



Repas Thaïlandais

VENDREDI 24 AVRIL 2026



Document réalisé par la Cuisine Centrale de Chamonix
Mont-Blanc



Repas Thaïlandais

L'équipe de la Cuisine Centrale de Chamonix Mont-Blanc propose, à tous les convives, de déguster un menu thaïlandais le vendredi 24 avril 2026.

La cuisine thaïlandaise est connue au niveau international car elle regorge de mets surprenants, de saveurs intenses et d'ingrédients originaux.

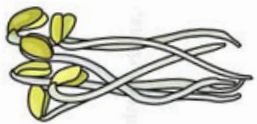
Parmi les spécialités incontournables, il est possible de déguster des plats à base de riz, de nouilles, de sauce soja ou de Nam Pla, une sauce fabriquée à base d'anchois fermentés et de sel.

La cuisine thaïlandaise, c'est aussi un mariage parfait entre le sucré, le salé, l'acidulé et le piquant où les épices, comme le curry, le piment, la citronnelle, la coriandre, le curry, ont une place importante.



Le Coin des Enfants

En plus des nouilles de riz, ajoute les aliments de ton choix dans ton Pad Thai* ...



Germe de soja



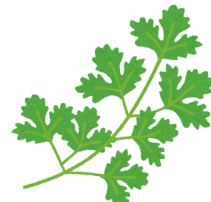
Noix de cajou



Piment



Émincés de poulet



Coriandre



Sauce soja



Ail



Citronnelle



Curry



Œufs



Crevettes

*Le Pad Thai est le plat national traditionnel, très apprécié en Thaïlande. Il est cuisiné avec des nouilles de riz sautées au wok et est à la fois acidulé, sucré, salé, épicé.