

2,50€ / pièce par personne

- Macarons variés
- Baba au Rhum
- Salade de fruits frais de saison
- Finger de brownie crème brûlée
- Crème de mascarpone
- Moelleux Black choco, fève de cacao
- Pavlova aux fruits de saison

LE BRUNCH

40 personnes minimum — idéal pour vos événements du matin ou du week-end

Le « Petit Déj »

20€ /pers

- Boisson chaude et froide
- Viennoiseries
- Pancakes maison
- Charcuterie
- Fromage
- Fruits frais de saison

Le Brunch « Solide »

30€ /pers

- Formule Petit Déj incluse
- Pièce de bœuf
- Saucisse de Toulouse
- Jambon braisé
- Garnitures au choix
- (frites, grenailles, bravas, salade)

SALADE BAR

11€ /
personne

Confectionnez vous-même votre salade sur-mesure avec une sélection d'ingrédients frais et de saison.

LES BOISSONS

Nous prenons en charge l'intégralité de votre bar

Si vous en avez besoin, nous pouvons également gérer les boissons pendant votre événement.

Le Vin 4,50€ /pers

Sélection de vins blanc, rouge ou rosé selon vos préférences, choisis parmi nos meilleurs cavistes partenaires. Nous vous conseillerons avec plaisir.

La Bière sur devis

Mise à disposition d'une tireuse à bières avec une sélection de bières artisanales selon vos préférences. Idéal pour les afterworks et soirées décontractées.

Alcool / Sans alcool sur devis

Nous vous proposons une sélection de boissons alcoolisées ou non, adaptée à votre événement et à vos envies.

L'AIRSTREAM

Ce que vous devez savoir pour accueillir notre belle caravane américaine.



Longueur : 7m30

Avec le pick-up de traction, l'ensemble mesure 12m de long.



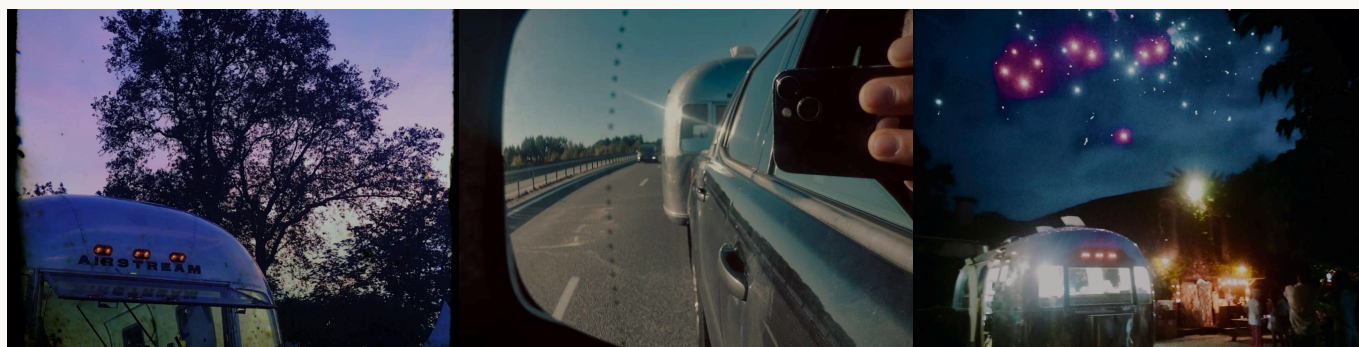
Largeur : 2m55

Prévoir un espace suffisamment grand et un accès dégagé.



Alimentation : 220V standard

Un accès électrique à proximité est indispensable.



*Pour toutes nos prestations, le pain, les condiments, les
couverts, les serviettes sont compris. Si vous avez des
besoins particuliers, parlons-en — tout est possible.*

SUR-MESURE • FLEXIBILITÉ • PASSION

CONTACTEZ-NOUS

ADRESSE

8 rue Mireille Sorgue — 31100 Toulouse

EMAIL

airstreamfire@gmail.com

TÉLÉPHONE

06.22.54.18.51

SITE WEB

airstreamfire.com

[@airstreamfire](#)

Instagram • Facebook

SIRET : 0823 424 874 RCS • APE : 5610C