

Des formules sur-mesure pour chaque événement

Comité d'entreprise (CSE), séminaire, soirée de fin d'année, lancement de produit, journée team building, La Cuisine de Nan accompagne tous vos événements professionnels avec une offre originale et modulable.



Nos engagements



- Recettes thaïlandaises traditionnelles, entièrement faites maison
- Pas de procédés industriels, pas de sauces toutes prêtes, seulement des produits frais cuisinés le jour même
- Capacité d'adaptation de 30 à 500 convives
- Implantée à Jonage (69330), aux portes de Lyon, notre proximité permet de garantir une organisation réactive

Offrez à votre entreprise une parenthèse thaïlandaise, fraîche et authentique



Contactez-nous

07 69 04 20 50
La cuisine de Nan
www.lacuisinedenan.com
lacuisinedenan@gmail.com
cuisine de nan

11 place du général de Gaulle - 69330 Jonage



La cuisine de Nan

THAÏ STREET FOOD

SPÉCIALITÉS THAÏLANDAISES

Traiteur thaïlandais authentique

Événements d'entreprise de 30 à 500 personnes

Lyon et sa région



Une parenthèse thaïlandaise pour tous vos événements

Buffet convivial, plateaux-repas individuels ou cocktail dînatoire, le format de service s'adapte à votre événement, à votre lieu et à votre budget. Notre équipe vous accompagne dans l'organisation logistique, de la prise de commande à la livraison.



Nous vous proposons une cuisine thaïlandaise authentique, élaborée avec passion. Sautés au woks parfumés, currys onctueux, épices délicatement dosées : offrez à vos convives un véritable voyage culinaire.

Une cuisine 100 % fraîche, traditionnelle et faite maison

Chez La Cuisine de Nan, rien n'est laissé au hasard. Les légumes sont sautés minute, les viandes marinées selon les méthodes traditionnelles, et les sauces préparées sur place à partir d'aromates frais. Cette exigence de fraîcheur et ce respect des traditions culinaires garantissent une expérience gustative authentique.

Un événement en extérieur ?
Notre barnum est la solution



Larb porc

Émincé de porc mariné au citron vert, ail, échalote, coriandre, menthe et oignons frais



Sauté de poulet au curry rouge

Émincé de poulet au lait de coco, légumes, basilic thaï et pousses de bambou



Pad Kra Pao

Émincé de bœuf au basilic thaï, ail, oignons, poivrons et piment thaï



Khao Pad Khai Sapparod

Riz sauté thaï au poulet, ail, légumes, crevettes et ananas