



SARL Gout'A Nou

(Tarifs et Menus uniquement Pour Evènement Privée ou Sur Commande)

Présentation de la Carte Gout'A Nou avec les différents produits que nous pouvons vous proposer et les tarifs

(Apéritif/Entrée, Plats, Dessert, Boissons)

Nous pouvons nous déplacer avec

La remorque Gout'A Nou (cuisine ambulante)

Idéal pour les évènements sans point de restauration

Idéal pour un repas sur un terrain en extérieur

La SARL Gout'A Nou peut organiser votre évènement !

(Recherche de salle de réception, Animation DJ, Musicien, Danse Créole, Décoration, Atelier Cuisine,...)

Gout'A Nou Sur Les Marchés ou Evènement Public !

Découvrez notre stand à travers l'Eure-et-Loir ou département limitrophe avec nos différentes spécialités, Tarif Ambulant à Découvrir Sur place

Gout'A Nou à Domicile !

Si Vous Désirez Recevoir Chez vous et Faire Découvrir la gastronomie Réunionnaise, Gout'A Nou Peut venir à Domicile et vous préparer votre Repas



CARTE Gout'A Nou



Apéritif & Entrée

Le Samoussa



Produit artisanal, fait main avec des produits frais : feuilleté en forme de triangle croustillant, aux différents goûts, cuisiné à la créole Avec /sans Piment, Différents Goûts : Bœuf, Poulet, Fromage, Porc, Crevette, Thon, Boudin Créole, Saumon...Ou encore du sucré salé : cari de poulet/mangue, boudin/pomme...

Le Bouchon



Produit local, fait à l'île de la Réunion, produit congelé: en forme de bouchon de bouteille, bouchées de viande (ou autre) également cuisinées à la créole aux différents goûts (porc, porc combava, poulet, poulet combava, crevette...) et se mariant avec différentes sauces au choix (sauce de soja, sauce piment, sauce tomate...)

L'Acra de Morue



Produit artisanal, fait main avec des produits frais : Petite Boulette à base de Morue dans une pâte à beignet cuisiné à la créole (Possibilité de faire également des acras de crevette, thon...)

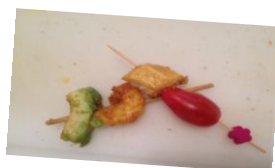
Le Bonbon Piment



Produit local, fait à l'île de la Réunion, produit congelé : gâteau sec à base de pois du Cap, de curcuma et de piments oiseaux (à prendre avec modération, pour éviter les maux de ventre)

Le Toast Créole / Tapas Créole / Mini Bouchée Créole

(Différents Goûts : Dakatine, Boudin Créole, Avocat Gingembre Crevette, Rougail Saucisse, Cari de Poulet, Saumon Ciboulette Curcuma,...et bien d'autres goûts)





Le Piment Farci



Produit local, fait à l'île de la Réunion, Produit Congelé, Gros Piment Végétarien Plus ou moins Doux farci aux saveurs réunionnaises.

Nous pouvons Réaliser Tout Autres Apéritif / Entrées sur Commande

Comme le Beignets de Papaye, Le Pâté Créole, un Effeillé de Thon, Croquette de Poulet, Le Beignet de Crevette, les Gratons, les Nems, les Sarcives, Canapé thon à la sauce huître, Beignet Bringelle, Beignet de chou-fleur, ou encore les Verrines Créoles...



L'Achard de Légumes

Produit Artisanal, fait main avec des produits frais, Salade de Légumes (Haricot Vert, Chou, Carotte) cuisinés à la créole avec du Gingembre et du Curcuma. Julienne de Légumes idéal pour accompagner les samoussas. Avec Piment Sur Commande, car nous nous sommes adaptés au palet de la Métropole. On peut le déguster aussi comme condiment en accompagnement de viande.

Nous pouvons Réaliser toutes autres salades sur Commande pour votre Evénements !

Comme les achards de citron, Salade de Crabe à la Mangue, Salade d'avocat à la crevette, Salade de Morue, Poisson cru à la vanille, Salade de Tomate Ananas Crevette, Salade de Palmiste, Salade de Papaye Verte, Poivron Farcie au crabe, Salade de Chouchou...



Tarif Apéritif & Entrée

Le SamoussaDe 0,50 à 0,80 €* l'unité

*(Prix Variable selon la quantité, la farce, et si vous les faites frire vous-même)

Le Bouchon0,50 € l'unité

L'Acra de Morue.....0,50 € l'unité

Le Bonbon Piment.....0,80 € l'unité

Le Toast Créole.....0,50 € l'unité

La Mini Bouchée Créole.....0,50 € l'unité

Le Tapas Créole.....0,60 € l'unité

Le Beignet (crevette ou autre).....0,80 € l'unité

Le Piment Farci.....1€ à 2€ l'unité

Prix Négociable selon Quantité, Possibilité de faire d'autres Produits sur demande

Les Achards de Légumes.....3,50 €/personne

La Salade d'Avocat au Gingembre.....4 €/personne

La Salade de Chouchou/Mangue.....5 €/personne

Possibilité de Faire d'autres Salades Créoles sur demande



Plat & Accompagnement

Tous nos plats & Accompagnements sont Fait Maison et Frais

Le Rougail Saucisse



Plat traditionnel de L'île de La Réunion, Le Rougail Saucisse de Gout'A Nou est en quelque sorte revisité avec une saucisse fumées Métropole et sans piment, Qui fait son succès auprès des Métropolitains, Après nous vous rassurons, nous faisons aussi le Rougail Saucisse avec la saucisse fumées Réunionnaises et avec piment sur commande

Dans la Cuisine Réunionnaise, le mot « Rougail » revêt deux sens différents : il peut aussi bien désigner un condiment (une sauce) qu'un plat, un ragoût généralement assez pimenté.

Le Cari



La Cari Réunionnais est l'un des plats les plus typiques de la cuisine locale et se décline en de nombreuses recettes. Il ne faut pas le confondre avec le Curry.

(Cari de Poulet, de Porc, de Crevette, de Thon, Bichiques, Canard, Lapin,...)

Nous Cuisinons également du sucré salé comme le Poulet à la Mangue, Le Canard à la Vanille, Le porc à l'Ananas, Le Rougail Saucisse à la Pomme....

Nous utilisons aussi l'épice le Massalé pour faire différents plats comme le bœuf Massalé, le Poulet Massalé, le Thon Massalé ou encore le cabri Massalé.

Pour les plats à Base de Poisson, nous rajoutons la plupart du Temps du Combawa pour parfumer le poisson d'un goût citronné.



Les Accompagnements

L'accompagnement Principal des Réunionnais est le Riz mais que nous pouvons cuisinés sur toutes ses formes.

Le Riz Chauffé, riz retravaillé avec des petits oignons, le Z'embrocal riz au curcuma avec des pommes de terre ou bien encore des petits pois, le Riz Cantonais à la créole.

Nous cuisinons aussi les pâtes à la créole comme le Sauté Mines



Pour accompagner Nos plats nous rajoutons des Grains (L'assiette Créole « Riz-Grains-Cari »)

Comme les Haricots Rouges ou Blanc, les lentilles, Le Gros Poids (Poids de Cap)

Pour les palets les plus courageux, nous proposons également une large gamme de Rougail Piment (différent du rougail Saucisse un plat), un condiment ou une sauce accompagnant le plat principal comme le Rougail Tomate, Rougail Mangue, Rougail Dakatine, Rougail citron...

Et Plus original Rougail Radi, Rougail Pomme...et encore plein d'autre selon vos goûts !

Les Sandwiches (sur commande)

Nous pouvons vous proposer des sandwiches aux saveurs réunionnaises

Sandwich au plat du jour, Sandwich aux achards de Légumes

Et Surtout Le Sandwich au Bouchon Gratiné !





Tarif Plat

(Pour une Personne, environ 250g)

Le Rougail Saucisse (Façon Métro).....6 €/Personne

Le Cari de Poulet (ou Porc, Dinde,...).....6 €/Personne

Le Cari de Canard à la Vanille7,50 €/Personne

Le Poulet Créole au Lait de Coco..6,50 €/Personne

(ou à La Mangue, à la Cacahouète, à la Vanille, aux pommes, à l'Ananas...)

Le Poulet Massalé (ou au Porc, Thon,...).....6 €/Personne

Le Cari de Poisson.....6 à 10 €/Personne

(Saumon, Crevette, Gambas, Truite, Morue, Requin, Zourite, Bichiques...)

Le Bœuf Massalé.....8 €/Personne

Le Sauté de Porc (Ou De bœuf , de poulet,...).....6 €/Personne

Le Cabri Massalé.....9 €/Personne

Sandwich Créole (Pain Bouchon Gratiné, Autres).....5 €/Personne

Et Encore Bien d'Autres Plats sur Commande....

Comme le Rougail Saucisse Traditionnel, le Rougail Morue, le cari Boucané Ti Jacques, le poulet Boucané, le Cari de Porc Pommes de Terre, Le Cari de Poulet au Combawa...

A vous de nous dire ce que vous désirez, en sachant que l'on peut cuisiner toute viandes et tout poisson selon vos souhaits avec/sans piment ! Nous nous adaptons à votre demande !



Tarif Accompagnement

(Portion Pour Une Personne)

Riz Blanc.....1,50 €/Personne

Riz Gout'A Nou (Chauffé).....2,50 €/Personne

Zembrocal (Petits Pois ou Pommes de Terre).....3 €/Personne

Riz Gout'A Nou Cantonais.....4 €/Personne

Sauté Mines (Pates à la Créole).....4 €/Personne

Daubes de Chouchou..... 4 €/Personne

Grains Créoles (haricot, lentilles, Gros Poids,...).....2 €/Personne

D'autres Accompagnements peuvent être servis
selon vos souhaits (Purée de Patate Douce, Haricots Vert au gingembre,...)

Rougail Piment.....1 €/Personne

(Tomate, Mangue, Oignon Vert, Citron, Concombre, Radis, Pomme....)



Dessert

Nous Proposons différents dessert créole

Le Samoussa Sucré

(Banane Patate Douce, Coco Chocolat, Ananas
Mangue...)



Mais aussi le Gâteau Patate Douce

(Nature, Banane, Papaye, Chocolat, Miel,...)

Ou Encore Bien d'autres, comme le roulé coco, le roulé Banane (Chemin de fer Créole)

Les fameux Bonbons au Miel, Une Tarte à la Banane, Tarte Coco, Beignet d'Ananas...

Nous Proposons Bien entendu différentes salades de Fruits Exotiques selon la saison !

Et Egalement nous pouvons confectionner votre gâteau pour votre Evénement !





Tarif Dessert

(Portion Pour une Personne)

Salade de Fruit Frais Exotique.....3,50 €/Personne

(Selon Arrivage et Saison, Letchis, Ananas Victoria, Mangue, Fruit de la Passion....)

Le Gâteau Patate Douce.....3€/Personne

Le Chemin de Fer (Coco Glacé, Banane,...).....3€/Personne

Le Samoussa Sucré.....0,80 € L'unité

(Chocolat-Banane-coco , Patate douce banane, Ananas Mangue...)

Le Bonbon Miel.....0,80 € L'unité

D'Autres Desserts Possible Sur Commande....



Boissons

Gout'A Nou propose son Propre Rhum Arrangé Fait Maison

Nous nous adaptons aux goûts du client

Vous pouvez passer commande pour votre propre Rhum Arrangé Personnalisé !

Comme le Rhum Mangue, Rhum Passion, Rhum Ananas Vanille, Rhum Pomme Caramel...



Nous Faisons Egalement Le Punch Maison

(Punch Planteur, Punch coco, Punch Combawa, Punch Ananas...)

Et Aussi la Soupe de Champagne Créole



Nous Avons Bien entendu La Bière Dodo
(Bourbon), LA DODO Lé LA !

Boisson Ancestrale et universelle par excellence

Mais Egalement la Limonade COT (Limonade Péi)



Nous Proposons aussi des boissons traditionnelles

(Jus de Fruit, Soda, Eau)



Tarif Boissons

Punch Gout'A Nou (20cl).....2,5€/Personne

Soupe de Champagne Créole (20cl).....2,5 €/Personne

Rhum Arrangé (8cl).....4 €/Personne

Prix du Punch et du Rhum Arrangé à la Bouteille Egalement

Prix sur point de vente en fonction de la bouteille et du contenu

Bière DODO (33cl).....2,5 €/Personne

Limonade COT (33cl).....2 €/Personne

Possibilité d'avoir des bouteilles de Limonade COT sur commande

Jus de Fruit / Soda (33cl).....2 €/Personne

Eau (50cl).....1€/Personne



La Remorque Gout'A Nou

Nous disposons d'une remorque Ambulante (petite cuisine) pour préparer et faire réchauffer les différentes spécialités Réunionnaises.

Equipée de Réfrigérateur, de congélateur, de Réchaud Professionnel à Gaz, de Friteuse Professionnel à Gaz, de Toaster, d'une vitrine de présentation

Nous emmenons notre remorque sur la plupart de nos événements, ce qui nous permet d'être plus autonome sur la préparation de nos spécialités Réunionnaises

(nous facturons les frais de déplacement avec la remorque 1 €/km)



Idéal Pour Organiser votre Evènement sur les bords d'un lac, sur un terrain Vague, en encore en pleine Forêt sans point de Restauration

Nous Pouvons aussi venir chez le Particulier pour tout événement

Egalement Pour les professionnels, lors d'un Repas d'Entreprise





Gout'A Nou Evénement

Gout'A Nou est à votre service pour vous aider à Organiser

Votre Evénement !

Nous sommes ouverts à tout Evénement !

Pour le Particulier ou le Professionnel, votre Mariage,
votre Anniversaire, pour les journées portes ouvertes,
pour un repas d'entreprise, ou une soirée au thème des îles,
pour un Cocktail, un Apéritif Dinatoire,
nous pouvons nous adapter en fonction de l'événement !



Nous pouvons vous aider pour la préparation de cet événement
(Recherche de salle, la location de chaise et Table, la Location de
Vaisselle, la Décoration, le Service, l'Animation,...)



Rester Informé sur le site Gout'A Nou, où nous organiserons
prochainement des Evénement Gout'A Nou
(Soirée Gout'A Nou, Journée Ludique et Sportive, Voyage...)

www.goutanou.fr



Gout'A Nou sur les Marchés



Toutes les semaines Hors Evénement
Gout'A Nou se trouve sur
Les Marchés de l'Eure-Et-Loir (28)
ou sur un Emplacement défini (28)

Tournées Gout'A Nou de la semaine (si Pas d'Evénement)

Mis à Jour sur notre site Internet (lien Facebook)

Le Mardi Soir de 17h30 à 20h00, à SAINT-PIAT sur la place du Centre Ville (Food-Truck)

Le Mercredi de 8h00 à 13h00, à CHARTRES place Billard (Marché couvert)

Le Jeudi de 17H30 à 20h00, à DAMMARIE sur le place du Centre Ville (Food-Truck)

Le Vendredi de 8h00 à 13h00, à DREUX Centre Ville (Proche Marché Couvert)

Le Samedi de 8h00 à 13h00, à EPERNON Proche Stade de Football (Marché)



Nous vous Proposons sur les Marchés nos différentes spécialités Réunionnaises Artisanales mais aussi des produits venant directement de l'île de la Réunion comme les Epices Créoles (Curcuma, Massalé, Piment oiseau, Combawa), les Confitures Péi, la Vanille Bourbon, des Fruits exotiques selon la saison, le vin de Cilaos, les lentilles de Cilaos, le Rhum,...

Tarif Ambulant à voir sur Place selon Emplacement, Produit disponible sur Commande.



Gout'A Nou à Domicile

Nous pouvons aussi nous déplacer chez vous, et cuisiner chez vous pour vous servir et proposer à vos convives un repas Réunionnais



Gout'A Nou Voyage

Gout'A Nou est en projet de développer son activité
Voyage et Découverte de L'île de la Réunion

Voyage Organisé sur l'île de La Réunion

Thème Randonnée – Découverte des Produits Locaux