



# AIRSTREAM FIRE

*Des émotions culinaires sur-mesure*

---

## Votre Mariage

*Votre jour mérite l'extraordinaire*

---

2 0 2 5 / 2 0 2 6



« Parce qu'un événement comme le vôtre est toujours une source d'émotion, nous mettons à votre disposition nos 40 années d'expérience combinée pour vous satisfaire pleinement. »

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

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.

*Vin d'honneur, repas de mariage, brunch du lendemain... nous vous accompagnons à chaque étape de votre célébration.*

**500+**

ÉVÉNEMENTS RÉALISÉS

**20 000+**

CONVIVES RAVIS

**40 ans**

D'EXPÉRIENCE COMBINÉE

# LE VIN D'HONNEUR

Composez librement votre sélection de pièces cocktails

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

<b>18€ HT</b>	<b>21€ HT</b>	<b>24€ HT</b>
<b>6 PIÈCES</b> <i>au choix / personne</i>	<b>8 PIÈCES</b> <i>au choix / personne</i>	<b>10 PIÈCES</b> <i>au choix / personne</i>

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

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

**Accompagnements au choix (2,50€/pers) :** Frites maison · Patatas Bravas · Wok de légumes · Brochettes de grenailles

# LES ANIMÉS

Le spectacle fait partie du repas — préparations en direct

Nos chefs préparent, découpent et dressent sous les yeux de vos invités. Un moment de convivialité unique pour votre mariage.

## Pyramide de foie gras fumé

Toasts et condiments variés, dressée devant vos convives

**7€** /pers

## Bar à huîtres

Huîtres ouvertes en direct — condiments asiatiques, exotiques, italiens, espagnols, traditionnels

**6€** /pers

## Bar fraîcheur

Gazpacho rouge ou vert en verrine

**6€** /pers

## Yakitori au barbecue japonais

Bœuf 4€ · Poulet 3€ · Légumes 2,50€ · Gambas 4,50€

**dès 2,50€**

## Découpe de jambon ibérique

Serrano 5,50€ · Pata Negra 7,50€ — sur griffe, découpé devant vos convives

**dès 5,50€**

## Ateliers Gravlax

Saumon 4,50€ · Bœuf 4,50€ · Magret 5,50€ — découpe en direct

**dès 4,50€**

## Tataki de bœuf / veau

Pièce snackée, sésame, sauce ponzu

**4,50€** /pers

## Saint-Jacques poêlées

Toast, mousseline de céleri, boudin noir snacké

**4,50€** /pers

## Mini Burgers au choix

Canard, bœuf ou poulet — fromages affinés, sauces maison

**4€** /pers

## Planches de charcuteries

Sélection artisanale variée

**8€** /pers

## Planches de fromages

Fromages affinés régionaux

**8€** /pers

# EN TOUTE SIMPLICITÉ

Cuisine minute, servie sur place — produits frais de saison

Nos plats sont préparés sur place, minute, avec des produits frais et de saison. Trois formules de service selon vos envies.

<b>17€ HT</b> <b>BARQUETTE</b> service à la caravane	<b>21€ HT</b> <b>VAISSELLE</b> service à la caravane	<b>23€ HT</b> <b>À TABLE</b> service à table
--	--	--

## NOS PLATS

### Pièce de bœuf, frites maison

Entrecôte nature, persillade maison, frites fraîches

### Pavé de saumon, wok de légumes

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

### Pad Thaï de gambas

Nouilles sautées, gambas, cacahuètes, citron vert, coriandre

## PLATS SUR MESURE

Envie d'un plat qui vous ressemble ? Nous composons ensemble un menu unique, adapté à vos goûts et à votre budget.

**Tarif :** en fonction des produits et ingrédients choisis — devis personnalisé sur demande.

## POSSIBILITÉ D'ENTRÉE SUR MESURE

Nous pouvons également préparer une entrée personnalisée pour accompagner votre repas — n'hésitez pas à nous en parler.

### Assiette de fromages

Sélection de 3 fromages affinés régionaux

**4,50€ /pers**

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

**Prestataires :** 11€ / personne

Formule burgers & frites maison également disponible sur demande.

# LES DOUCEURS

Buffet de desserts maison — tout est fait avec amour

## 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

**Dessert à l'assiette** : possibilité de créer un dessert dressé à l'assiette, sur-mesure, selon vos envies — nous consulter.

## LE BRUNCH DU LENDEMAIN

40 personnes minimum — le parfait lendemain de fête

### 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

Composez votre salade sur-mesure avec des ingrédients frais et de saison.

# LES BOISSONS

*Nous prenons en charge votre bar pour l'apéritif et le repas*

*Si vous en avez besoin, nous pouvons gérer les boissons pendant votre apéritif et votre repas.*

## **Le Vin** 4,50€ /pers

Sélection de vins blanc, rouge ou rosé selon vos préférences, choisis parmi nos meilleurs cavistes partenaires.

## **La Bière** sur devis

Mise à disposition d'une tireuse à bières avec une sélection de bières artisanales selon vos préférences.

## **Alcool / Sans alcool** sur devis

Sélection de boissons alcoolisées ou non, adaptée à votre mariage.

## COMMENT ÇA SE PASSE ?

*Parce qu'un dessin vaut mieux qu'un long discours, voici les étapes de notre collaboration :*



### **Prise de contact**

Vous nous contactez par téléphone, email ou via notre site. On échange sur votre projet.



### **Rendez-vous personnalisé**

Rencontre physique ou téléphonique pour comprendre vos envies et vos besoins.



### **Premier devis**

Nous vous envoyons une proposition détaillée et personnalisée.



### **Ajustements & repérage**

Échanges complémentaires si besoin. Validation du devis et repérage sur le lieu de réception.



### **Dégustation**

Organisation d'une dégustation pour que vous goûtiez nos créations avant le jour J.



### **Signature & acompte**

Signature du devis final et versement de l'acompte pour confirmer la date.



### **Derniers détails**

Mise au point finale quelques jours avant votre mariage.



### **Votre fête !**

On s'occupe de tout. Vous profitez de chaque instant.

# L'AIRSTREAM

*Ce que vous devez savoir pour accueillir notre caravane*

Notre caravane Airstream américaine est un véritable bijou rétro-chic. Voici les informations pratiques :



## **Longueur : 7m30**

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



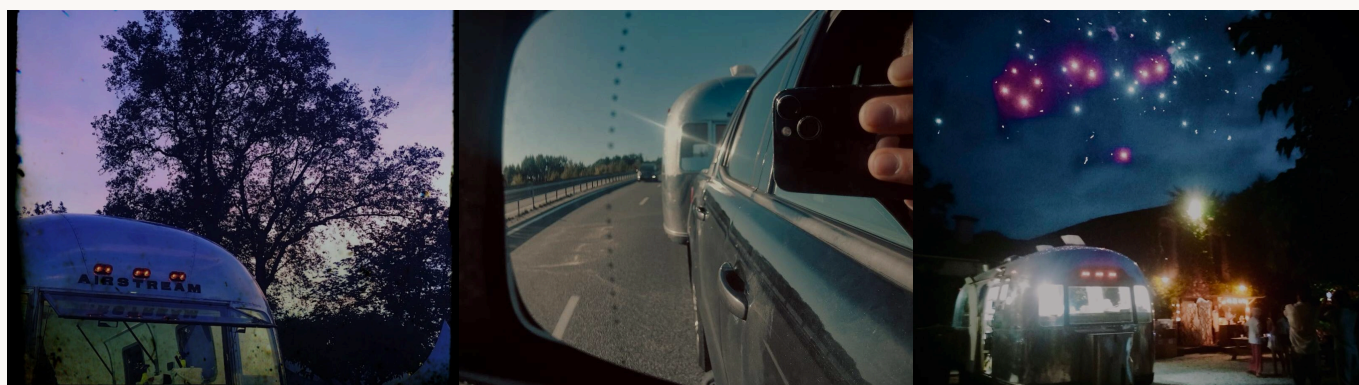
## **Largeur : 2m55**

Prévoir un espace dégagé et un accès facile.



## **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

« Votre jour mérite l'extraordinaire.  
Faisons-le ensemble. »

---

# CONTACTEZ-NOUS

---

ADRESSE

8 rue Mireille Sorgue — 31100 Toulouse

EMAIL

[airstreamfire@gmail.com](mailto:airstreamfire@gmail.com)

TÉLÉPHONE

06.22.54.18.51

SITE WEB

[airstreamfire.com](http://airstreamfire.com)

[@airstreamfire](#)

[Instagram](#) · [Facebook](#)

SIRET : 0823 424 874 RCS · APE : 5610C