



Cours de cuisine vietnamienne

à domicile avec Marina

Cuisine En Folie avec Marina

N° SIRET: 884 769 100 00022

♠ Le principe de mes cours à domicile:

L'atelier comprend la prestation de 2 heures minimum. Le matériel est fourni.

Selon les plats, la durée peut varier, c'est en général beaucoup de temps de préparation. A définir selon le plat.

♠ Le tarif :

- La Prestation: apport de mon savoir-faire, conseils, astuces et tout cela dans une ambiance conviviale. L'atelier dure minimum 2 heures. Entre **40 et 60 euros par personne** selon la formule choisie ci-dessous. (à régler une semaine avant le jour de l'atelier)

Chaque personne prépare pour une quantité de 2 personnes.

- + Facture des matières premières ayant servi à la préparation des plats (à régler la veille de l'atelier).
- Frais kilométriques selon le lieu.

♠ Formules au choix:

-Formule à **40 euros** : Plat + dessert

-Formule à **50 euros** : Entrée + Plat

-Formule repas complet à **60 euros**: Entrée+ Plat+ dessert



AMUSE-BOUCHES OU ENTRÉES :

-Nems au porc



-Samoussas au bœuf et au curry



-Spirales de crevettes à la
pomme de terre



-Raviolis frits au porc et à la crevette



-Ailes de poulet frits



-Beignets de crevette



-Papillotes de crevettes



-Banh Pâtés chauds



-Pains perdus salés à la viande hâché et sauce nuoc mam cuits à la vapeur

-Seiches à la vietnamienne



-Carpaccio de saumon à la vietnamienne



-Rouleaux de printemps



- Banh Bao : Brioches vietnamiennes à la vapeur

-Raviolis à la vapeur aux crevettes et au porc



-Vegetable Balls : Billes de légumes frits



-Roulés



de feuilles de Là Lô à la viande hâchée :

-Palets japonais



PLATS VIETNAMIENS

-Thit kho : porc au caramel + riz blanc



-Cari Gà : poulet au curry



- Poulet à la citronnelle : Gà Kho sả



-Poulet au



gingembre : Gà Kho GỪng

-Bò kho sà: ragout de bœuf aux carottes et à la citronnelle



- Bo xao hanh tay : Bœuf aux oignons accompagné de riz cantonais.



-Bò bún :
bœuf,



vermicelle de riz avec
nems et crudités.

-Soupe de raviolis : *possibilité de faire un atelier « RAVIOLIS » : raviolis frits en entrée/amuses-bouche + soupe de raviolis en plat.*



-Mi Xao Tom : Nouilles sautées aux crevettes



-Encornets farcis à la
de choux Pak choï à la



vietnamienne accompagné
sauce d'huître



-Crevettes sauce aigre douce avec riz blanc :



-Banh xeo : crêpes vietnamiennes garnies.



- Banh
vapeur

Cuon : crêpe vietnamienne cuite à la



-Vermicelles de soja sautés au poulet



-Omelette vietnamienne à la vapeur : Chả trứng hấp



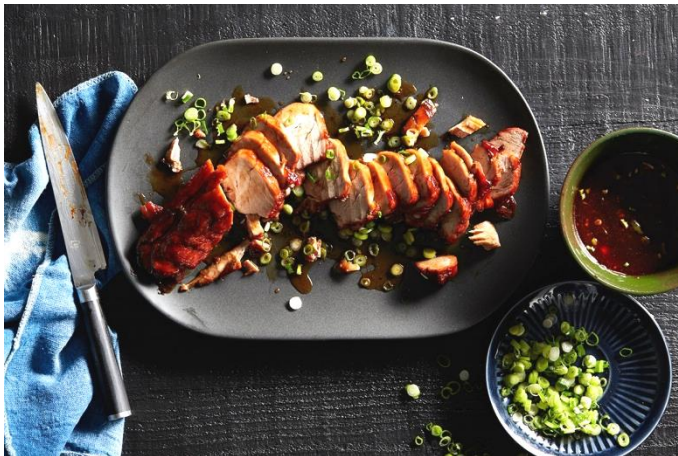
-Le fameux Pho : soupe au boeuf



-Bœuf Lok Lak

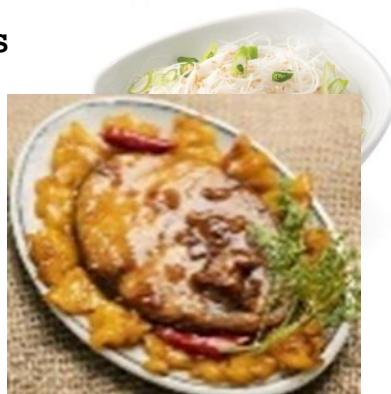


-Porc Char siu (Filet mignon qui demande à être mariné la veille de l'atelier)



-Porc laqué croustillant accompagné de vermicelle de riz ou de riz blanc et de crudités

- Thon mijoté à l'ananas



-Banh Mi : sandwich vietnamien



-Boulettes de porc sauce tomate



-Bœuf au Saté avec riz blanc



**-Poulet
bambous**

aux champignons noirs et pousses de



-Poulet à l'ananas avec riz blanc



DESSERTS/ ENTREMETS

-Banh Cam : Boules de graines de sésame aux haricots mungo :



-Tuiles



dentelle aux graines de sésame

-Crumble au litchi, mangue et poire



-Chè Chuoi : banane au lait de coco et perles de tapioca



-Chè Băp : entremet au maïs et perles de tapioca.



-Chè dậu trắng : entremet aux cornilles et au riz gluant et lait de coco.



-Salade de fruits exotiques



-Perles de coco :



- Riz gluant au

lait de coco et mangue



- Panna cotta au pandan et noix de coco

