

L'atmosphère du Blue Elephant, chez vous ou au bureau.

Pour Commander : **01 47 00 42 00**

Ambassadeur de la cuisine Royale Thailande...
C'est ainsi que beaucoup nous définissent !

Nos différents plats, préparés à la commande avec des produits importés chaque semaine de Thailande, sont désormais disponibles à la vente à emporter.

Pour cela, vous avez la possibilité de passer commande, soit par téléphone au 01 47 00 42 00, ou en vous rendant directement à notre restaurant situé au 45 rue de la Roquette (Paris XIème – M° Bastille). Nous serons heureux de vous

accueillir et de vous conseiller tout au long de la journée, de 9h à 23h. Les plats sont prêts ½ heure après la commande, entre 12h et 14h30 le midi (sauf le samedi) et entre 19h et 22h30 le soir

Nous sommes en mesure d'organiser vos réceptions, chez vous ou dans le lieu que vous désirez, avec ou sans service.

Des plats préparés « Kitchen Fresh » en portions individuelles sont également en vente dans un grand nombre de commerces.



CONDITIONS DE VENTES

Règlement des Commandes

Le règlement des commandes à emporter s'effectue à l'enlèvement des plats, directement au restaurant. Les moyens de paiements acceptés sont : espèces, carte bancaire, American Express, Diners Club.

Enlèvement des Commandes

Nous ne pratiquons pas la livraison à domicile. Chaque commande est à retirer directement au restaurant. Pour toute commande supérieure à 250 €, vous pouvez contacter le service commercial afin de prévoir une livraison si besoin (minimum 48h à l'avance).

Garanties

Pour toute commande, votre nom, adresse et un numéro de téléphone vous seront demandés.

Pour toute commande supérieure à 100 €, un numéro de carte de bancaire peut vous être demandé comme garantie. Aucun paiement ne sera prélevé, sauf en cas d'annulation hors délais.

Conditions d'Annulation

Les commandes peuvent être annulées jusqu'à 1 h avant l'heure prévue d'enlèvement. Au-delà de ce délai, toute annulation sera facturée.

Prix

Tous nos prix sont en euros, nets, TVA comprise (5,5%).

ENTREES

| | | € |
|---|---------------|-------|
| 1 | Chicken Satee | 10.00 |

L'exceptionnelle qualité d'un blanc de poulet moelleux rehausse de toute sa saveur cette délicate préparation marinée, embrochée puis grillée.

| | | |
|---|--|-------|
| 3 | Rouleaux de Printemps | 10.00 |
| | Fine crêpe de riz fourrée de vermicelles, de poulet et de légumes. | |

5 Tod Man Pla Beignets de poisson au curry et à la citronnelle; l'entrée préférée des thaïs.

| | | |
|---|---|-------|
| 6 | Dim Sim Moo | 11.00 |
| | Chaussons au porc et aux crevettes, cuits à la vapeur dans un panier de bambou. | |

7 Kiss du Golf du Siam Délicieuses crevettes enveloppées dans un voile de riz.

| | | |
|---|---|-------|
| 8 | Petites Bouchees Narai | 11.00 |
| | Recette créée par notre Chef Chang de Londres. Bouchees légèrement croustillantes aux crevettes, calamar et poulet. | |

10 Salade De Vermicelles Epicee mais tellement rafraîchissante.

| | | |
|----|--|-------|
| 11 | Yam Pomelo | 12.00 |
| | Du palais Royal Souan Jit Laon...Salade fraîche de pomelo mélangé aux crevettes, blanc de poulet, menthe et coriandre. | |

14 Som Tam Papaye verte en salade au citron vert et aux crevettes séchées. Une spécialité piquante à ne pas manquer.

| | | |
|----|--|-------|
| 21 | Yam Hua Pleé | 12.00 |
| | Salade de fleur de bananier et crevettes roses, noix de coco rôti râpée, accompagnée d'une sauce au tamarin. | |

42 Dim Sim Crabe Chaussons au poulet au crabe et au gingembre, cuits à la vapeur dans un panier de bambou.

| | | |
|-----|---|------|
| 101 | Kaeng jud Yao | 8.00 |
| | Potage traditionnel de légumes frais et tofu. | |

103 Tom Kaa Kai Bouillon de poulet à la pulpe de noix de coco.

| | | |
|-----|---|-------|
| 104 | Tom Yam Khung | 11.00 |
| | Potage piquant aux crevettes géantes, citronnelle et galanga. Un classique incontournable ! | |

151 Massaman D'agneau Spécialité par excellence du Sud musulman. Tendres dés d'agneau mijotés patiemment dans une sauce riche et douce.

| | | |
|-----|--|-------|
| 200 | Spare Ribs | 15.00 |
| | Travers de porc marinés à notre façon puis grillés et caramélisés. | |

201 Chiang Rai De l'extrême Nord. Emincé de porc au poivre vert et basilic thaï importés directement de Bangkok par avion. Un plat piquant sans concession!!!

| | | |
|-----|--|-------|
| 204 | Porc Sukothai | 14.00 |
| | Porc à l'ail, légèrement parfumé à la coriandre et au poivre vert. | |

250 Bœuf Paneng Bœuf relevé au curry et piments.

| | | |
|-----|--|-------|
| 252 | Salade de Bœuf | 19.00 |
| | Plat populaire de Thaïlande. Filet de bœuf grillé puis émincé, assaisonné d'herbes, citron et piments. | |

253 Bœuf au Chili Bœuf aux petits piments et aux makue, aubergines naines thaïes. Notre plat le plus relevé.

| | | |
|-----|--|-------|
| 256 | Coco Cabane | 21.00 |
| | Une spécialité de Phuket. Bœuf au curry vert très relevé. Accompagné de nouilles à la vapeur | |

301 Poulet Aux Noix De Cajou Maïs nains et dés d'ananas, aussi joli que raffiné.

| | | |
|-----|--|-------|
| 303 | Cuisse d'émeraude | 13.00 |
| | Dés de jeune coq marinés puis enveloppés dans une feuille de « Bai Toey » fraîche, avant d'être cuits. | |

304 Laab Kai Emincé de poulet, limes, échalotes, petits légumes. Un thaï sans concession !

| | | |
|-----|--|-------|
| 306 | Poulet au Curry a la Thailande | 17.00 |
| | Notre fameux poulet sauté au curry vert, au lait de coco et pousses de bambou. | |

329 Canard Siamois Emincé de filet de canard au curry rouge agrémenté de raisins et d'ananas.

| | | |
|-----|---|-------|
| 330 | Ped Nam Toc | 19.00 |
| | Fines tranches de magrets de canard grillés, accompagnés d'une sauce piquante à part. | |

POISSONS ET CRUSTACES

| | | |
|-----|---|-------|
| 355 | Homok Pla | 17.00 |
| | Saumon aux herbes Thaïes et citron vert. Cuit à la vapeur dans sa papillote de feuille de bananier. | |

| | | |
|-----|--|-------|
| 401 | Crevettes Geantes | 18.00 |
| | En beignets, sauce légèrement relevée proposée à part. | |

| | | |
|-----|--|-------|
| 402 | Elegantes De Manora | 18.00 |
| | Belles crevettes dans un curry jaune doux et piquant. Un plat typique du Sud musulman. | |

| | | |
|-----|--|-------|
| 405 | Fruits de mer Phuket | 18.00 |
| | Notre sélection de fruits de mer sautés au wok avec de la pâte de piment frit et du basilic Thaï fraîchement livré de Thaïlande. | |

| | | |
|-----|--|-------|
| 416 | Khung Phad Nor Mai Farang | 20.00 |
| | Nos « superbes crevettes » sautées au wok avec des asperges vertes et des champignons. | |

| | | |
|-----|---|-------|
| 417 | Chu-Chi à la vapeur | 18.00 |
| | Filé de saumon poché à la vapeur et nappé de sauce curry rouge. | |

| | | |
|-----|---|-------|
| 418 | Tempura de Lotte | 19.00 |
| | Jolis morceaux de lotte panés et frits, accompagnés de deux sauces dont une piquante. | |

ACCOMPAGNEMENTS

| | | |
|-----|---|------|
| 451 | Riz Blue Elephant | 9.00 |
| | Riz sauté à la chair de crabe et aux oeufs. | |

| | | |
|-----|--|------|
| 460 | Phad Thai Ayuthaya | 9.00 |
| | Nouilles sautées, agrémentées de crevettes, cacahuètes, œufs et légumes. | |

| | | |
|-----|---|------|
| 470 | Legumes a la Thailande | 7.00 |
| | Légumes croquants sautés au Wok selon l'humeur du chef. | |

| | | |
|-----|---|------|
| 480 | Khao Niao | 4.00 |
| | Du nord-est de la Thaïlande...Riz gluant servi dans son panier classique. | |

| | | |
|-----|--|------|
| 481 | Riz Blanc Parfume Au Jasmin | 3.00 |
| | Riz sauté au jasmin avec des herbes et épices. | |

PLATS VEGETARIENS

| | | |
|-----|---|------|
| 505 | Rouleaux De Printemps | 9.00 |
| | Fine crêpe de riz fourrée aux vermicelles et légumes. | |

| | | |
|-----|---|------|
| 508 | Salade de Cheveux d'ange | 8.00 |
| | Nouilles "cheveux d'ange" accompagnées de Yod Peng, oignons, carotte et coriandre, sauce citronnée. | |

| | | |
|-----|--|------|
| 518 | Som Tam Djay | 9.00 |
| | Un classique incontournable, la papaye verte en salade au citron vert et sauce soja; une spécialité piquante à ne pas manquer. | |

| | |
|-----|-----------------------|
| 519 | Salade de Pomelo Djay |
|-----|-----------------------|