



BISTRO
ZAKKA

STREET FOOD CHINOISE

CARTE TRAITEUR

RESTAURANTS
TRAITEUR
EVENTS



NOTRE MISSION

Depuis juillet 2015, l'équipe de Bistro Zakka fait découvrir aux Lyonnais la street food chinoise avec un premier restaurant ouvert à Lyon 7e. Plus qu'un simple restaurant, l'équipe met en avant un savoir-faire, des produits de qualités mais aussi la culture chinoise.



OFFRE TRAITEUR

Pour vos événements
retrouvez nos spécialités et
faites voyager vos convives
dans les rues de Chine.

Nos baos et nos guabaos
s'adaptent à vos besoins.

En version mini pour un
événement de type cocktail ou
dans leur format original pour
un repas.

Nos farces aussi s'adaptent à
vos envies et vos besoins..



LES BAOS

Spécialité du Nord de la Chine, le bao - 包子 - est un pain à base de farine de blé, garni et cuit à la vapeur. **FORMATS**

LES BAOS COCKTAILS

Un petit bao en format bouchée.

à partir de 2 €



LES PETITS BAOS

Un petit bao en format un peu plus grand que le bao cocktail, adapté pour une pause ou une collation.

à partir de 2,90 €

LES BAOS

Le bao dans son format classique, pour un repas plus gourmand.

à partir de 4,50 €





LES BAOS

GARNITURES

Un extrait de nos possibilités en terme de garnitures, de nombreuses autres possibilités existent.

LES CLASSIQUES

- Porc braisé : recette maison
- Bœuf & champignons : bœuf, champignons de Paris, poireau.
- Crevettes & légumes : crevettes, omelette, vermicelles, ciboulette, champignons noirs.
- Végan : carottes, petits pois, pousses de soja, shiitaké, vermicelles, tofu.

LES FESTIFS

- Porc truffé : porc haché, champignons de Paris, truffe.
- Écrevisse & asperges
- Poulet pimenté : poulet, pleurotes, piments.

LES SUCRES

- Chocolat & bananes.
- Matcha & haricots rouges.
- Pomme & cannelle.
- Citrouille

SUR MESURE

Un bao selon vos envies, l'équipe de Bistro Zakka est à votre disposition pour développer un bao que pour vous.



LES GUABAOS

Le guabao - 刈包 - est un pain à la **FORMATS** vapeur garni de viande ou tofu et de crudités, un sandwich chaud aux saveurs de la Street Food chinoise.



LES PETITS GUABAOS

Un petit guabao en format adapté pour une pause ou une collation.

à partir de 5 €

LES GUABAOS

Le guabao dans son format classique, pour un repas plus gourmand.

à partir de 7,90 €



LES GARNITURES

Tous les guabaos sont garnis avec des crudités.

- Poulet mariné
- Porc braisé
- Bœuf mijoté
- Tofu sauce soja
- Canard laqué



LES WONTONS

Le wonton - 馄饨 - est un ravioli servi dans un bouillon. La pâte est étalée finement et renferme une farce.



FORMAT UNIQUE

Un petit ravioli cuit dans un bouillon

à partir de 1,18 €

LES GARNITURES

Les wontons sont réalisés avec une pâte à base de farine de blé.

- Porc haché
- Porc & crevettes
- Crevettes
- Poulet
- Végan
- Poisson

SERVICE

Les wontons aussi s'adaptent à votre événement.

- Format cocktail : un pièce dans une cuillère
- Repas : en bol par 10-15 pièces

LE SALÉ

Pour accompagner nos grands classiques le chef vous propose une sélection de produits salés.



SALADE SAUCE ASIATIQUE

Un petite salade avec des légumes de saison, baies de goji, et une sauce au sésame.

à partir de 4 €

GALETTE DE COURGETTES

Galette à base de courgettes, oeufs & farine de blé, déclinable en plusieurs formats pour un cocktail, une pause salée ou un repas.

à partir de 2,15 €



SOUPE

Classique avec du tofu & des algues ou en version tomates & oeufs, au bol ou en shooter.

à partir de 1,38 €





Tang Yuan



Dorayaki

LE SUCRÉ

Pour accompagner nos grands classiques le chef vous propose une sélection de produits sucrés.



LES BAOS SUCRÉS

Retrouver les formats et le recette dans la partie consacré aux baos

à partir de 1,93 €

Crème brulée au Matcha

à partir de 3,60 €

Dorayaki

pancakes & haricots azuki.

à partir de 3€

Mochi glacé

pâte de riz renfermant une crème glacée.

à partir de 2,50€

Cheesecake kalamasi

à partir de 5,90€

Tang Yuan

Boulettes de riz garnies de sésame, haricots rouge...
Servi chaud.

à partir de 1,22€

BESOIN D'UN PEU D'ANIMATION ?

Notre équipe peut cuisine sur place devant vos convives.

Et pour une immersion encore plus profonde, nous vous proposons de mettre les mains à la pâte au cours d'un atelier pour réaliser vous même vos baos ou encore des jiaozis.

Apportez une touche de culture chinoise à votre événement, l'équipe de Bistro Zakka organise pour vous avec ses partenaires des animations culturelles, conférences, ateliers, danse des lions, danses traditionnelles...



EVENEMENTS PUBLICS

ON S'EST PEUT-ÊTRE DÉJÀ CROISÉ !

L'équipe de Bistro Zakka participe régulièrement à des événements comme le Lyon Street Food Festival, les Nuits Sonores, le Food Market...





INFORMATIONS PRATIQUES

La carte présentée n'est pas exhaustive, n'hésitez pas à nous contacter pour construire ensemble une offre qui vous correspond.

Les prix affichés sont TTC, hors livraison et service.



CONTACT

contact@bistrozakka.fr

Bistro Zakka
5 rue d'Aguesseau
69007 Lyon