

Menus I

65 par pers.

MINIMUM POUR 2 PERSONNES

**Soupe de vermicelles au poulet
Mungbean noodles soup with chicken**

**Rouleaux de printemps végétarien
Spring rolls with vegetables**

**Emincé de poulet sauté aux piments frais
Stir-fried minced chicken with fresh chili**

**Crevettes au curry rouge et lait de coco
Prawns in red curry with coco milk**

**Légumes sautés
Stir-fried vegetables**

**Riz blanc ou riz santé
Plain rice or stir-fried rice**

**Beignets de banane dans leur robe de coco et glace vanille
Deep fried banana in coco and vanilla ice cream**

Menus II

75 par pers.

MINIMUM POUR 2 PERSONNES

Salade de papaye vert aux cacahuètes
Green papaya salad with peanuts

Soupe de poulet à la citronnelle et lait de coco
Chicken soup with coco milk and lemongrass

Raviolis vapeur aux crevettes
Prawn steamed wonton

Brochettes de bœuf sauce à la cacahuète
Beef skewers with peanut sauce

Emincé de poulet sauté aux noix de cajou
Stir fried chicken with cashew nuts

Fruits de mer au curry rouge et lait de coco
Seafood in red curry and coco milk

Légumes sautés
Stir fried vegetables

Riz blanc ou riz sauté avec ananas
Plain rice or stir fried rice with ananas

Desserts au choix
Dessert choice

Menus III

79 par pers.

MINIMUM POUR 2 PERSONNES

Salade de concombre et crevettes à la sauce citronnelle

Soupe de poulet au lait de coco

Noix de St-Jacques à la vapeur à la mode du chef

Homard grillé au lait de coco et curry rouge

Champignons parfumés aux broccolis frais

Emincé de bœuf sauté aux pousses de bambou et basilic Thaï

Riz sauté Thaïlandais

Desserts au choix