



La plaquette



Basé à Die, nous rayonnons sur une partie de la Drôme. Nous choisissons des produits en majorité locaux et de grande qualité afin de vous offrir un moment savoureux et original. La viande est locale et fermière et nous proposons aussi des plats végétariens.

Que ce soit en **remorque Food Truck** ou en **service livraison**, nous saurons nous adapter à votre besoin pour vous faire découvrir des saveurs fraîches et parfumées d'Asie du Sud-Est.

Composez votre menu :

Vous préférez un buffet classique ?

Choisissez l'assortiment de plats qui vous plait, nous serons là pour vous conseiller au mieux.

Envie d'un menu Street Food ?

Optez pour des Gua Bao[★], des Banh Mi[★] ou des Bun !
A compléter par un buffet de salades pour plus de fraîcheur.

Et si vous hésitez entre tous les choix possibles, nous sommes là pour vous aider.



★ Service remorque Food Truck obligatoire



Nos services

En **remorque Food Truck**

Nous cuisinons et assemblons les plats devant vous
Une cuisine exclusive et une façon originale de découvrir
de nouvelles recettes !
Minimum 30 personnes

Avec le **service livraison**

Vos plats sont prêts à réchauffer. Un minimum
d'assemblage (que nous définirons ensemble)
et vous n'aurez qu'à ajouter une pincée d'herbes
fraîches pour avoir un plat comme au restaurant
Minimum 15 personnes



Les enfants bénéficient d'un tarif réduit pour une petite portion

Et pourquoi ne pas compléter cet événement unique avec des boissons venues
d'Asie ? Faites votre choix parmi notre éventail de boissons (Singha Beer, Saigon
Beer, jus de fruits exotiques...)

Maintenant, place au choix !

Une question ? Envie de réserver ?

Appelez nous au 06 52 17 76 62

Ou envoyez un mail à stephane@banhmi26.fr



La carte traiteur

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais et principalement locaux

Les salades



Salade d'aubergine à la vapeur, au gingembre et à l'huile de ciboule



Salade de chou et carotte, sauce au nuoc mam et citron vert, oignon confit au sel. Il existe aussi une version avec du poulet au gingembre



Salade de concombre, sauce au nuoc mam et citron vert, oignon confit au sel

Et tout un choix de salades, en fonction des saisons...

Possibilité de remplacer le nuoc mam par de la sauce soja pour des salades complètement végété

Les Gua Bao

Des pains vapeurs, du concombre, des pickles de carotte, des herbes fraîches, et une garniture carnée ou végété



Des garnitures au choix comme le porc grillé à la citronnelle, des beignets de tofu,... A choisir parmi la liste des plats...

Les Bánh mì

Une demi baguette, de la mayonnaise maison, des rondelles de concombre, une garniture carnée ou végété à choisir parmi la liste des plats, des pickles de carotte, de la coriandre, une petite sauce et du piquant si vous le souhaitez. La VRAIE recette !



Un bún comme un Bò bún, ou alors un Cơm Việt ?

Que ce soit avec du riz chaud ou avec des vermicelles de riz frais, vous y trouverez des carottes marinées, des concombres, de la salade, des cacahuètes pilées, et surtout des herbes fraîches. Il n'y a plus qu'à choisir votre garniture.





La carte traiteur

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais et principalement locaux

Les soupes



Le phở (prononcez "feu"), la soupe traditionnelle du Vietnam. Au boeuf ou au poulet, un bouillon longuement mijoté, des nouilles de riz et un bouquet d'herbes fraîches



Soupe au porc laqué, nouilles de blé, bouillon maison



Soupe Tonjiru. Soupe familiale japonaise de cochon et de légumes, assaisonnée au miso. Sans nouilles, on peut y ajouter des nouilles soba pour les gros appétits



Soupe de riz au poulet. C'est la soupe réconfortante par excellence au Vietnam. Celle que réclame les enfants quand ils sont un peu tristes



Soupe de nouilles de riz au légumes
D'influence Thaïlandaise, de la citronnelle, du combawa, du tamarin : une soupe riche en saveurs

La soupe de nouilles aux courgettes et au cochon, la soupe Suanla (le potage Pékinois), la soupe miso de légumes, la soupe aux raviolis wonton... Tout un éventail de soupes, qu'elles soient à la viande, aux fruits de mer ou aux légumes

Demandez votre soupe préférée, nous la chercherons !



BÁNH ★ MÌ 26

Street Food Vietnamienne

Frais, fait maison et gourmand



La carte traiteur

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais et principalement locaux

Les plats (peuvent être servis avec du riz parfumé, du riz sauté, ou en composition d'un banh mi, d'un gua bao, ou d'un bun)



Le poulet du général Tao

Des beignets de poulets, enrobés d'une sauce sirupeuse, légèrement sucrée



Porc braisé au tamarin

Du cochon braisé dans une sauce au tamarin et au vin de riz, pour des saveurs uniques acidulées et fruitées



Le porc aux oeufs

Un plat de fête aux Vietnam
De larges dés de poitrine de cochon mijotés dans une sauce au caramel, servis avec de l'oeuf dur et du citron vert



Cochon braisé aux 5 parfums

Cochon mijoté dans une sauce au soja, vin de riz, gingembre et 5 épices



Le porc Hong Shao

Une recette de Chine, de larges dés de poitrine de cochon, mijotés dans du vin de riz, de la sauce soja, et nacrés au sucre candy



Porc Char Siu

Des morceaux de cochon tendres, marinés à la sauce Char Siu et laqués au miel



Le poulet aigre doux

Des beignets de poulet tendres nappés d'une sauce aigre douce maison



Poulet effiloché à la citronnelle

Du poulet en cuisson lente et basse température, parfumé à la citronnelle, pour un effiloché juteux



Poulet Teriyaki

Des morceaux de poulet marinés, grillés, puis nappés de sauce à base de mirin, saké et sauce soja



Tofu Char Siu

Des morceaux de tofu frits, puis marinés dans une sauce Char Siu maison et laqués au miel



La carte traiteur

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais et principalement locaux

Les plats - la suite - (peuvent être servis avec du riz parfumé, du riz sauté, ou en composition d'un banh mi, d'un gua bao, ou d'un bun)



Le poulet au gingembre, cuit à la vapeur

Un assemblage spécial dans le cuit vapeur pour garder le jus de cuisson sans ajouter d'eau et concentrer les arômes



Les currys de légumes ou de viandes

Différents mélanges maison d'épices pour vous proposer des currys de saison, verts, rouges ou jaunes



Les beignets de tofu

Parfumés au gingembre et avec des petits légumes



Le poulet tendre et juteux au gingembre, à la citronnelle et au curcuma



L'omelette Vietnamienne

Dans sa version carnée, au porc hâché et au Nuoc Mam
Dans sa version végé, au tofu et à la sauce soja



Le tofu frit au caramel



Le porc sauté à la citronnelle

Un classique de la cuisine Vietnamienne

Et de nombreux autres plats sur demande



Les conditions

- . Pour chacun des deux services (remorque Food Truck et livraison), des frais de déplacement sont facturés : 1€ TTC du km au départ de Die
- . Le service remorque Food Truck est valable pour 2h de services (hors préparations), au-delà un surcoût de 50€ ht/heure sera facturé
- . Les plats indiqués sur la carte peuvent être modifiés en fonction des saisons
- . Afin de garantir votre réservation, un acompte de 30% du montant global ainsi que la signature du devis vous sera demandé
- . Le nombre exact de participants devra être confirmé au moins 15 jours avant la date de votre événement
- . En cas d'annulation de certains participants, nous nous réservons le droit de facturer l'intégralité de la prestation
- . La prestation comprend la vaisselle jetable ou compostable pour la partie nourriture (plateaux, assiettes, couverts)
- . Seuls les tarifs indiqués sur le devis dûment signé sont fermes et définitifs
- . L'accès au lieu de l'évènement doit être praticable en hauteur et en largeur pour nos véhicules. En cas de dommages dû à l'accès difficile, nous nous réservons le droit de facturer des frais de réparation