

Thiou

■ Votre événement au Norman ■

## Présentation

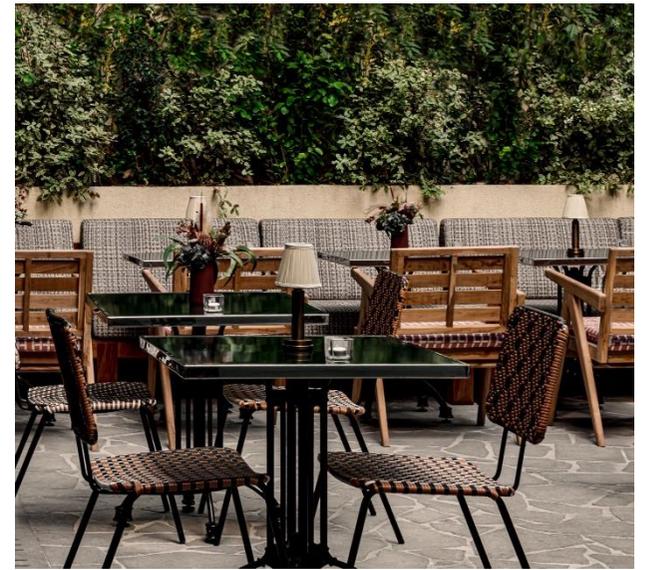
---

Adresse emblématique avec une place à part dans le cœur des gourmets parisiens, le restaurant de la Cheffe Thiou a rejoint Norman pour y apporter l'âme festive qui en fait la renommée, tout comme les incontournables de sa carte semi-gastronomique, des classiques de la cuisine thaïe.

Connue sous le nom de Thiou, la Cheffe Apiradee Thirakomen est bien connue des Parisiens depuis des décennies, tout d'abord aux célèbres Bains Douches puis dans son restaurant qu'elle a créé en 2000 pour mettre à l'honneur la gastronomie thaïlandaise.

Au menu chez Thiou, les classiques de la cuisine thaïe et les meilleurs produits français qui évoluent avec le temps et les saisons. Les plats signatures sont des incontournables comme les nems aux langoustines, le Tigre qui Pleure, les ravioles de crevettes ou encore des surprises comme une choucroute avec son chou cuisiné à la thaïlandaise.







## Capacités

---

	Repas assis	Cocktail
Restaurant	58	65
Patio	30	35

---



– French-Thai fusion restaurant with Chef Thiou –

Thiou



## Menu NORMAN

*Proposé tous les midis du lundi au vendredi*

**54,09 € HT – 60,00 € TTC**

### ENTRÉES

Soupe de ravioli aux crevettes  
Petits nems au poulet & légumes, chilli sauce  
Carpaccio de saumon, vinaigrette légèrement épicée

### PLATS

Spaghettis & poulet sautés au basilic  
Ou Pad Thai aux légumes  
Ou Filet de daurade snackée, légumes sautés aux épices, riz sauté

### DESSERTS

Salade de fruits de saison  
Ou Flan thaï au lait de coco

### BOISSONS

1 verre de Pessac-Léognan Blanc - Château Lafon Menaut 2021  
Ou Montagne Saint-Emilion - Vieux Château Saint-André 2019

Eaux minérales plates ou gazeuses 1 bouteille pour 3 personnes

Café

*Merci de noter que nous demandons un choix de menu unique ou une répartition à l'avance au maximum 7 jours ouvrés avant l'évènement*

Thiou



## Menu THIOU

**83,56 € HT – 95,00 € TTC**

### APERITIF

Coupe de Champagne Louis Roederer « Collection »

### ENTRÉES

Artichauts poivrade, herbes fraîches & pignons de pin  
Ou Carpaccio de saumon, vinaigrette légèrement épicée  
Ou Petits nems au poulet & légumes, chili sauce

### PLATS

Spaghettis & poulet sautés au basilic  
Ou Crevettes sautées aux épices petits légumes et basilic riz sauté  
Ou Filet de daurade snackée, légumes sautés aux épices, riz sauté

### DESSERTS

Salade de fruits de saison  
Ou Flan thaï au lait de coco  
Ou Mini nem chocolat

### BOISSONS

Chablis – Angst 2022 ou Saint-Joseph - Domaine Faury 2020 – 1 bouteille pour 3  
Eau minérale plate ou gazeuse - 1 bouteille pour 3  
Café ou Thé

*Merci de noter que nous demandons un choix de menu unique ou une répartition à l'avance au maximum 7 jours ouvrés avant l'évènement*

Thiou



## Cocktail THIOU

*(équivalent 18 pièces)*

À partir de 15 personnes et sur privatisation totale uniquement

**116,22 € HT – 130,00 € TTC**

### Apéritif

Coupe de Champagne Louis Roederer « Collection »

### Pièces froides ou tièdes

Maki de saumon

Mini Nem au poulet

Crevette au basilic

Soupe de volaille au lait de coco

Tartare de saumon

Mini Pad Thai crevette

### Minis plats chauds

Mini Pad Thai aux légumes

Mini brochette de poulet

Salade de bœuf à la citronnelle

### Pièces sucrées

Nems au chocolat

Petite salade de fruits

Riz au lait à la mangue

### Boissons

Chablis – Angst 2022 ou Saint-Joseph - Domaine Faury 2020 – 1 bouteille pour 3

Eau minérale plate ou gazeuse - 1 bouteille pour 3

Café ou Thé

# Thiou

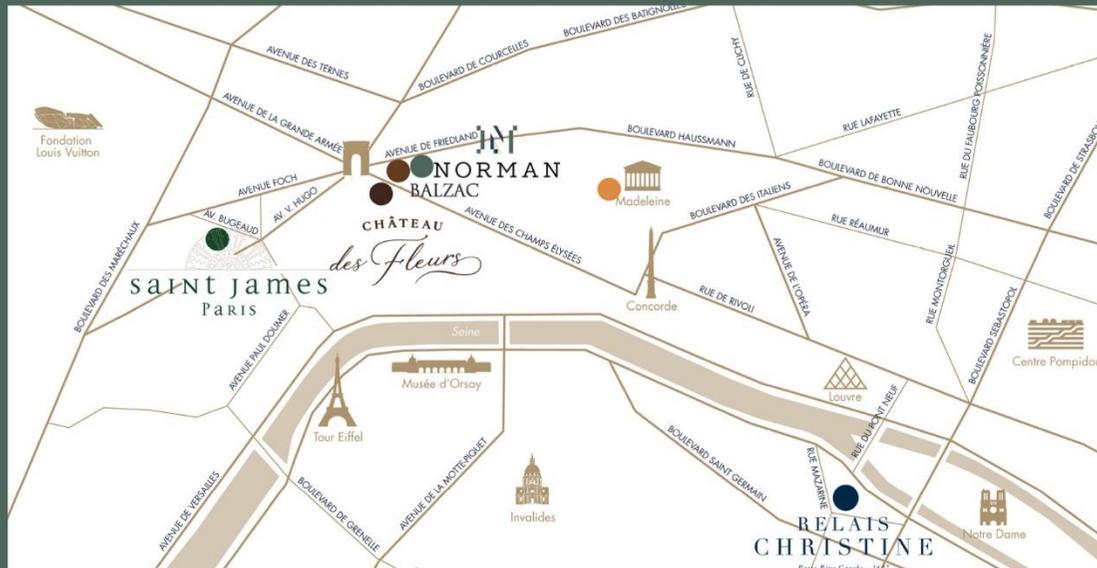


# Thiou



9 Rue Balzac – 75008 Paris, France  
+33 (0)6 12 41 95 86

Contact commercial : Olivier Coulibaly - [o.coulibaly@groupe-bertrand.com](mailto:o.coulibaly@groupe-bertrand.com)



[o.coulibaly@groupe-bertrand.com](mailto:o.coulibaly@groupe-bertrand.com)

