

NOUVEAU



Baan Thaiï

- *TRAITEUR* -

By Rinna & Jonas

Découvrez toute la richesse de la gastronomie thaïlandaise à travers notre cuisine généreuse, imprégnée de saveurs authentiques, et plongez en immersion totale dans la culture culinaire de ce merveilleux pays.

Chaque semaine, nous vous convions à un voyage unique à travers la Thaïlande, grâce à nos recettes traditionnelles que notre talentueuse Cheffe a perfectionné pendant plus d'une décennie sur place.

Aujourd'hui, elle nous fait l'immense honneur de les partager ici, avec nous tous !

Rejoignez l'aventure "Baan Thaiï" et laissez-vous émerveiller par cette expérience inoubliable !

NOS MENUS – Lundi & Vendredi

Découvrez notre cuisine traditionnelle,
chaque lundi et vendredi, à l'emporter ou sur livraison.

Menu du jour – Lundi & Vendredi / 18.-

Un menu différent chaque semaine qui varie tous les lundis et vendredis au gré de l'inspiration de la Cheffe.

Set apéro du jour – Vendredi *** / 20.-

– pour 2 à 4 personnes

**** Uniquement période estivale, du 15.04 au 15.09.*

Pad thai (nouilles sautées)

Poulet ou crevettes / 17.-

Tofu / 15.-

Légumes sautés / 10.-

varient selon les saisons, demandez-nous !

Rouleaux de printemps – 3pcs / 7.-

(aux légumes)

Beignets de crevettes fris – 5pcs / 7.-

crevettes entières, pannées par notre Cheffe

**** tous nos plats sont susceptibles de contenir du poisson ou mollusques (sauces), pour une préparation végétarienne demandez-nous.*

Retrouvez chaque semaine, notre offre de menus et/ou apéros sur nos réseaux sociaux ou notre groupe whatsapp (liens au verso).

Tous nos mets sont préparés maison, à la minute, avec des ingrédients frais uniquement (sauf crevettes et rouleaux de printemps).

En plus de nos menus, nous vous proposons **nos plateaux apéros.**

*Tous les jours, sur commande (48h à l'avance),
conviennent pour 10 personnes.*

Rouleaux de printemps fris - 30 pces / **70.-**
(aux légumes)

- Rouleaux de printemps congelés 2.-/pce

Beignets de crevettes fris - 50 pces / **70.-**
crevettes entières, pannées par notre Cheffe

Set mixte / **80.-**

Boulettes de boeuf haché - 60 pces / **72.-**
fries avec leurs feuilles de kaffir

Lamelles de porc séché et fris / **70.-**
avec leurs feuilles de kaffir

Set mixte / **80.-**

Brochettes de poulet satay - 40 pces / **100.-**
et sauce cacahuètes (recette secrète de notre Cheffe)

- Brochettes crues (à frire vous-même) 2.-/pce
minimum 50 pces

«Yam Wun Sen», / **120.-**
salade de nouilles, tomates, oignons et poulet haché

«Som Tam», / **120.-**
salade de papaye, haricots, carottes, tomates et cacahuètes

Provenances : Bœuf, porc, poulet = Suisse / crevettes = Vietnam

*Allergènes et intolérances ; demandez-nous pour plus d'informations.



Baan Thai

«L'authentique goût de la Thaïlande»

Lundi & Vendredi : 11h - 13h / 17h - 21h

Commandes par téléphone ou Whatsapp

077 484 26 41

*** tous nos mets sont préparés à la minute sur commande, veuillez nous appeler avant de vous déplacer.

A l'emporter ou sur livraison :

Zone 1

frais 5.-, offert dès 50.- de commande
Granges, Attalens, Bossonens, Palézieux.

Zone 2

frais 5.-, commande minimum 30.-
Remaufens, Châtel-St-Denis, Oron, Jongny, Chardonne.

Zone 3

frais 10.-, commande minimum 50.-
Les Paccôts, La Frasse, Vevey, Puidoux-Chexbres.

Dernières commandes pour livraisons 12h30 & 20h30.

«Sur demande, notre service traiteur organise tous vos événements et manifestations»

Découvrez et suivez toutes nos actualités :

SCAN MOI



hello@baanthai-traiteur.ch



[baanthai_traiteur](https://www.instagram.com/baanthai_traiteur)



[Baan Thai](https://www.facebook.com/BaanThai)

Baan Thai Traiteur - Route du Mont-Pèlerin 9, 1614 Granges

FONDUE THAÏ «MOUKRATA»

dès 4 personnes,
sur commande.

« Le Moukrata est un plat incontournable de la culture culinaire populaire de Thaïlande, associant amitié, plaisir, partage et convivialité ».



*** appareil et mode d'emploi inclus

Faites cuire les ingrédients sur le grill et dans le bouillon, puis dégustez le tout accompagné de nos délicieuses sauces thaï.

A partager entre amis ou en famille, pour toutes les occasions!

Plateau de viandes marinées
bœuf, porc et poulet (250gr./pers.)

Plateau de légumes
avec champignons et nouilles de riz

Bouillon de légumes
à réchauffer dans la partie creuse prévue à cet effet

Sauces thaï
nam chim seafood & nam chim suki

dès 4 personnes

32.- / personne

+ option; crevettes (5pcs) + 6.-/pers.



Baan Thai

«L'authentique goût de la Thaïlande»

Ne vous souciez de rien, tout est déjà prêt !

C'est le plat parfait pour tous vos événements, installez-vous, dégustez et profitez de l'instant !

Disponible tous les jours, à l'emporter ou sur livraison, dès 4 personnes, avec ou sans les crevettes (en option).

Commandes 48h à l'avance,
par téléphone ou whatsapp au

077 484 26 41

Horaires de commande
du lundi au vendredi
de 10h00 à 18h00

L'appareil électrique (*plug & play*) «Mou Krata» est inclus et convient jusqu'à 6 personnes.

A laver et nous retourner le jour suivant.

Caution : 50 CHF / appareil.

Tous les ingrédients sont conditionnés dans des boîtes séparées et sont livrés dans nos sacs isothermes permettant de les conserver à une température inférieure à 5°C.

Provenances :

Boeuf, poulet et porc = Suisse
Crevettes = Vietnam

La marinade des viandes contient les allergènes suivants ; **mollusques, soja, blé, sésame, oeuf.**