



SARL Gout'A Nou

(Tarifs et Menus uniquement Pour Evènement Privée
ou Sur Commande à Prendre une Semaine Avant)

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

**Votre Commande peut-être refusée selon la demande et les
réservations Déjà en Cours**

D'où l'intérêt de Commander le plus tôt Possible

Au Plaisir, Nou Attend A Zot !



CARTE Gout'A Nou



Apéritif & Entrée



Le Samoussa* (Friture, Four)

Produit artisanal, fait main avec des produits frais : feuilleté en forme de triangle croustillant cuisiné à la créole Avec /sans Piment. Possibilité de Choisir sa saveur et aussi de les prendre Frais pour congeler ou bien Fris, prêt à consommer !



Le Bouchon** (Vapeur ou friture, Four)

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 et se mariant avec différentes sauces au choix (sauce de soja, sauce piment...)



L'Acra de Morue (Friture, Four)

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 (Friture, Four)

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.



Le Piment Farci (Friture, Four)

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

*Goût samoussas : Fromage, Bœuf Massalé, Poulet curcuma, Cari de Crevette, Thon Combawa, Poulet Mangué...

**Goût Bouchons : Poulet, Porc avec ou sans Combawa, Crevette...

Listes Non exhaustives, vous pouvez Choisir votre Goût pour les samoussas uniquement.



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 saveurs)

Froid



Chaud ou Froid



Chaud



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...

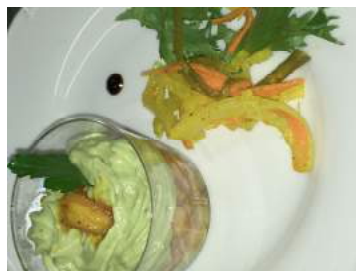


L'achard de Légumes à l'assiette ou en Verrine

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

(Prix à l'unité et Variable selon Prix Matières Premières)

Le SamoussaDe 0,50 à 0,80 €*
* (Prix Variable selon la quantité, la farce, et si vous les faites frire vous-même)

Le Bouchon0,60 €

L'Acra de Morue.....0,50 €

Le Bonbon Piment.....0,80 €

Le Toast Créole.....0,50 €

La Mini Bouchée Créole.....0,60 €

Le Tapas Créole.....0,60 €

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

Le Piment Farci.....1€ à 2€

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

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

Verrine d'Achards de Légumes.....1 €/verrine

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

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

Possibilité de Faire d'autres Salades ou verrines Créoles sur demande
Possibilité de faire des Verrines chaudes de plats 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, Prix Variable selon Prix Matières Premières)

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

Le Cari de Poulet (avec les Os).....6 €/Personne

Le Sauté de Porc6 €/Personne

Le Poulet Créole Mangue.....6,50 €/Personne

(ou au Lait de coco, à la Cacahouète, à la Vanille, aux pommes, à l'Ananas, au Combawa...)

Le Poulet Massalé* (ou au Porc, Thon,...).....6,50 €/Personne

*Massalé : Mélange de Curcuma, Cumin et autres épices douces

Le Cari de Canard à la Vanille.....7,5 €/Personne

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

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

Le Bœuf Massalé.....8 €/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...

A vous de nous dire ce que vous désirez, en sachant que l'on peut cuisiner toutes viandes et tous poissons 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.....5 €/Personne

Sauté Mines (Pates à la Créole).....5 €/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