
















La Cuisine Thaï chez vous...

Plats aux choix



Riz et Blé

- Pad thai (Nouilles sautées)** : Nouilles plates de riz avec viande et crevettes, œuf, pousses de soja, cacahuètes, toffu, sauce tamarine
- Kaow phed sapparod (Riz à l'ananas)** : Riz sauté, crevettes et poulet, ananas, oignon, curry jaune
- Yam woon sen (Salade de vermicelle)** : Porc haché et crevettes, vermicelle, herbes, citron, piment, échalotes 
- Po pia (Nems)** : Bœuf ou poulet ou porc ou crevettes, vermicelles, carottes, soja frais 
- Koong shoup paeng tod (Beignet de crevette)** : Bœuf ou poulet ou porc ou crevettes, vermicelles, carottes, soja frais 
- Keaw tod (Raviolis frits)** : Farce de bœuf ou de porc avec crevettes, herbes, pâte à raviolis 
- Mee goong tom yam sauce (Nouilles aux gambas sauce tom yam)** : Nouilles fraîches aux œufs, gambas, sauce tom yum, lait de coco 

En Sauce

- Laab (Salade thaïe)** : Mélange chaud ou froid de viande ou de poisson, herbes, échalotes, citron, riz croustillant 
- Ho Mok (Panier vapeur)** : Poulet ou poisson au curry rouge, herbes et lait de coco cuit dans une feuille de banane 
- Kai pad med mamuang (Poulet sauté noix de cajou)** : Poulet, noix de cajou, jeunes oignons, poivrons
- Panaeng (Curry panang)** : Crevettes ou bœuf ou poulet ou porc, curry panang (doux), lait de coco, feuilles de bergamotte
- Massaman (Poulet au curry massaman)** : Poulet, oignon, pâte de massaman, lait de coco, cardamome, pomme de terre ou patate douce, cacahuètes
- Nuea Phad nam man hoy (Bœuf sauté nam man hoy)** : Bœuf, oignons, poivrons, assortiment de légumes, sauce nam man hoy
- Satay (Brochettes viande Saté)** : Bœuf ou poulet ou porc, marinés au curry jaune et lait de coco, accompagné de sauce ajaad 
- Satay (Brochettes gambas saté)** : Gambas marinés au curry jaune et lait de coco, accompagné de sauce ajaad 
- Phad Khing (Sauté au gingembre)** : Poulet ou porc ou bœuf, gingembre, oignons, champignon, poivrons, mini maïs
- Phad prik keang (Curry rouge sauté)** : Porc ou bœuf ou poulet ou crevettes, assortiment de légumes, pâte de curry rouge, basilic 
- Gai ho bai tuey (Poulet en feuilles de pandan)** : Poulet mariné roulé dans des feuilles de pandan 
- Moo ping (Brochettes de viande)** : Bœuf ou porc mariné, sauce à l'orange 
- Pad krapao (Sauté au piment et basilic thaï)** : Bœuf ou poulet ou porc ou fruit de mer, basilic thaï, haricot long, oignon, piment 
- Tod man pla (Bouchées de poisson au curry)** : Poisson, curry, haricot long thaï, basilic, feuille de bergamotte  

Bouillons

- Kaeng Phed (Soupe curry rouge)** : Viande ou poisson ou crevettes, aubergines & basilic thaï, pousses de bambou, curry rouge et lait de coco 
- Kaeng Keurw waan (Soupe curry vert)** : Viande ou poisson ou crevettes, aubergines & basilic thaï, pousses de bambou, curry vert et lait de coco 
- Tom kha kai (Potage poulet coco citronnelle)** : Poulet, citronnelle, lait de coco, citron, champignons, oignon jaune, feuilles de bergamotte, galanga, mûnt maïs frais
- Tom Yam kung/ kai (Potage piquant à la citronnelle)** : Gambas & calamars ou poulet, citronnelle, citron, pâte de tom yam, galanga, champignons, oignon fraîche, feuilles de bergamotte 
- Gaeng phed ped yang (Cannard grillé au curry rouge)** : Magret grillé, aubergines thaï, baby maïs, ananas, lait de coco, pâte de curry rouge, basilic 

Avec

- Pad puk raum (Wok de légumes)** : Assortiment de légumes frais sautés
- Khao Niao (Riz gluant)** : Riz gluant cuit à la vapeur
- Khao jao (Riz parfumé)** : Riz thaï jasmin cuit à l'eau

Douceurs

- Khao Niao ma meung (Riz gluant à la mangue et lait de coco)** : Riz, lait de coco, mangue fraîche
- Kanom ho sai (Boule de neige)** : Farine de riz gluant, cacahuètes ou haricot jaune, coco rapé, sucre
- Raum mit (Soupe de fruits au lait de coco)** : Lait de coco, fruits thaï, farines, arômes de pandan et de grenadine
- Fruits de saison** : Litchies, rambotans, mangues, mangostine, longans



Relevé selon votre demande



Idées Apéros ou Buffet

Commandes sur CUB et environs
Demander Toon au :
05 56 23 54 33
06 50 34 17 90

Site: <http://www.buffet-thai.fr>
chef.thai.a.domicile@gmail.com
De 10 heures à 22 heures



La Cuisine Thaï chez vous...

Menus

Premier Rendez-vous

Je vous propose 4 menus* préparés et servis à votre domicile pour découvrir la cuisine thaïlandaise.

- Menu Chaobann : Spécialités de la rue
- Menu Chonburi : Spécialités de la capitale
- Menu Chao wang : Spécialités raffinées
- Menu Toon : Spécialités du Chef

*pour 6 personnes minimum

Menu Chaobann

Spécialités de la rue : 40 € / pers

- Salade de papaye ou ravioli frit
- Salade de porc ou potage poulet piquant à la citronnelle
- Brochette de porc ou porc sauté au piment et basilic thaï
- Riz gluant ou riz parfumé
- Fruit au sirop

Menu Chonburi

Spécialité de la capitale : 45€ /pers

- Plateau apéritif (nem, ravioli)
- Nouilles sautées ou bouchées de poisson
- Brochettes de poulet ou potage poulet, citronnelle et lait de coco
- Riz parfumé
- Salade de fruits frais

Menu Chao wang

Spécialités raffinées : 50 € / pers

- Plateau apéritif (nem, ravioli et beignet de crevette)
- Crevette au curry Panaen
- Panier vapeur poisson curry
- Riz parfumé
- Riz gluant à la mangue et sauce lait de coco ou fruit de la saison

Menu Miss Sirikwan

Spécialités du chef : 65 € / pers

- Plateau apéritif (nem, ravioli et beignet de crevette)
- Gambas vapeur sauce citron
- Poulet sauté au noix de cajou
- Bœuf sauté sauce huitre
- Riz parfumé
- Soupe de fruits au lait de coco



Relevé selon votre demande



Idées Apéros ou Buffet

Commandes sur CUB et environs
Demander Toon au :
05 56 23 54 33
06 50 34 17 90

Site: <http://www.buffet-thai.fr>
chef.thai.a.domicile@gmail.com
De 10 heures à 22 heures

