

Une Cuisine raffinée, authentiquement Vietnamiennne du Sud, alliant saveurs traditionnelles, recherche de la nouveauté et mélanges des cultures.

FORMULE N°1 / 20 PIÈCES SALÉES ET SUCRÉES : 35 €ht *

(A partir de 30 convives)

- Aubergines grillées et sauce nuoc-mam sur toasts ** (3 pcs)
- Sticks de légumes frais de Saison et sauce haricots noirs (3 pcs)
- Roulés d'omelette au périlla (2 pcs)
- Brochettes de saucisse Vietnamiennne et rau ram ** (2 pcs)
- Bouchées Banh Mi & pickles frais** (2 pcs)
- Guoi Cuon (rouleau Vietnamiennne) Crevettes et sauce nuoc mam (2 pcs)
- Guoi Cuon Chay (rouleau Vietnamiennne) Veggie et sauce nuoc mam (2 pcs)
- Cubes Frais aux 2 cocos (2 pcs)
- Gateau Chocolat & Thé Matcha (2 pcs)



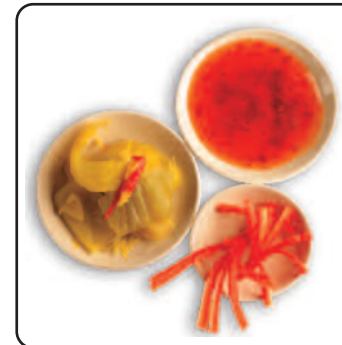
Aubergines grillées
et sauce nuoc-mam sur toasts



Roulés d'omelette
au périlla



"Saucisse" végétariennne Vietnamiennne



Pickles frais



Gateau Chocolat & Thé Matcha

* TVA 20% - ** Ces plats existent en version végétariennne - Hors boissons et verrerie

Personnel de service en supplément : un maître d'hôtel (6 heures de présence par tranche de 35 personnes) : forfait 280 €ht - Kit nappage, serviettes, couverts et fleurs : forfait 120 €ht

Pour toute demande de personnalisation ou d'informations : contact@lacuisinedehuong.fr / www.lacuisinedehuong.fr / page Facebook : la cuisine de huong

Une Cuisine raffinée, authentiquement Vietnamiennne du Sud, alliant saveurs traditionnelles, recherche de la nouveauté et mélanges des cultures.

FORMULE N°2 / 24 PIÈCES SALÉES ET SUCRÉES : 45 €ht *

(A partir de 30 convives)

- Aubergines grillées et sauce nuoc-mam sur toasts ** (3 pcs)
- Banh Khot ** (2 pcs)
- Roulés d'omelette au périlla (2 pcs)
- Bouchées de pétoncles à la sauce de cébettes fraîches (2 pcs)
- Bouchées Banh Mi & pickles frais** (3 pcs)
- Guoi Cuon (rouleau Vietnamiennne) Crevettes & sauce nuoc mam (2 pcs)
- Guoi Cuon Chay (rouleau Vietnamiennne) Veggie & sauce nuoc mam (2 pcs)
- Guoi Cuon Saumon braisé aneth fraîche & sauce nuoc mam (2 pcs)
- Guoi Cuon Bœuf Citronnelle & sauce nuoc mam (2 pcs)
- Cubes Frais aux 2 cocos (2 pcs)
- Gateau Chocolat & Gingembre confit (2 pcs)



Bouchées de pétoncles
à la sauce de cébettes fraîches



Guoi Cuon Bœuf Citronnelle
& sauce nuoc mam



Roulés d'omelette
au périlla



Banh Khot



Cubes frais aux 2 cocos

* TVA 20% - ** Ces plats existent en version végétariennne - Hors boissons et verrerie

Personnel de service en supplément : un maître d'hôtel (6 heures de présence par tranche de 35 personnes) : forfait 280 €ht - Kit nappage, serviettes, couverts et fleurs : forfait 120 €ht

Pour toute demande de personnalisation ou d'informations : contact@lacuisinedehuong.fr / www.lacuisinedehuong.fr / page Facebook : la cuisine de huong