



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	60	70
Patio	30	35



– French-Thai fusion restaurant with Chef Thiou –

Thiou



Menu NORMAN

Proposé tous les midis du lundi au vendredi (hors jours fériés)

49,39 € HT – 55,00 € TTC

ENTRÉES

Salade de petites crevettes, mâche et betteraves crues, vinaigrette épicée
ou Petits nems au boeuf & curry, sauce chili
ou Rouleau de printemps façon Thaï

PLATS

Pâte de riz, poulet mijoté à la sauce soja, herbes Thaï
Ou Curry massaman aux petites crevettes & ses légumes, riz parfumé
Ou Porc sauté au gingembre, légumes, riz parfumé

DESSERTS

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

BOISSONS

1 verre de Pessac-Léognan Blanc - Château Lafon Menaut (13cl)
Ou 1 verre Montagne Saint-Emilion - Vieux Château Saint-André (13cl)

Eaux minérales plates ou gazeuses - 1 bouteille (1L) pour 3 personnes

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



Menu THIOU

84,17 € HT – 95,00 € TTC

APERITIF

Coupe de Champagne Veuve Clicquot (12cl)

ENTRÉES

Ceviche de dorade Sébaste, vinaigrette combawa épicée, huile de persil thaï
Ou Salade de boeuf à la citronnelle, herbes aromatiques
Ou Artichauts poivrade, herbes fraîches & pignons de pin

PLATS

Filet de bar rôti, crème de coco au fenouil rôti, chou choy sum, riz sauté
Ou Filet de canettes sauté au gingembre, jus acidulé, broccolini, pommes grenaille
Ou Crevettes sautées aux épices, petits légumes & basilic thaï, riz sauté

DESSERTS

Mini nems au chocolat
Ou Mangue fraîche & sticky rice au lait de coco
Ou Salade de fruits de saison, sirop à la citronnelle

BOISSONS

Pessac Leognan - Château Lafon Menaut
ou Montagne Saint-Emilion - Vieux Château Saint André – 1 bouteille (75cl) pour 3
Eau minérale plate ou gazeuse - 1 bouteille (1L) pour 3

Café ou Thé

Thiou

Cocktail THIOU

(équivalent 18 pièces)

À partir de 15 personnes et sur privatisation d'un espace uniquement

109,02 € HT – 130,00 € TTC

Apéritif

Coupe de Champagne Veuve Clicquot (12cl)

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

Pessac Leognan - Château Lafon Menaut

ou Montagne Saint-Emilion - Vieux Château Saint André – 1 bouteille (75cl) pour 3

Eau minérale plate ou gazeuse - 1 bouteille (1L) pour 3

Café ou Thé



LES OPTIONS

LES CHAMPAGNES

Bouteille de champagne Moët & Chandon « Brut Impérial 75cl
85,00€ HT – 102,00€ TTC

Bouteille de champagne Veuve Clicquot « Carte Jaune » 75cl
95,00€ HT – 114,00€ TTC

Bouteille de champagne Ruinart « R » 75cl
100,00€ HT – 120,00€ TTC

LES COCKTAILS

Cocktail 14cl (2 choix à déterminer en amont)
13,33€ HT – 16,00€ TTC

Mocktail 14cl (2 choix à déterminer en amont)
12,50€ HT – 15,00€ TTC

AUTRES OPTIONS

Bière bouteille 33cl
6,67€ HT - 8,00€ TTC

Forfait soft à discrétion
9,09€HT – 10,00€TTC

Amuse-bouche du Chef (3 par personne)
16,36€ HT - 18,00€ TTC



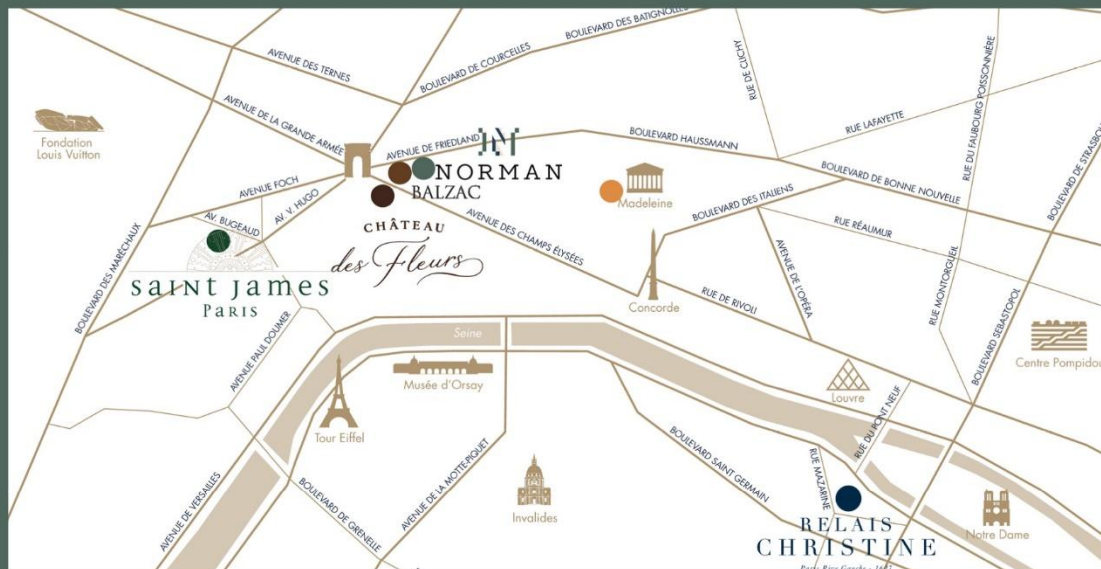
Thiou



Thiou

9 Rue Balzac – 75008 Paris, France
+33 (0)7 89 53 67 40

Contact commercial : Olivier Coulibaly - o.coulibaly@groupe-bertrand.com



o.coulibaly@groupe-bertrand.com

