

TẾT CÁN H DÂN



Samedi 20/02/2010 de 17h à 23h

Auditorium de l'Université Paul Sabatier
Toulouse

Spécialités culinaires (vietnamiennes, laotiennes et chinoises)

Prix uniques: 1 & 2€

Mise en bouche / Món nhắm

1. Salade de crabe, crevette, poulet / Nộm (Gỏi) cua, tôm và gà
2. Rouleaux de printemps / Gỏi cuốn
3. Nem / Chả giò
4. Samousa au poulet et bœuf / Samousa gà và bò
5. Papillote aux crevettes / bánh nhân tôm
6. Crabe farci / Cua dồn thịt
7. Beignet de crevette / tôm tằm bột chiên giòn
8. Ravioli frit / hoành thánh chiên
9. Crevettes séchées marinées aux ciboules vinaigrette / Tôm khô củ kiệu
10. Tripes de porc sautées / Phá lấu

Plats principaux / Món chính

11. Brochette de poulet / xiên (ghim) gà nướng
12. Brochette de boulettes de viande sauce piquante / xiên (ghim) chả viên sauce cay
13. Canard laqué / Vịt quay
14. Ailes de poulet farci / cánh gà nhồi thịt
15. Nouilles sautées au poulet / Mì xào gà
16. Riz gluant à la vapeur / Xôi mặn
17. Sandwich vietnamien au porc laqué / Bánh mì thịt
18. Riz aux hachis de porc et couenne / cơm bì
19. Riz cantonnais / cơm chiên
20. Bûche du Tết (riz gluant et banane à la vapeur) / bánh tét chuối
21. Crêpe de riz (salée) à la vapeur / Bánh cuốn
22. Tartelette de riz (salée) à la vapeur / bánh bèo
23. Salade de papaye laotienne / Lạp (nộm/gỏi đu đủ Lào)

Dessert /Tráng miệng

Essayez ces sucreries (bánh et chè), intraduisibles : Bánh bò, Bánh phú sĩ, Bánh da lợn, Bánh bao chỉ, Bánh ít, Bánh hạnh nhân, Chè ...