



Dossier de présentation
Février 2025

Le Tuk Tuk

CUISINE THAÏ AUTHENTIQUE



letuktuk.ch
078 324 79 10

Concept global

Remorque Food Truck de cuisine thaïlandaise proposant des plats de qualité, frais et authentiques sur la riviera vaudoise.

Afin d'assurer la fraîcheur et la qualité de nos mets, notre carte est réduite à 5 ou 6 propositions quotidiennes ; composée des incontournables de la cuisine Thaï comme le Pad Thaï ou le curry vert mais aussi des spécialités plus originales mais tout autant savoureuses comme le Pad Kra Pow ou le poulet Massaman

Nous proposons également nos fameux rouleaux de printemps et leur sauce le tout fait maison. Certains plats seront également disponibles en version végétarienne.

Ce qui nous rend spécial c'est notre faculté de travailler presque exclusivement avec des produits frais, locaux et de qualité tout en gardant les saveurs originelles thaïlandaises.

Sensible aux questions environnementales, nous voulons réduire notre empreinte carbone au maximum et nous utilisons donc des contenants et couverts écologiques.

Nous proposons également nos services pour des événements privés. Nous pouvons proposer des menus sur mesure et adaptés.





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 5 ou 6 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 vert, 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, ou encore notre curry Massaman aux notes subtiles d'épices douces. Sans oublier nos rouleaux de printemps faits maison, frais et croquants, accompagnés d'une sauce maison aigre douce. 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. 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 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 : 5100 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 frigo à boisson, 1 congélateur, 1 plan de cuisson à gaz à 2 feux, 1 friteuse à gaz, 1 hotte de ventilation professionnels.

Besoins en électricité : 400V 16a ou 2x 220V 16a



Nos propositions de plats

CURRY ROUGE



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

Poulet

CHF 15.-

PAD THAÏ



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

Tofu	CHF 14.-
Poulet	CHF 16.-
Boeuf	CHF 19.-
Crevettes	CHF 19.-

NOUILLES SAUTÉES



Nouilles jaunes sautées minutes avec légumes et épices thaïs.

Légumes	CHF 14.-
Poulet	CHF 15.-
Boeuf	CHF 18.-
Crevettes	CHF 18.-

PAD KRA POW



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

Tofu	CHF 15.-
Poulet	CHF 15.-
Boeuf	CHF 18.-
Crevettes	CHF 18.-

AILES DE POULET



Ailes de poulets frites marinées à la mode thaïlandaise et sauce maison aigre douce ou piquante.

Nature	CHF 7.-
Avec ail frit	CHF 8.-

NEMS THAÏ



Rouleaux de printemps faits maison aux légumes et sauce maison aigre douce ou piquante.

2 pièces	CHF 6.-
----------	---------

Coordonnées :

Le Tuk Tuk Raksasra
N° IDE : CHE-488.760.566
Rue du Lac 126
1815 Clarens

Contact :

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