



Privatisation du restaurant pour vos événements

Offrez à vos invités un voyage en Thaïlande et au Vietnam



Anniversaires  
Repas d'entreprise  
Événements privés

# Apéro et planches

1 bière  
+ 1 planche de nems  
et samoussas faits maison

=> 15€ par personne  
=> min 50 personnes\*\*

\*\* Possibilité d'ouverture  
exceptionnelle non privatisée  
s'il y a moins de 50 personnes

# Buffet

3 entrées + 1 plat + 3  
desserts  
+ 1 bière ou 1 verre de vin  
+ 1 soft  
+ cafés

=> 35€ par personne  
=> min 25 personnes

# Service à table

entrée + plat + dessert  
+ 1 boisson (alcoolisée ou  
non)  
+ café

=> 45€ par personne  
=> min 25 personnes

Nos formules "buffet" et "service à table" comprennent les entrées, plats et desserts sans supplément. Vous avez la possibilité de les personnaliser en choisissant les pièces que vous préférez.

## Entrées

Nems

Samoussas

Salade de tofu

Burger banh-mi (+2€)

Yam neua (+1€)

Tom Kha kai (poulet, crevettes ou végétarien)

## Plats

Poulet au curry

Porc laqué

Mikathi

P'halo

Boeuf sauté aux légumes (+2€)

Saumon au curry rouge (+2€)

Canard et betterave rôtie (+3€)

## Desserts

Panna cotta coulis mangue et/ou framboise

Mousse au chocolat

Verrine mangues, lait de coco et perles de tapiocas

Verrine de pommes caramélisées, crème mascarpone, crumble et poivre

Mini cookie

Tiramisu rhum-café (+1€)