



TI DODO GOURMAND

STREET FOOD MAURICIEN



TI DODO GOURMAND

Le premier street food mauricien à Paris !



NOTRE HISTOIRE

Ti Dodo Gourmand, c'est l'histoire de Meeta !

A seulement 22 ans, Meeta quitte son pays pour vivre sa propre vie, loin des obligations familiales. La France l'accueille bras ouverts et lui permet de se construire en tant que femme, mère et entrepreneure.

En décembre 2023, Meeta décide de retourner à l'Île Maurice après 17 ans d'absence pour renouer les liens avec son pays natal. Surprise, son île lui a sincèrement manqué...

“ Mon ambition ? Faire voyager les papilles parisiennes jusqu'à l'île Maurice.

Nous relevons un défi de taille : faire découvrir les trésors culinaires mauriciens — ses épices, ses saveurs métissées, ses plats faits maison — à travers une expérience gourmande, conviviale et inédite.

Nous avons hâte de vous partager nos plats faits avec amour, au 4 rue de Lappe, à Bastille ! ”



NOTRE CONCEPT

UNE INVITATION À VOYAGER, EN PLEIN PARIS

Ti Dodo Gourmand n'est pas un simple street food, c'est une escapade gourmande aux parfums de l'Île Maurice.

Situé à Bastille, ce concept unique de street food mauricienne propose une expérience culinaire authentique, rapide et conviviale. Entre plats typiques, ambiance tropicale et cuisine faite maison, chaque visite est un aller simple vers les saveurs de l'océan Indien.



UN CONCEPT UNIQUE EN SON GENRE

Ti Dodo Gourmand, c'est :

- Une street food mauricienne inédite à Paris
- Un univers tropical, chaleureux et familial
- Des plats faits maison, préparés avec des produits frais
- Une offre rapide, saine et généreuse, parfaite pour le déjeuner, le dîner ou à emporter

NOTRE SPECIALITE

KI NOU POU MANZE ?

Bienvenue à table ! Ici, on commence comme à Maurice : en douceur, mais avec du caractère.

En entrée, place aux gadjaks – ces petites bouchées savoureuses que l'on partage à l'apéro ou pour se mettre en appétit.

🌶️ Craquez pour nos gato piment, croustillants et parfumés.

🍷 Ou laissez-vous tenter par nos pilons frits, marinés et dorés à point.



En plat principal, nous vous proposons deux expériences culinaires typiques :



🔥 Découvrez le mine frit, le riz frit ou encore le rougaille saucisse. Ces plats karay sont des véritables piliers de la cuisine traditionnelle mauricienne, cuisinés dans une grande poêle en fonte pour faire sauter les ingrédients à feu vif.

🍞 Les sandwichs mauriciens, généreux, parfumés, et gourmands.

Un concentré de street food créole à savourer à toute heure, parfait pour une pause rapide sans compromis sur la saveur. Ces sandwichs sont garnis de poulet grillé, préalablement mariné dans un mélange d'épices locales, pour une explosion de goût dès la première bouchée.

Le tout est accompagné d'achards de légumes croquants, de sauces maison aux herbes fraîches, ou d'une sauce pimentée pour les amateurs de sensations.

NOTRE SPECIALITE

KI NOU POU BOIRE ?

🍺 Découvrez notre superbe Bière Phoenix Original de Maurice — la vraie bière traditionnelle mauricienne !

Brassée avec soin, elle incarne l'esprit et les saveurs authentiques de l'île, parfaite pour accompagner vos moments conviviaux ou un bon repas créole. Fraîche, légère et rafraîchissante, c'est la bière incontournable pour tous les amateurs de goût et d'authenticité.

À votre santé !



🍹 Et aussi notre rhum arrangé, préparé maison et avec amour !

Infusé de fruits frais, d'épices et d'ingrédients secrets, notre rhum arrangé vous transporte directement sous les tropiques, pour une expérience authentique et chaleureuse à chaque gorgée.

Santé et convivialité garanties ! 🌴🌟



ADRESSE

4 rue de Lappe 75011 PARIS

SITE INTERNET

www.tidodogourmand.fr

INSTAGRAM

[@tidodogourmand](https://www.instagram.com/tidodogourmand)

