Goutzy

DOUCEURS EN TRIPORTEUR



DOSSIER DE PRÉSENTATION · EMPLACEMENTS & ÉVÉNEMENTS

Crêpes et galettes faites minute, depuis notre triporteur.

Un stand de street-food artisanal qui s'installe en quelques minutes, sans rien à brancher : pour vos midis, vos marchés, vos fêtes et vos événements, à Paris et en Île-de-France.

Fait minute
Crêpes et galettes préparées devant vos clients

Sans gluten
Galettes de sarrasin, garnitures généreuses

Autonome
Eau et électricité gérées par nos soins

Léa & Valentin · basés à Cachan (94)

contact.goutzy@gmail.com · 07 71 94 10 75 · goutzy.fr

À PROPOS

Goutzy, c'est Léa et Valentin.



On a sauté le pas en 2026 en reprenant un triporteur de crêpes et galettes, avec une idée simple : partager notre passion pour la street-food et régaler du monde.

Plusieurs années d'expérience dans la restauration nous ont appris une chose : les meilleurs moments passent souvent par la gourmandise et la convivialité.

Léa
Production culinaire et animation : c'est elle qui tourne les crêpes et sert vos clients.

Valentin
Commercial et logistique : planning, installation, une organisation sans accroc.

LE STAND

Le triporteur, la star de la prestation.

Un stand mobile aussi pratique que stylé, qui attire les regards et donne tout de suite le ton. On s'installe facilement, presque partout : ça sent bon, ça crépite, et les gourmands s'approchent.



Installation express
Prêt à servir en quelques minutes

Autonome
Eau et électricité gérées : rien à brancher

Compact & mobile
S'installe presque partout

VOS GARANTIES

Assurance RC Pro
Intervention couverte et sereine

Hygiène
Formation HACCP validée

Produits de qualité
Sélectionnés avec soin

Paiement
Carte bancaire sans contact acceptée

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

orange · FLEUR DE METS Une infinie fraîcheur · VILLE DE CACHAN · Ville de Malakoff · MOODIZ · Galifar Delivery

LA CARTE 2026

Simple, généreux, fait minute.

GALETTES SALÉES — SANS GLUTEN

Complète Sarrasin, œuf, jambon, emmental râpé	**7,50 €**
Forestière Poêlée de champignons persillée, crème fraîche, emmental · végétarienne	**7,50 €**
Chèvre Miel Œuf, chèvre, miel, noix concassées · végétarienne	**7,50 €**
Grand Large Thon, œuf, emmental râpé	**7,50 €**

Ingrédient supplémentaire : 1 € (œuf, jambon, chèvre, champignons, noix)

FORMULES

Crêpe* + boisson	**5,00 €**
Galette + boisson	**9,00 €**
Galette + crêpe*	**10,50 €**
Galette + crêpe* + boisson	**12,00 €**

** Coco Nutella / Banane Nutella : +0,50 €*

CRÊPES SUCRÉES

Sucre	**3,00 €**
Beurre sucre	**3,50 €**
Sucre citron	**3,50 €**
Confiture fraise	**3,50 €**
Miel	**3,50 €**
Crème de marron	**4,00 €**
Nutella	**4,00 €**
Coco Nutella	**4,50 €**
Banane Nutella	**4,50 €**

Topping en supplément : +0,50 €

BOISSONS

Eau plate	**1,50 €**
Eau pétillante · soda · jus de fruits	**2,00 €**
Café espresso	**2,00 €**

Et selon la saison : des granités aux saveurs fruitées.



Pour un événement privé ou d'entreprise, la carte s'adapte : sucré seulement, sucré-salé, boissons comprises ou non, sur devis.

TRAVAILLER ENSEMBLE

Ce que nous proposons à votre lieu.

1 La vente du midi

Parcs d'affaires, campus, centres commerciaux, places de marché. Nous proposons d'abord **un midi test, de 11h30 à 14h**, puis une présence hebdomadaire si l'essai vous convainc. Une offre complémentaire de la restauration déjà présente : un déjeuner rapide, sucré ou salé, à moins de 12 €.

2 Fêtes, marchés et animations municipales

Marchés de Noël, Chandeleur (mardi 2 février 2027), fêtes de ville, brocantes, marchés nocturnes : une animation gourmande qui fait venir le public et qui se voit.

3 Événements d'entreprise et privés

Animation crêpes pour vos équipes, inauguration, séminaire, journée portes ouvertes, mariage : formule construite sur mesure selon le nombre d'invités, sur devis.

CE QUE VOUS AVEZ À PRÉVOIR

- Un emplacement accessible au triporteur.
- C'est tout : eau et électricité sont gérées par nos soins, il n'y a rien à brancher.
- Installation et démontage en quelques minutes, sans gêner vos occupants.

DOCUMENTS SUR DEMANDE

- Extrait d'immatriculation (SIRET)
- Attestation d'assurance RC Pro
- Carte de commerçant ambulant
- Attestation de formation HACCP

COMMENT ÇA SE PASSE

01 · Contact
Vous nous indiquez la date, le lieu, le public attendu.

02 · Proposition
Nous construisons la formule qui convient à votre lieu.

03 · Installation
Le triporteur arrive et se met en place en quelques minutes.

04 · Dégustation
Vos clients se régalent, nous gérons tout le reste.

On se régale ?

Proposez-nous une date ou un créneau test : nous vous répondons rapidement.

Léa & Valentin — Goutzy
contact.goutzy@gmail.com
07 71 94 10 75
goutzy.fr · @goutzy_triporteur