



Catégorie	N°	Plat	Composition	Prix en €
Plateaux apéro	1	Assortiment apéro 2 personnes	2 Nems + 2 Beignets de gambas + Ravioli Poisson frit 2 pièces + 2 Samoussas boeuf + 2 nems Poulet + Chips crevette	12.00
Plateaux apéro	2	Assortiment apéro 4 personnes	4 Nems + 4 Beignets de gambas + Ravioli Poisson frit 4 pièces + 4 Samoussas boeuf + 4 nems Poulet + Chips crevette	23.00
Plateaux apéro	3	Assortiment apéro 6 personnes	6 Nems + 6 Beignets de gambas + Ravioli Poisson frit 6 pièces + 6 Samoussas boeuf + 6 nems Poulet + Chips crevette	34.00
Plateaux apéro	4	Assortiment apéro 8 personnes	8 Nems + 8 Beignets de gambas + Ravioli Poisson frit 8 pièces + 8 Samoussas boeuf + 8 nems Poulet + Chips crevette	43.00
Plateaux apéro	5	Assortiment apéro 10 personnes	10 Nems + 10 Beignets de gambas + Ravioli Poisson frit 10 pièces + 10 Samoussas boeuf + 10 nems Poulet + Chips crevette	55.00
Entrées	6	Nems au poulet x 6	Avec sauce thaï	7.00
Entrées	7	Nems au porc x 6	Avec sauce thaï	7.00
Entrées	9	Beignets de gambas x 5	Avec sa sauce thaï	8.00
Entrées	11	Samoussas boeuf x 5	Pomme de terre, carottes, petits pois, poivre, boeuf	7.00
Plats	13	Porc caramel	Servi avec riz blanc thaï	10.00
Plats	14	Poulet curry vert	Poulet, curry vert, lait de coco, brocolis, basilic thaï + servi avec du riz thaï	10.00
Plats	16	Satay Poulet	3 brochettes de poulet mariné avec du curry jaune et frit avec sa sauce cacahuète	9.00
Plats	17	Chu Chi Poisson	Filet de poisson, sauce lait de coco et curry rouge, feuille de combawa et basilic thaï, servi avec du riz blanc	10.00
Plats	18	Chu Chi Gambas	Gambas, sauce lait de coco et curry rouge, feuille de combawa et basilic thaï, servi avec du riz blanc	11.00
Plats	19	Pad Kaprao Porc	Haché de porc frit avec basilic et divers parfums thaï, servi avec du riz blanc	11.00
Plats	20	Pad Kaprao Poulet	Haché de poulet frit avec basilic et divers parfums thaï, servi avec du riz blanc	11.00
Plats	21	Pad Kaprao Boeuf	Haché de boeuf frit avec basilic et divers parfums thaï, servi avec du riz blanc	11.00
Plats	22	Pad Kaprao Calamar	Calamar frit avec basilic et divers parfums thaï, servi avec du riz blanc	11.00
Plats	24	Pad Thai Gambas	Nouilles de riz, tamarin, pousses de soja, gambas, sucre, cacahuète	12.00
Plats	25	Pad Thai Poulet	Nouilles de riz, tamarin, pousses de soja, poulet, sucre, cacahuète	10.00
Plats	26	Porc au curry vert	Porc, curry vert, lait de coco, brocolis, basilic thaï + riz blanc thaï	10.00
Plats	27	Poulet au cajou	Poulet, poivron vert, poivron rouge, oignons, noix de cajou	10.00
Accompagnements	29	Riz avec gambas	Riz sauté thaïlandais avec gambas	11.00
Accompagnements	30	Riz au porc	Riz sauté thaïlandais au porc	10.00
Accompagnements	31	Nouilles sautées aux légumes	Pâte jaune, carottes, brocolis, champignons chinois	10.00
Accompagnements	32	Pad Pak	Légumes croquants sauce huître	9.00