



THAÏMING

• PARIS FOOD TRUCK •

« Le premier Food Truck 100% connecté Thaïlandais
Le bon THAÏMING, au bon endroit ! »



THAÏMING
• PARIS FOOD TRUCK •

Two bowls of food are shown: one with a citrus-based dish and another with a lime and mint garnish.

« THAÏMING » c'est quoi?



Inspiré de la Thai Street Food, ce Food-Truck propose dans les rues de Paris des plats à composer avec des **produits frais cuisinés tous les jours**,

Sur mesure : le client choisit sa sauce, sa viande et tous ses ingrédients ! Le but ? Proposer des centaines de combinaisons différentes pour que chaque plat soit unique, au goût et à la faim de chacun !

Des menus authentiques, cuisinés par une véritable **chef Thaïlandaise** pour vous faire découvrir de nouvelles saveurs.

Le tout sans attente grâce à un **Food Truck 100% connecté** ! Plus besoin de patienter, vous pouvez commander sur nos différents supports ou directement sur place **sur nos bornes de commande**.

Le résultat : pas d'attente, plus qu'à déguster !

Notre Food Truck dispose également des dernières mises à jour d'encaissement et accepte tous types de paiements (CB, espèces, ticket restaurant papier ou carte).

Notre volonté ?

Proposer une **grande qualité de produit**, de l'authenticité et surtout un concept en rapport avec notre temps ! THAÏMING c'est aussi des prix cohérents avec l'esprit Street Food. Nos fournisseurs sont sélectionnés avec soin, afin de vous proposer le meilleur. L'ensemble de notre carte est uniquement **composé de produits frais cuisinés chaque jour !**

Notre Labo de production se situe à porte d'Italie, tout près de nos fournisseurs du 13ème et de Rungis. Nous varions nos produits en fonction des saisons et des arrivages.

Un Food Truck au goût du jour : tendance, moderne et connecté proposant une expérience innovante.

Tout a été pensé - du packaging, à la commande en ligne - pour faciliter la démarche du consommateur et surtout faire gagner du temps aux clients !



Le Food Truck

Un outil créé **sur mesure pour notre activité**, en collaboration avec des designers afin de casser les barrières de styles des trucks « classiques »

Tout à été réfléchi, de l'agencement, aux matériaux utilisés pour avoir un outil performant !



Notre cible



THAÏMING est la solution adaptée pour **répondre aux besoins des actifs et des étudiants** pressés pour déjeuner.

Notre concept vise à satisfaire le plus grand nombre (hommes, femmes, jeunes et moins jeunes, sportifs, végétariens et bien sûr les plus gourmands) grâce à des produits équilibrés, variés et savoureux.

Notre carte propose **des plats variés** : salades et soupes de saison, poulet, boeuf, gambas, végétarien avec base de riz ou de noodles, desserts de saisons, boissons classiques ou maison etc.

Nos clients ont donc toutes les cartes en mains pour ne jamais se lasser !

MENU



MOYEN **OU** GRAND



MOYEN 9€
GRAND 10€

FORMULE 1

Plat + Boisson



MOYEN 12€
GRAND 13€

FORMULE 2

Entrée + Plat + Boisson **OU** Plat + Dessert + Boisson



MOYEN 14€
GRAND 15€

FORMULE 3

Entrée + Plat + Dessert + Boisson

LA COMPOSITION

1 BOX À composer



RIZ BLANC THAÏ



PAD THAÏ

Pâtes de riz, Cacahuètes,
Pousses Haricots Mungo

2 VIANDES

Brochettes

POULET

ou

BOEUF

ou

GAMBAS BIO +1 €

VÉGÉTARIEN
Légumes de saison

POULET

ou

VÉGÉTARIEN
Légumes de saison

3 SAUCES

TIGRE THAÏMING

Tamarin, Menthe, Coriandre, Citron vert

SATAY

Curcuma, Lait de coco, Galanga,
Cacahuètes

CURRY VERT

Piment Vert, Lait de coco, Citronnelle,
Feuilles de basilic

CURRY JAUNE

Lait de coco, Curcuma, Pomme de terre,
Galanga

SAUCE AU TAMARIN

4 EXTRAS Gratuit

GINGEMBRE

AIL FRIT

CORIANDRE FRAICHE

PIMENT

GRAINES DE SÉSAME

OIGNON FRIT

CACAHUÈTES

CACAHUÈTES

CORIANDRE FRAICHE

CITRON VERT

FORMULE HEALTHY

7.50€

Plat + Boisson

8.50€

Plat + Dessert + Boisson



**SOUPE INSPIRATION
DU CHEF**
Voir ardoise



**SALADE INSPIRATION
DU CHEF**
Voir ardoise

ENTRÉES



3.50€

**SALADE INSPIRATION
DU CHEF**

Voir ardoise

**SOUPE INSPIRATION
DE SAISON**

Voir ardoise

DESSERTS



3.50€

**DESSERT INSPIRATION
DU CHEF**

Voir ardoise

BOISSONS



SODAS / EVIAN / BADOIT

2€

Sodas



BOISSON INSPIRATION DU CHEF

Voir vitrine

3.50€

Boisson Maison

SUPPLÉMENT BOISSON MAISON +1,5 € DANS LES FORMULES

Capacité / Débit de production

Notre capacité maximum de production sur un service du midi est d'environ **150 repas** en 2 heures.

Tout est préparé en amont par notre chef Thaï dans notre labo afin de gagner du temps durant le service et ne pas faire patienter nos clients.

La prise de commande, l'encaissement et le service du repas prend **moins d'une minute !**

Notre capacité de chargement du Food Truck est d'environ 400 repas.

Nous proposons des cartes réduites pour des événements particuliers (sportifs, festivals, privés) afin d'augmenter le débit et le volume.

Le bon THAÏMING, au bon endroit!



L'équipe



Equipe jeune et dynamique, nous aimons l'univers de la Street Food. Rencontrer de nouvelles personnes et leur faire découvrir notre cuisine est toujours un plaisir.

L'équipe THAÏMING est composée de 4 personnes :

Notre chef Thaï, Sandy, deux serveurs et un gérant !



Adresses utiles...

N'hésitez pas à nous retrouver sur nos différents supports :

www.thaiming.fr



Facebook : thaiming (<https://www.facebook.com/Thaïming-430255510640435/>)



Instagram : thaimingfoodtruck (<https://www.instagram.com/thaimingfoodtruck/>)

Emplacements / Infos Techniques



Nous avons équipé notre Food Truck de manière à être **autonome en électricité et gaz** (pour accepter des places sans branchement spécifique en énergie). Nous avons un groupe électrogène dernière génération intégré : peu de bruit et d'émissions !

Le groupe froid du Truck THAÏMING est systématiquement en marche grâce à un groupe central permanent qui fonctionne en route et secteur ! Nos produits sont donc toujours à bonne température sans casser la chaîne du froid.



Nous n'avons **aucune contrainte** en terme de type d'emplacement.

Les dimensions de notre Truck sont de L 2m20 x l 5m80 x H 2m85. Le poids en ordre de marche est environ de 3,2T.

Quentin BRIDON

Président

T H A Ï M I N G
• P A R I S F O O D T R U C K •

 06 33 93 64 15  quentin.bridon@thaiming.fr

www.thaiming.fr

Extrait Kbis

EXTRAIT D'IMMATRICULATION PRINCIPALE AU REGISTRE DU COMMERCE ET DES SOCIETES
à jour au 18 janvier 2017

IDENTIFICATION DE LA PERSONNE MORALE

<i>Immatriculation au RCS, numéro</i>	822 829 289 R.C.S. Evry
<i>Date d'immatriculation</i>	30/09/2016
<i>Dénomination ou raison sociale</i>	THAÏMING
<i>Forme juridique</i>	Société par actions simplifiée
<i>Capital social</i>	1 000,00 Euros
<i>Adresse du siège</i>	18 Rue de la Ferme Neuve 91170 Viry-Châtillon
<i>Activités principales</i>	Food truck, restauration, vente, fabrication, création de plats, traiteur, location, événementiel et toutes activités connexes et annexes.
<i>Durée de la personne morale</i>	Jusqu'au 30/09/2115
<i>Date de clôture de l'exercice social</i>	30 septembre
<i>Date de clôture du 1er exercice social</i>	30/09/2017

GESTION, DIRECTION, ADMINISTRATION, CONTROLE, ASSOCIES OU MEMBRES

Président

<i>Nom, prénoms</i>	BRIDON Quentin
<i>Date et lieu de naissance</i>	Le 07/06/1992 à Ivry-sur-Seine (94)
<i>Nationalité</i>	Française
<i>Domicile personnel</i>	14 Avenue Jeancourt Galignani 91450 Étiolles

RENSEIGNEMENTS RELATIFS A L'ACTIVITE ET A L'ETABLISSEMENT PRINCIPAL

<i>Adresse de l'établissement</i>	18 Rue de la Ferme Neuve 91170 Viry-Châtillon
<i>Nom commercial</i>	THAÏMING
<i>Enseigne</i>	THAÏMING
<i>Activité(s) exercée(s)</i>	Food truck, restauration, vente, fabrication, création de plats, traiteur, location, événementiel et toutes activités connexes et annexes.
<i>Date de commencement d'activité</i>	15/01/2017
<i>Origine du fonds ou de l'activité</i>	Création
<i>Mode d'exploitation</i>	Exploitation directe

Le Greffier



FIN DE L'EXTRAIT



Pour toute question, n'hésitez pas à nous joindre

En espérant pouvoir collaborer très prochainement avec vous!

Bien Cordialement,

L'équipe THAÏMING

