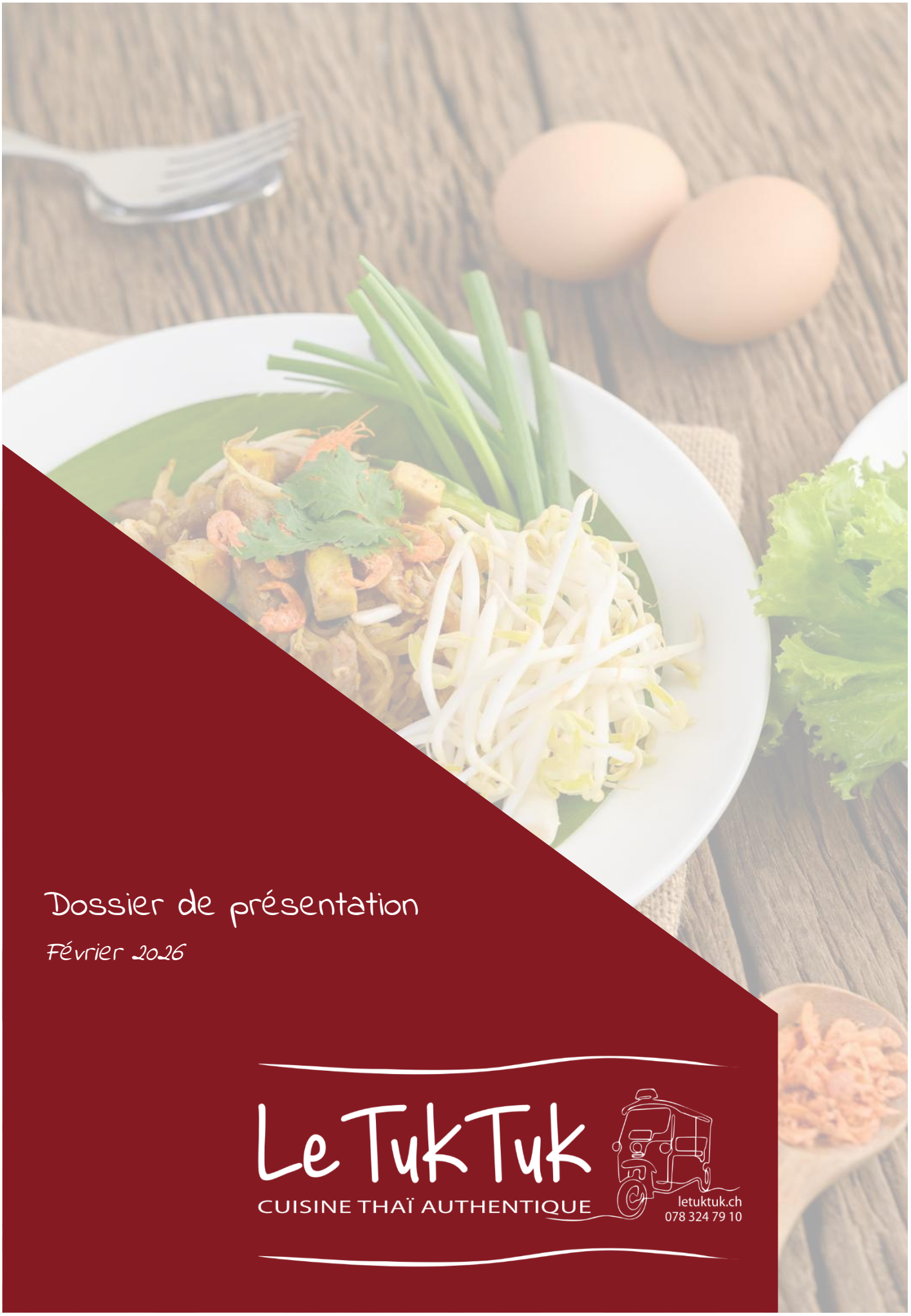




Dossier de présentation

Février 2026

Le Tuk Tuk

CUISINE THAÏ AUTHENTIQUE



letuktuk.ch
078 324 79 10

Le Tuk Tuk c'est qui ? C'est quoi ?



Le Tuk Tuk : Une Invitation à un Voyage Culinaire Authentique

L'âme du Tuk Tuk, c'est Noom. Cheffe talentueuse et passionnée, Noom porte en elle plus de 15 ans d'expérience en Thaïlande, là où chaque plat raconte une histoire. Dès son plus jeune âge, elle a passé des heures interminables dans la cuisine familiale, apprenant les secrets des saveurs thaïlandaises auprès de sa mère et de sa grand-mère. Ces moments passés à sentir, goûter et perfectionner chaque recette ont façonné son expertise unique. En 2023, elle s'installe en Suisse avec sa famille et, portée par cet héritage culinaire, décide avec son mari de partager leur passion à travers un food truck qui vous transporte au cœur de la Thaïlande.

Une Carte Gourmande et Authentique

Au Tuk Tuk, chaque bouchée vous emmène en voyage. Nos plats sont préparés principalement avec des produits frais, locaux et de qualité, tout en préservant les saveurs authentiques thaïlandaises. Pour garantir une fraîcheur inégalée, nous avons choisi de limiter notre carte à 4 ou 5 propositions quotidiennes, toutes aussi alléchantes les unes que les autres.

Laissez-vous tenter par les incontournables comme le Pad Thaï ; nouilles sautées avec une sauce onctueuse mêlant le sucré et l'épicé à la perfection, ou encore par le curry rouge, dont la richesse en arômes vous enveloppera dès la première bouchée. Mais l'aventure ne s'arrête pas là...

Découvrez des spécialités plus surprenantes, comme le Pad Kra Pow, un plat épicé où le basilic thaï donne tout son caractère. Et parce que nous souhaitons que chacun puisse savourer nos plats, la plupart de nos propositions sont également disponibles en version végétarienne, sans compromis sur la richesse des saveurs.

Plus Qu'un Repas, Une Expérience

Ce qui rend le Tuk Tuk vraiment spécial, c'est cette capacité unique à marier la fraîcheur des produits suisses à l'authenticité des saveurs thaïlandaises. Si la configuration de l'événement le permet, nous préparons les plats à la minutes pour un maximum de fraîcheur. Chaque plat est une invitation à une aventure gustative, où les parfums et les textures se mêlent harmonieusement pour offrir une explosion de saveurs. Nous proposons aussi nos services pour des événements privés, avec des menus sur mesure, adaptés à vos envies et à l'occasion. Que ce soit pour un mariage, un anniversaire ou tout autre événement spécial, nous apportons l'authenticité de la Thaïlande directement à vous.

Le meilleur Pad Thaï ?

Tout est une question de goût... mais au Tuk Tuk, on met toutes les chances de notre côté ! Ici, tout est fait maison à partir de produits frais et de qualité.

Notre Pad Thaï est sauté à la minute, à feu vif, avec du tofu croquant, des œufs fondants et notre sauce secrète au tamarin et au sucre de canne. Le tout est parsemé de cacahuètes grillées et accompagné d'un quartier de citron vert pour une touche de fraîcheur.

Alors, est-ce vraiment le meilleur Pad Thaï ?
À vous de juger.
Mais pour nous... il n'y a aucun doute.



Notre expérience ?

Avec plus de 50 participations au marché de Vevey et à des événements avec de fortes affluences comme le festival Celebrations Freddy Mercury de Montreux ou la fan zone de Aigle durant l'Euro Foot. Nous sommes capables de gérer de fortes demandes et de nous adapter tous les types d'événements.

Le Food Truck

Construit sur mesure afin de correspondre exactement à nos exigences. Notre remorque food truck est agencé entièrement en inox alimentaire et équipé d'équipements professionnels permettant de répondre aux normes d'hygiène les plus strictes.

Données techniques :

Dimensions intérieures : 3920 x 2100 x 1960 mm

Dimensions extérieures : env. 5000 x 2180 x 2700 mm

Matériaux intérieurs : Inox 304, sol en aluminium

Equipements : 2 éviers indépendants avec réservoir et eau chaude, 2 frigos professionnels, 1 congélateur, 1 plan de cuisson à gaz à 3 feux, 1 friteuse, 1 hotte de ventilation professionnels.

Besoins en électricité : Une prise 400V 16A



Nos propositions de plats

PAD THAÏ



Nouilles de riz sautées avec tofu, choux blancs, pousse de soja, œuf et ciboulette fraîche.

Tofu	CHF 15.-
Poulet	CHF 17.-
Crevettes	CHF 19.-

PAD KRA POW



Emincé sauté avec haricots, piments et du vrai basilic thaï. Servi avec riz jasmin parfumé thaï.

Poulet	CHF 16.-
Boeuf	CHF 18.-
Crevettes	CHF 18.-

NOUILLES SAUTÉES



Nouilles jaunes sautées avec légumes, épices et sauces thaïs.

Légumes	CHF 14.-
Poulet	CHF 16.-
Crevettes	CHF 18.-

CURRY ROUGE



Curry rouge thaï subtilement épicé et longuement mijoté avec poulet et bambou. Servi avec riz jasmin parfumé thaï.

Poulet	CHF 16.-
--------	----------

Sur commande il est possible de réaliser beaucoup d'autres plats. Nous pouvons réaliser une offre sur mesure selon vos envies.

Coordonnées :

Le Tuk Tuk Raksasra
N° IDE : CHE-488.760.566
Av. de l'Europe 53a
1870 Monthey

Contact :

Jean-Marc Bellini
+41 78 324 79 10
letuktuk@bluewin.ch