

RECEVEZ

SANS CUISINER

Pour vos repas familiaux et réceptions, faites voyager vos convives



PLATS CUISINÉS - minimum 4 parts	1 PART
PAD THAÏ POULET Spécialité thaïlandaise de nouilles de riz, poulet sauté à l'ail, chou blanc, pousses de soja, carottes, ciboulette, sauce soja sucrée à base de tamarin, citron vert et cacahuètes.	8,90 [€]
PAD THAÏ CREVETTES Spécialité thaïlandaise de nouilles de riz, crevettes sautées à l'ail, chou blanc, pousses de soja, carottes, ciboulette, sauce soja sucrée à base de tamarin, citron vert et cacahuètes.	9,90€
POULET NOIX DE CAJOU Plat asiatique traditionnel composé de poulet sauté dans une sauce soja maison avec oignon, poivron rouge, carotte, pois gourmands et noix de cajou.	6,90€
POULET BASILIC THAÏ Recette emblématique de la Thaïlande au poulet mariné et sauté dans une sauce soja et purée de piment, basilic, carotte, oignon, ail et poivron rouge.	6,90€
BŒUF BASILIC THAÏ Recette emblématique de la Thaïlande au bœuf mariné et sauté dans une sauce soja et purée de piment, basilic, carotte, oignon, ail et poivron rouge.	6,90€
CREVETTES BASILIC THAÏ Recette emblématique de la Thaïlande aux crevettes marinées et sautées dans une sauce soja et purée de piment, basilic, carotte, oignon, ail et poivron rouge.	7,90€
POULET SATÉ Plat emblématique de la cuisine indonésienne au poulet mariné au lait de coco, à la sauce soja et aux épices saté. Accompagné d'une sauce cacahuète maison.	6,90€
POULET CURRY JAUNE Recette thaïlandaise douce de poulet mariné au lait de coco, curcuma et curry jaune, cuisiné avec des courgettes, des poivrons, des pois gourmands et des pousses de bambou.	6,90€
BŒUF CURRY VERT Recette thaïlandaise épicée de bœuf mariné au lait de coco, épinards et curry vert, cuisiné avec des courgettes, des poivrons, des pois gourmands et des pousses de bambou.	6,90€
CREVETTES CURRY ROUGE Recette thailandaise légèrement relevée de crevettes marinées au lait de coco, poivrons et curry rouge, cuisinées avec des courgettes, des poivrons, des pois gourmands et des pousses de bambou.	7,90€
POULET ANANAS Savoureux poulet sauté à l'ail et mariné dans une sauce à base de soja et purée de piment, ananas, carotte, oignon et poivron rouge.	6,90€
ACCOMPAGNEMENTS - minimum 4 parts	1 PART
RIZ THAÏ Riz blanc thaĩ et sa feuille de menthe.	1,90€
RIZ SAUTÉ Riz sauté au wok avec des oeufs, des petits pois, des carottes et de la ciboulette fraîche.	2,50€
LÉGUMES SAUTÉS Mélange de légumes frais (carotte, champignon, oignon, poivron rouge, courgette, pousse d'épinard, pois gourmands et pousses de soja), préparés et sautés à la sauce soja maison et à l'ail.	3,00€
NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES Nouilles de blé sautées dans une marinade à base de sauce soja, mélangées avec chou blanc, carotte et ciboulette.	2,00€
NEM - 3 pièces Une saveur au choix par plateau : légumes, poulet, porc ou crevettes. Nems, accompagnés de salade, menthe et sauce nem maison. Spécialité vietnamienne.	4,40€

SALADES - minimum 4 parts	1 PART
SALADE BOBUN POULET Salade vietnamienne composée de poulet, vermicelles de riz, laitue, carottes, concombre, pousses de soja, menthe, coriandre, cacahuètes, oignons frits et sauce nem maison.	8,90€
SALADE BOBUN BŒUF Salade vietnamienne composée de boeuf mariné, vermicelles de riz, laitue, carottes, concombr pousses de soja, menthe, coriandre, cacahuètes, oignons frits et sauce nem maison.	9,90 € re,
POKÉ BOWL SAUMON La célèbre spécialité hawaienne aux saveurs de l'Asie : Saumon cru mariné dans de la sauce soj sucrée vinaigrée. Concombre, carotte, chou rouge, radis, edamame, ciboulette, oignons frits, avocat, ananas, grenade sur une base de riz vinaigré. Accompagné d'une sauce au choix : sauce soja sucrée, sauce soja salée ou sauce mango teriyaki.	
POKÉ BOWL SAUMON THON Saumon ou thon? Choisissez les 2! Saumon et thon crus marinés dans de la sauce soja sucrée vinaigrée. Concombre, carotte, chou rouge, radis, edamame, ciboulette, oignons frits, avocat, ananas, grenade sur une base de riz vinaigré. Accompagné d'une sauce au choix: sauce soja sucrée, sauce soja salée ou sauce mango teriyaki.	11,90€
SUSHI & FRIENDS	1 PLATEAU
PLATEAU HANAKO - 44 pièces 8 california saumon avocat, 8 spring saumon avocat, 8 maki concombre, 8 maki saumon, 6 sushi saumon, 3 sushi crevette, 3 sushi thon - 2-3 pers.	39,90€
PLATEAU YATAI - 44 pièces 6 sushi saumon , 3 sushi thon, 3 sushi crevette, 8 california saumon avocat, 8 california poulet oignons frits, 8 roll saumon cheese, 8 maki saumon - 2-3 pers.	39,90€
PLATEAU SEIKO - 44 pièces 8 california saumon cheese herbes, 12 sushi saumon, 8 rolls saumon cheese, 8 california saumon avocat, 8 maki saumon - 2-3 pers.	42,90€
PLATEAU NATSUKI - 50 pièces 8 california saumon cheese herbes, 8 california thon cuit avocat, 8 roll tataki saumon, 8 california saumon avocat, 8 spring saumon avocat, 6 tataki thon et 4 sushi saumon - 3-4 pers	46,90 [€]
ACCOMPAGNEMENTS - minimum 4 parts	1 PART
SOUPE MISO Bouillon miso, tofu, algues wakamé, champignons frais. Spécialité japonaise.	1,90€
SALADE DE CHOU Mélange de chou blanc, carotte, oignon rouge, ciboulette, assaisonné au vinaigre de riz, huile d'olive et citron vert.	2,50€
SALADE WAKAMÉ Mélange d'algues wakamé et de pousses de soja. Spécialité japonaise.	3,50€
DESSERTS	ART / 1 PLATEAU
SALADE DE FRUITS - minimum 4 parts Fruits frais : ananas, kiwi et grenade.	3,50€
BOULES COCO - 8 pièces Délicieux dessert à réchauffer à base de farine de riz gluant, de coco et de crème pâtissière. Spécialité chinoise.	12,90€
ASSORTIMENT DE MOCHIS - 8 pièces mochi mangue, mochi ananas coco, mochi ganache chocolat, daifuku.	14,90€

Commandez auprès de nos équipes en caisse ou par téléphone **minimum 48h à l'avance** et venez récupérer votre commande au moment souhaité.

Nos plats cuisinés à réchauffer sont disposés dans des contenants prêts à passer au four.

Voir précisions de réchauffage sur l'emballage.



SUIVEZ-NOUS! (6) (7) www.taobento.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.