

Bon Appétit



Cuisine thaï authentique - Fait maison - Recette Palais Royal
Événement privé - Pro ou particulier - Sur mesure

BUFFET APÉRO

Assortiment de 8 amuse-bouches au choix

15,90 €/personne



Exemple classique :

4 nems poulet

2 poulet satay

2 triangles crevettes

Buffet adaptable à la demande !

FORMULE CLASSIQUE

**1 Plat au choix
+ 2 amuse-bouches**

19,90 €/personne



Exemple classique :

2 nems poulet

1 Pad Thaï poulet

TRAITEUR : Sur réservation 48h à l'avance - Retrait Camion (Minimum 5 personnes)

Large choix au verso

SERVICE PRIVÉ (2h) : 149,90 € (Avec déplacement inclus 10km)(Minimum 30 personnes)

MENU CONNAISSEUR

**2 amuse-bouches
+ 1 soupe ou 1 salade
+ 1 Plat au choix
+ 1 Dessert maison**

34,90 €/personne



Exemple classique :

2 nems poulet

+ 1 Tom Yam Goong

+ 1 Pad Thaï poulet

+ 1 Mango Sticky Rice

EXPÉRIENCE PREMIUM

**4 amuse-bouches
+ 1 soupe
+ 1 salade
+ 1 Curry**

49,90 €/personne

**+ 1 Plat au choix
+ 1 Dessert maison**



Exemple classique :

2 nems poulet

+ 1 Tom Yam Goong

+ 1 Salade de papaye

+ 1 Curry massaman

+ 1 Pad Thaï poulet

+ 1 Mango Sticky Rice

Téléphone : 0667612159 - contact@bonappethai.fr - bonappethai.fr

EVENT



AMUSE-BOUCHE

1. Porpia Gai – Ném Thaï croustillant au poulet

Feuilles dorées et croustillantes, garnies de vermicelles de haricots sublimé par ses petits légumes et l’huile de sésame. Une bouchée addictive qui craque sous la dent.

2. Goong Kra Jok – Triangle croustillant à la crevette

Feuilles de brick dorées et croustillantes, garnies de crevettes parfumées à l’ail, au poivre blanc et à l’huile de sésame. Une bouchée addictive qui craque sous la dent.

3. Kra Tong Thong – Verrine croustillante au thon

Petits paniers garnis d’un tartare de thon frais, relevé d’échalotes, de tomates, d’herbes fraîches et citronné. Une bouchée élégante, parfaite pour ouvrir l’appétit.

4. Thong Thong – Sac d’or de la cheffe

Petites aumônières farcies d’un mélange de poulet, crevette, maïs doux, haricots verts et épices thaï. Rappelant la street food de Bangkok.

5. Satay – Brochettes de satay

fines lamelles de bœuf ou poulet (au choix) marinées aux épices, grillées et nappées d’une sauce cacahuète onctueuse au lait de coco.

SALADE THAÏ

11. Som Tam Thaï – Salade de papaye verte

Papaye croquante pilée au mortier. Une salade explosive, fraîche, acidulée et addictive.

12. Yam Nua Yang – Salade de bœuf grillé

Bœuf saisi au grill, tranché finement et mélangé à une salade d’herbes fraîches, citron vert et sauce relevée. Intense, parfumée et gourmande.

13. Lab Nua – Tartare de bœuf thaï

Bœuf finement haché, herbes fraîches, citron vert, poudre de riz grillé. Texture unique et explosion aromatique.

14. Lab Gai – Tartare de poulet thaï

Poulet parfumé, citronné, légèrement pimenté, relevé d’herbes fraîches. Fraîcheur et légèreté.

15. Tuna Yam Thaï – Salade de thon

Thon frais, herbes aromatiques, citron vert et épices pour une salade fraîche et équilibrée.

PLAT

21. Phad Nam Mun Hai – Wok sauté aux Légumes croquants

Wok puissant, sauce brillante et savoureuse.

22. Phad Kra Pao – Basilic pimenté

Basilic thaï, piment, wok viande explosif.

23. Gai Phad Med Mamuang – Poulet aux noix de cajou Croquant

Sucré-salé, très gourmand.

24. See Krong Moo Ob Nam Peung – Ribs caramélisés Fondants

Miel, soja, cuisson lente.

25. Sua Rong Hai – Bœuf grillé thaï

Grillade parfumée, sauce Nam Jim Jaew relevée.

26. Phad Brocoli – Brocoli sauté

Simple, sain, savoureux.

27. Phad Ma Keur – Aubergines sautées Fondantes

Basilic, sauce parfumée.

SOUPE THAÏ

6. Tom Yam Goong – Soupe aigre-piquante aux crevettes

Bouillon vibrant aux notes de citronnelle, galanga et feuilles de kaffir, relevé d’un piment délicat. Les crevettes apportent une touche iodée, tandis que l’acidité réveille le palais pour un voyage en Thaïlande.

7. Tom Kha Gai – Soupe coco au poulet

Bouillon lacté au lait de coco infusé de galanga, citron vert et herbes fraîches. Douce et réconfortante, cette soupe emblématique équilibre parfaitement la rondeur de la coco et la fraîcheur des agrumes.

8. Gang Jued Woon Sen – Soupe claire aux vermicelles

Bouillon léger et aromatique, agrémenté de vermicelles de haricot mungo, légumes croquants et herbes fraîches. Une soupe délicate, parfaite pour équilibrer un repas plus épicé.

9. Tom Soup Nua – Bouillon de bœuf au piment

Bouillon riche et profond, mijoté longuement avec bœuf tendre, légumes fondants et épices. Une soupe chaleureuse, légèrement piquante, idéale pour les amateurs de caractère.

10. Tom Soup Gai – Bouillon de poulet

Bouillon parfumé au poulet, légumes fondants et herbes thaï. Réconfortant et généreux, parfait pour tous les publics.

CURRY THAÏ

16. Green Curry – Curry vert

Curry vert parfumé au basilic thaï, lait de coco onctueux et légumes fondants. Frais et légèrement piquant.

17. Red Curry – Curry rouge

Curry rouge intense, notes épicées et coco équilibrée.

18. Panang Curry – Curry panang

Crèmeux, légèrement sucré, aux notes de cacahuète.

19. Massaman Curry – Curry massaman

Curry massaman Doux, épicé, pommes de terre fondantes et épices orientales.

20. Vellow Curry – Curry jaune

Curry jaune Parfumé, doux et chaleureux.



Les currys sont proposés au choix en poulet, bœuf, porc ou tofu, accompagnés de riz blanc Thaï.

DESSERT



28. Mango Sticky Rice – Riz gluant à la mangue

L’authenticité de la Thaïlande à travers ce dessert emblématique avec un riz gluant des plus difficile à préparer avec sa mangue fraîche et son coulis de coco maison.

29. Banana coco – Banane nappé de coulis sucré

Une expérience unique avec son coulis addictif et ses bananes fraîches aux touches de coco équilibrée.

30. Spicy ananas – Ananas à la poudre de piment

Surprenant mélange qui assure le voyage.