

Thaï Wok Partie

4 rue des mineurs 67250 Merkwiller-Pechelbronn

thaiwokpartie@orange.fr

Notre site : <http://www.thaiwokpartie.com>

Tel : 03 88 80 79 49

Port : 06 73 08 84 09

Tarifs 1^{er} janvier 2026

- Nombre de personnes : 20 minimums
- Pour moins de 20 personnes, le repas est préparé en catering (3 à 4 plats selon le nombre de personnes) et doit être cherché.
- Prix par personne : 21,00 € (Menu de base 6 plats)
- Enfant de 6 à 12 ans : 10,50 € (le repas)

Suppléments :

- Prix par personne : 6,00 € pour l'apéritif, 5 Nems rouleaux ravioli et Samossas avec salade et sauces par pers.
- Prix par personne : 3,50 € pour les crevettes coco ou 2,50 € en remplacement de 1 plat
- Prix par personne : 3,50 € pour les crevettes basilic thaï ou 2,50 € en remplacement de 1 plat
- Prix par personne : 4,50 € pour les Noix de Saint-Jacques ou 3,50 € en remplacement de 1 plat
- Prix par personne : 3,00 € pour les filets de lotte ou 2,00 € en remplacement de 1 plat
- Prix par personne : 2,00 € pour l'échine de porc carotte chou fleurs ou 1,00 € en remplacement de 1 plat
- Prix par personne : 3,00 € pour le magret de canard ou 2,00 € en remplacement de 1 plat

Dessert :

- Prix par personne : 3,00 € Banane rôtis au lait de noix de coco sur glace à la vanille
- Prix par personne : 3,50 € Bananes flambées au rhum & au jus d'orange sur glace à la vanille
- Prix par personne : 3,50 € Bananes fraîches sauce à la mangue sur glace à la vanille
- Prix par personne : 3,50 € Ananas rôtis flambés au rhum sur glace à la vanille
- Prix par personne : 3,20 € Bûche glacée (2 parfums, crème ou sorbet)
- Prix par personne : 4,00 € Vacherin glacé (3 parfums, crème ou sorbet)
- Prix par personne : 4,50 € Salade de fruits exotique

Les baguettes asiatiques en bois sont fournies !

Menu de base (choisir 6 plats dans la liste en noir)

Filet de bar Victoria aux courgettes & sauce Thaï

Où

Filet de bar Victoria aux champignons & sauce coco

Cœur de rumsteck aux poivrons, carottes & gingembre

Echine de porc aux poix gourmand et poivrons rouge sauce Red Curry (piquante)

Filet de poulet aux germes de soja & champignons sauce Chiken-Marinade

Filet de poulet au brocoli & aux champignons noirs sauce chinoise

Poulet colombo aux champignons noir et sauce coco (2 plats de poulet !)

Petits foies de volailles aux poireaux & Auster sauce

Végétarien

Suppléments

Pour l'apéritif, 6 (au total) Nems, Beignets, Acras, Boulettes, Raviolis et Samossas salade et sauces

Crevettes géantes au gingembre & sauce coco

Crevettes géantes au basilic thaï et au poivrons rouge

Noix de Saint-Jacques aux poireaux & sauce coco

Filets de Lotte aux poivrons, tomates & bambou

Échine de porc carotte chou fleurs

Magret de canard aux champignons noirs sauce Chiken-Marinade & Teriyaki

Desserts

Ananas rôti flambé sur glace à la vanille

Bananes flambées au rhum & au jus d'orange sur glace à la vanille

Bananes rôties au sucre roux & lait de coco sur glace à la vanille

Bananes fraîches sauce à la mangue et glace à la vanille

Vacherin glacé (3 parfums au choix)

Bûche glacée (2 parfums au choix)

Salade de fruits exotique

A priori, la sauce est épicée de telle façon que cela soit supportable & mangeable pour chacun.

Avec les différents plats est servi du riz thaï à volonté ainsi que quelques pâtes chinoises au blé.

Nouveauté 2026

Pour l'apéritif

4 Nem Samoussa Rouleau et
Raviole avec sauce et salade
ensuite

5 plats Thai au choix avec riz
et pâtes (à choisir dans la
liste noire !)

Le tout, 25€ par personne