

PLATS CUISINÉS - minimum 4 parts

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

CREVETTES CURRY ROUGE

Recette thaïlandaise 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.

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.

ACCOMPAGNEMENTS - minimum 4 parts

RIZ THAÏ

Riz blanc thaï et sa feuille de menthe.

RIZ SAUTÉ

Riz sauté au wok avec des oeufs, des petits pois, des carottes et de la ciboulette fraîche.

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.

NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES

Nouilles de blé sautées dans une marinade à base de sauce soja, mélangées avec chou blanc, carotte et ciboulette.

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.

SALADES - minimum 4 parts

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.

SALADE BOBUN BŒUF

Salade vietnamienne composée de bœuf mariné, vermicelles de riz, laitue, carottes, concombre, pousses de soja, menthe, coriandre, cacahuètes, oignons frits et sauce nem maison.

POKÉ BOWL SAUMON

La célèbre spécialité hawaïenne aux saveurs de l'Asie : Saumon cru mariné 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.

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.

SUSHI & FRIENDS

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.

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.

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.

PLATEAU NATSUKI - 50 pièces

8 california saumon cheese herbès, 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.

ACCOMPAGNEMENTS - minimum 4 parts

SOUPE MISO

Bouillon miso, tofu, algues wakamé, champignons frais. Spécialité japonaise.

SALADE DE CHOU

Mélange de chou blanc, carotte, oignon rouge, ciboulette, assaisonné au vinaigre de riz, huile d'olive et citron vert.

SALADE WAKAMÉ

Mélange d'algues wakamé et de pousses de soja. Spécialité japonaise.

DESSERTS

SALADE DE FRUITS - minimum 4 parts

Fruits frais : ananas, kiwi et grenade.

BOULES COCO - 8 pièces

Délicieux dessert à réchauffer à base de farine de riz gluant, de coco et de crème pâtissière. Spécialité chinoise.

ASSORTIMENT DE MOCHIS - 8 pièces

mochi mangue, mochi ananas coco, mochi ganache chocolat, daifuku.