



Rue du Calvaire 6
5580 Wavreille
0470 459 443
yang@latabledeyang.be

Une cuisine du monde riche en saveurs

Des matières premières nobles en provenance des fermes de la région

Un mélange d'épices et de condiments fait maison

Saveurs du Monde

Un Zeste d'Amérique, un Soupçon d'Afrique, une Once d'Orient et une Touche de Classique.

Ma cuisine est faite de découvertes et de surprises venant des quatre coins du monde.

Cuisine Artisanale

Pas de chichi. Pas de tralala. Pas de produits chimiques. Foin de tout cela !
Une cuisine généreuse et riche en saveurs. Voilà !

Produits de Saison

Selon la saison, mes petits plats varient...

Au gré de Dame Nature et de mes fantaisies !

Producteurs Locaux

Ils sont tous là. Tout autour de moi.

Sans eux, je ne serais pas là !

Menu Sur Mesure

Selon vos besoins, nous pouvons définir ensemble un assortiment de bouchées et/ou de plats salés, chauds ou froids, présentés sous forme de buffet ou de lunch box.

- Buffet : à partir de 35€/pers (minimum 10 personnes)
- Lunch Box : à partir de 25€/pers (minimum 10 personnes)

Votre événement est un moment important de la vie. Je propose de vous rencontrer tout d'abord pour connaître vos besoins et vos attentes. Afin de me laisser suffisamment de temps pour établir une proposition et aussi pour la préparation de votre menu, veuillez me contacter **une vingtaine de jours** à l'avance.

Vous trouverez ci-dessous la liste de toutes nos possibilités de bouchées et de plats.

Bouchées Froides

Bouchées Japonaises

Makis Poissons Fumés

Sushis Gambas

Rouleaux de Printemps au Poulet

Okonomiyaki Royal

Bouchées Chaudes

Bouchées Asiatiques

Samoussas Indiens (Légumes & Crème de Coco)

Nems Vietnamiens (Bœuf & Curry)

Raviolis Chinois (Agneau & Carotte)

Bouchées Libanaises

Kebbés d'Agneau et Pignons de Pin

Samboussiks au Bœuf et Chou Kale

Falafels aux Pois Chiches et Herbes Aromatiques

Bouchées Marocaines

Briouates de Bœuf Épicé

Keftas d'Agneau aux Herbes

Chaussons Gratinés aux Lentilles et Cumin

Plats « Cuisine du Monde »

Plats Asiatiques

Riz Sauté aux Légumes des Maraîchers

Nouilles Sautées au Bœuf

Spiringue Croustillant, Sauce à l'Orange

Scampis Aigre-Doux aux Légumes de Saison

Wok de Tofu et Noix de Cajou aux Légumes de Saison

Bao Vapeur au Porc & Légumes de Saison

Plats Marocains

Pastillas Poulet & Amandes Caramélisées

Tajine au Bœuf & Figs

Plat Libanais

Poulet Parfumé aux Sept Épices Libanaises

Plat Espagnol

Paëlla (Gambas, Fruits de Mer, Poulet, Spiringue)

Accompagnements

Légumes Croquants des Maraîchers

Olives à l'Huile Aromatisés

Salade de Saison aux Légumes des Maraîchers

Pickles de Légumes Faits Maison

Sauce & Condiments

Sauce Aigre-Doux Maison

Sauce Houmous Maison

Sauce Harissa Maison

Sauce Cacahuète & Sésame Maison

Sauce Soja au Yuzu

- Tout cela vous donne envie de goûter ?
Chaque vendredi, je propose différentes bouchées à emporter.
Rendez-vous sur www.latabledeyang.be → Rubrique « À Emporter »
- Pour apprendre à cuisiner asiatique, j'organise des Ateliers Culinaires.
Rendez-vous sur www.latabledeyang.be → Rubrique « Ateliers »