

**LE MANOA VIENT À VOUS EN PROPOSANT UN  
SERVICE :**

**FOOD**

**TRUCK**

**LOUEZ-MOI POUR VOS  
ÉVÉNEMENTS !!**



---

**06.70.25.26.59**

**LEMANOA45@GMAIL.COM**

**WWW.LEMANOATRAITEUR.COM**

# NOS FORMULES SPÉCIALES FOOD TRUCK

## LA FORMULE CRÉOLE :

### Nos Burgers “Agoulous” ou “Bokits” (servis avec frites) :

#### Le Classique :

*Pain Artisanal,  
Bœuf, Tomates,  
Emmental,  
Oignons frits,  
Salade, sauce  
créole (Non  
pimentée)*

#### Le Végé :

*Pain Artisanal,  
galette de  
légumes,  
tomates,  
crudités, Oignons  
frits, Salade,  
Sauce Créole  
non pimentée)*

#### Le Caesar :

*Pain Artisanal,  
Poulet pané aux  
épices douces,  
tomates,  
Emmental,  
Oignons frits,  
Salade, Sauce  
Créole*

### L'atelier fraîcheur :

- Assortiments de légumes frais: salade verte, julienne de carottes, courgettes, concombres, poivrons...
- Vinaigrette Exotique, sauces Caesar, moutarde à l'ancienne, huile d'olives

### Les desserts :

- Assortiment de desserts ( Mousse aux chocolats, Pana cotta...)

### Les boissons sans alcools :

- Eau, Sodas ( Coca-Cola, Jus de fruits, Ice Tea...) et café



# NOS FORMULES SPÉCIALES FOOD TRUCK PRIVATISATION

## LA FORMULE BUFFET TRADITIONNELLE :

### Le buffet :

#### Assortiments de salades :

Salade verte,  
carotte râpées,  
salade tomates  
feta, salade de  
lentille verte,  
salade d'endives  
aux noix

#### Assortiments de charcuteries :

Rosette, jambon  
blanc, jambon  
sec

#### Assortiments de rôti :

Rôti de bœuf, rôti  
de dinde, rôti de  
porc

### Les accompagnements :

- Tagliatelle ou ratatouille

### Les assortiments de fromages :

- Chèvre, camembert...

### Les desserts :

- Tartes aux pommes, moelleux aux chocolats, fruit de saison...

### Les boissons sans alcools :

- Eau, Sodas (Coca-Cola, Jus de fruits, Ice Tea...) et café



# NOS FORMULES SPÉCIALES FOOD TRUCK

## LA FORMULE BRUNCH :

**Nous vous proposons un brunch à l'anglaise sucré salé, servi en buffet :**

- Café, thé et chocolat
- Jus de fruit frais : pastèque, orange, ananas
- Pancakes avec sirop d'érable et nutella
- Assortiments de mini viennoiseries
- Pain, beurre et confitures
- Œufs brouillés
- Bacon, saucisses
- Salade Caesar
- Fruits frais



## NOS OPTIONS :

Vous souhaitez apporter une touche inédite à vos événements ? Le Manoa vous propose des options originales pour accompagner votre événement

**Nos options sucrées pour un après-midi gourmand :**

- Atelier crêpes ou pancakes
- Bar à barbabapa
- Candy Bar
- Bar à biscuits
- Bar à smoothies
- Fontaines détox
- Bar à sirop
- Fontaine de chocolat



\*Attention: pour toutes nos animations nécessitant du personnel, le coût de ce dernier devra calculé être en plus.

# NOS FORMULES SPÉCIALES FOOD TRUCK

## PROPOSITION TARIFAIRE :

### Formule créole :

Repas  
Food truck (+150,00€)  
Matériel

**21,90€ / pers**

+ prix du personnel  
+ prix du transport

### Formule brunch livré :

Repas  
Food truck (+150,00€)  
Matériel

**23,90€ / pers**

+ prix du personnel  
+ prix du transport

### Formule buffet traditionnel :

Repas  
Food truck (+150,00€)  
Matériel

**25,00€ / pers**

+ prix du personnel  
+ prix du transport



# NOS FORMULES SPÉCIALES FOOD TRUCK

## PLAT TRADITIONNEL CRÉOLE :

Tous nos plats sont accompagnés de riz – *Minimum 4 pers*

### **Rougail saucisse - 14,00 €**

(Saucisses créoles cuites dans une sauce à base d'ail, tomates, oignons, gingembre et combava)

### **Faux-Filet à lantillaise - 22,00 €**

(Faux-filet servie avec une sauce chien (cive, ail, piment, persil, huile, citron vert)

### **Colombo de poulet - 16,00 €**

(Morceaux de poulet fermier marinée dans un mélange d'épices à colombo puis cuite avec des légumes)

### **Dorade royale grillée - 19,90 €**

(Dorade marinée, à l'ail et au jus de citron, sauce chien)

### **Dombré crevettes\* - 16,00 €**

(boulettes de farine préparées dans une sauce très gouteuses et épicés)

### **Dombré au porc\* - 14,00 €**

(boulettes de farine préparées dans une sauce très gouteuses et épicés)

### **Blaff de poisson - 20,50 €**

(Poisson mariné dans un mélange de jus de citron vert et d'ail)

### **Braisé de légumes - 12,50 €**

(Vegan, assortiment de légumes braisés)

### **Colombo de cabri - 16,50 €**

(Morceaux de poulet fermier marinée dans un mélange d'épices à colombo puis cuite avec des légumes)

### **Carry de poulet ou de porc - 16,50 €**

(Morceaux de poulet fermier ou de porc marinée dans un mélange d'épices puis cuite avec des légumes)

### **Poulet boucané - 16,50 €**

(Morceaux de poulet fermier cuit dans un boucanage)

### **Court bouillon de vivaneau - 20,50 €**

(Vivaneau entier cuit dans un bouillon parfumé d'épices, d'aromates)

### **Carry de requin au lait de coco et curry (selon pêche) - 19,90 €**

(Filet ou darne de requins, poché avec sa sauce à base de lait de coco et curry )

**Location Food Truck 150,00€**

**+ Prix du personnel**

**+ Prix du transport**