

**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 l'antillaise - 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