

# Nos formules



À LA DÉCOUVERTE DES SPÉCIALITÉS RÉUNIONNAISES

## FORMULE 1

Le food-truck se déplace sur le lieu de votre évènement. Vos convives viendront chercher leur repas, dans une barquette ou une assiette biodégradable en pulpe de canne à sucre ou en bambou.

## FORMULE 2



Nous vous livrons les repas en bac GN, dans des thermo-box traiteur, et tout le matériel nécessaire pour un buffet (bain-marie électrique ou chafing). Une location de matériel et une caution seront demandées.

## FORMULE 3

Nous vous livrons sur le lieu de votre évènement, en bac GN.



# Nos Z'apéros



## SAMOUSSAS

Poulet, jambon, fromage, thon, légumes

## BOUCHONS

Poulet/gingembre, Porc/combava, Porc/crevette

## BONBONS PIMENT

## NEMS

Poulet, porc

# Nos Z'entrées



Quiche aux brèdes

Gratin chou chou

Achard légumes

# Nos plats À BASE DE PORC

## ROUGAIL SAUCISSE FUMÉE

Suggestion d'accompagnements :

riz blanc + haricots rouges, rougail concombre, pimenté ou non pimenté

## ROUGAIL BOUCANÉ FUMÉ

*PEUT ÉGALEMENT ÊTRE CUISINÉ  
AVEC POMMES DE TERRE OU AUBERGINES*

Suggestion d'accompagnements :

riz blanc + pois du cap, sauce oignon, pimenté ou non pimenté

## RÔTI DE PORC FAÇON RÉUNIONNAISE

Suggestion d'accompagnements :

riz blanc + pois du cap, ou achard de légumes, rougail tomate, pimenté ou non pimenté

## SAUTÉ DE PORC AUX BRÈDES ET AU POULET

Suggestion d'accompagnements :

riz blanc + lentilles, rougail tomate, pimenté ou non pimenté

## SHOP SUEY PORC OU CREVETTE OU POULET

Suggestion d'accompagnements :

riz blanc + lentilles, rougail tomate, pimenté ou non pimenté

## CARRI PORC MASSALÉ



# Nos plats À BASE DE POULET



## CIVET POULET AVEC DES OLIVES

Suggestion d'accompagnements :  
riz blanc + haricots blancs, rougail tomate combava,  
pimenté ou non pimenté



## CARRI POULET, AVEC POMMES DE TERRE OU MASSALÉ OU COMBAVA

Suggestion d'accompagnements :  
riz blanc + lentilles, salade concombre, pimenté ou non pimenté



## POULET LA POUSSIÈRE FAÇON RÉUNIONNAISE AU BARBECUE

Suggestion d'accompagnements :  
Achard de légumes, pimenté ou non pimenté



## POULET 3 MERVEILLES (CHAMPIGNONS NOIRS, ÉPIS DE MAÏS ET POUSSÉS DE BAMBOU)

Suggestion d'accompagnements :  
riz blanc + haricots blancs, sauce citron, pimenté ou non pimenté



## POULET ANANAS

Suggestion d'accompagnements :  
riz blanc + haricots blancs, rougail tomate, pimenté ou non pimenté

# Nos plats À BASE DE POISSON

## SAUCE CREVETTE

Suggestion d'accompagnements :  
riz blanc + haricots blancs, sauce citron combava,  
pimenté ou non pimenté

## CARRI POISSON SELON LE POISSON DU MOMENT

Suggestion d'accompagnements :  
riz blanc + haricots blancs, sauce citron, pimenté ou non pimenté

## ROUGAIL À LA MORUE

Suggestion d'accompagnements :  
Riz blanc + pois du cap, sauce citron, pimenté ou non pimenté

## SAUTÉ DE CREVETTES À L'ANANAS VICTORIA

## CIVET ZOURITE (POULPE)



# Nos plats À BASE DE POISSON

## SAUCE CREVETTE

Suggestion d'accompagnements :  
riz blanc + haricots blancs, sauce citron combava,  
pimenté ou non pimenté



## CARRI POISSON SELON LE POISSON DU MOMENT

Suggestion d'accompagnements :  
riz blanc + haricots blancs, sauce citron, pimenté ou non pimenté



## ROUGAIL À LA MORUE

Suggestion d'accompagnements :  
Riz blanc + pois du cap, sauce citron, pimenté ou non pimenté



## SAUTÉ DE CREVETTES À L'ANANAS VICTORIA



## CIVET ZOURITE (POULPE)



# Nos desserts



GÂTEAU MANIOC



GÂTEAU PATATE  
(À LA PATATE DOUCE)



TARTELETTE FRUIT DE LA PASSION  
(ÉGALEMENT PASSION-COCO)



PANNA COTTA EXOTIQUE

ÉGALEMENT...

GÂTEAU CHOUCOU

SALADE DE FRUITS RÉUNIONNAIS

TIRAMISU EXOTIQUE

MOUSSE AU CHOCOLAT AU COMBAVA



GÂTEAU BANANE CHOCO COCO RHUM

# Punch épicé



Notre traditionnel punch de la Réunion est préparé avec des fruits de qualité de l'île, et macéré sur quatre jours avec du rhum Charrette.

Nous réalisons des changements de température pour encore plus de saveurs.

Nous pouvons ajuster le degré d'alcool en fonction de la demande, entre 10 et 18 degrés .

**Possibilité de louer  
notre fontaine à punch électrique**

POUR TOUTE DEMANDE DE TARIFICATION, VEUILLEZ NOUS CONTACTER PAR MAIL.

*Na trouv'\**

\*à bientôt



La Réunion  
s'invite à vos  
événements !

FOODTRUCK - TRAITEUR  
ÉVÈNEMENTIEL



RETROUVEZ TOUTE  
NOTRE ACTUALITÉ  
SUR FACEBOOK !



Une question ? Contactez-nous !

07 67 11 60 83 - 06 89 42 41 08

[goutsa974@hotmail.com](mailto:goutsa974@hotmail.com) | [www.goutsa.eatbu.com](http://www.goutsa.eatbu.com)