

QUY Paris : 7 chefs cuisiniers de 6 pays asiatiques pour des événements hors du commun

La gastronomie asiatique d'exception

Pour les entreprises, le printemps est synonyme d'organisation d'événements tels que les séminaires, les journées d'études, les conventions... Il ne reste en effet plus que quelques mois avant les grandes vacances !

Or, comme le montre l'étude publiée en 2016 par Coach Omnium sur l'évolution de la demande et des dépenses des entreprises sur le marché des MICE (séminaires, conventions-congrès, incentives et événementiels), **près de 9 participants sur 10 sont enthousiastes à l'idée de partir en séminaire** et les manifestations de courte durée, à taille humaine (entre 10 et 50 personnes), continuent d'être plébiscitées.

Si 84% des entreprises programment régulièrement des événements (source Actionco.fr), elles se démènent désormais pour se démarquer en choisissant les lieux originaux et des prestataires haut de gamme. Il s'agit de créer des moments forts et uniques que chaque convive aura plaisir à se remémorer.

Un plaisir qui se retrouve également dans les assiettes des convives d'un mariage où mise en bouche et mise en beauté sont caractéristiques d'une cérémonie.

En matière de gastronomie, offrir de l'évasion et du rêve est une stratégie gagnante pour enchanter les papilles de tous les participants !

Phu-Quy Duong, le fondateur de QUY Paris, confie :

Le mariage du goût, des couleurs et des parfums permet aux organisateurs d'événements d'atteindre l'objectif qu'ils se sont fixés : laisser une trace inoubliable dans l'esprit des invités !

QUY Paris est LE service de traiteur spécialisé dans la gastronomie asiatique pour les événements des entreprises, mais aussi pour les mariages de particuliers. **Son concept est inédit** : il regroupe sept chefs cuisiniers natifs du Japon, de la Corée, de la Thaïlande, du Cambodge, du Vietnam et de Chine. Chaque Chef propose le meilleur de la tradition gastronomique de son pays et met tout son savoir-faire au service de l'excellence.

Plus qu'un simple repas ou un cocktail, cette cuisine est une invitation au voyage et à la découverte de nouveaux horizons !

Le logo QUY, en vietnamien, signifie "précieux". Avec une lettre japonaise à l'intérieur, yorokobi, il a été réalisé comme une connotation de fusion moderne de la marque.



QUY Paris : la Rolls Royce de la gastronomie asiatique

Oubliez tout ce que vous avez toujours cru savoir sur la cuisine asiatique : QUY Paris vous emmène ailleurs, au cœur de la véritable gastronomie et de l'excellence.

A vous de choisir votre destination : Japon, Corée, Thaïlande, Cambodge, Vietnam et Chine.

Les plats sont préparés par des chefs expérimentés et issus de chaque pays : ils partagent leur cuisine, leurs recettes familiales et leur savoir-faire pour initier chaque convive à la magie de la culture orientale.

Les saveurs, les couleurs et les parfums s'entremêlent et créent un plaisir gustatif intense.

QUY Paris se charge d'organiser également toute la décoration scénographique culinaire :

- la composition des recettes et des cocktails,
- la logistique,
- le dressage artistique de la prestation
- une qualité de service irréprochable

Les pays stars de l'année 2016 : le Japon, la Thaïlande et le Vietnam

Pour 2016, QUY Paris a concocté une collection pleine d'arômes subtils, d'évasion et de délices en mettant à l'honneur trois pays réputés pour la grande diversité et la qualité de leur cuisine : le Japon, la Thaïlande et le Vietnam.

Juste pour vous faire saliver, voici un aperçu des menus que vous pouvez déguster :

La gastronomie japonaise par la Chef Misato



La Chef Misato est née à Nagoya au Japon. Issue d'une famille de restaurateurs, elle a plus de 10 ans d'expérience dans la cuisine et dans la pâtisserie japonaise traditionnelle. Son savoir-faire réputé lui a déjà permis de travailler en tant que traiteur pour de grandes enseignes : Louis Vuitton, Walt Disney, Mitsubishi...

Elle propose plusieurs formules :

- **Menu buffet ou brunch japonais** : 4 entrées au choix (Chirashi Sushi, soupe de Miso, poisson cru découpé appelé sashimi, Kabotcha marine...) + 3 plats au choix (Curry de boeuf, Beignets de poulet façon Misato, Poulet grillé au gingembre, Marmite de porc et pommes de terre...) + 2 desserts (plateaux de fruits et petite pâtisserie du jour : macarons, financiers au thé vert...)
- **Trilogie de cocktail japonais** composé de 11 tapas de sushis en canapés par personne : sushi anguille et oeuf, sushi saumon fumé et fromage frais, sushi porc épicé et épinard, pâté de soja aux petits pois "agesushi", gelée de tosazu aux crevettes et aux asperges, bouchées matsuba kaze...
- **Menu buffet QUY Nagoya** : 5 plats au choix (galette aux fruits de mer, salade de boeuf et soja thaï, beignet de tofu au radis rapé...) + dessert (assortiment de gâteaux)

- **Menu buffet QUY Kyoto** : 6 plats au choix (carpaccio de daurade au yuzu, crème de carotte au cumin, rosbeef au cumin, rouleaux de printemps à la menthe....) + dessert (assortiment de gâteaux)
- **Menu buffet QUY Dessert** : choix entre 2 menus composés de 6 desserts
- **Bento nippon (plateaux repas)** : plat principal (viande, poisson, ou végétarien), salade de saison, omelette, légumes de saison grillés, riz blanc ou maki ou chirashi, desserts

La gastronomie thaïlandaise par la Chef Liene et la Chef Phim



Les Chefs Liene et Phim sont nées toutes les deux à Bangkok en Thaïlande. Elles s'inspirent des recettes conviviales et généreuses issues de leur héritage familial pour créer une cuisine inoubliable et fidèle à la tradition culinaire du Royaume de Siam.

2 formules vous sont proposées :

- **Cocktail apéritif et dînatoire thaïlandais** composé de 9 pièces par personne : mini nem au porc, mini rouleaux de printemps, verrines de salade de boeuf à la citronnelle, verrines de salade de riz croustillant au jambon thaï, salade d'épices sur verrines de concombres...
- **Menu repas assis Thaï** : 3 entrées (nem thaï, brochette de poulet sauce sate, gambas cheveux d'ange) + 3 plats (saumon au lait de coco, phad thaï aux crevettes, riz sauté aux légumes) + 1 dessert (verrine de fruits frais, perle de coco, nem au chocolat)

La gastronomie vietnamienne par la Chef Mai et la Chef Mai Nguyen



Les deux Chefs Mai sont issues d'une famille de restaurateurs. L'une est née à Saigon au Vietnam, l'autre à Paris mais elles ont toutes les deux grandi dans l'amour de la gastronomie vietnamienne. Mai de Saigon a obtenu sa certification de cuisine à la prestigieuse Ecole de gastronomie française Ferrandi. Talentueuses et inventives, elles créent des plats succulents qui marient les herbes fraîches et aromatisées du Vietnam avec des assaisonnements français.

Il est possible de choisir entre des formules différentes :

- **Cocktail apéritif et dînatoire Vietnamien fusion** composé de 7 pièces par personnes : rouleau de printemps bœuf et sucrine, nem au chèvre et au chorizo, tempura de crevette mayonnaise au wasabi ou sati...
- **Menu repas assis QUY fusion** : une entrée au choix (salade de papaye et granny smith et crevette rôtie, Gyoza au confit de canard...) + un plat au choix (Bao burger au poulet ou bœuf sauce tamarin, risotto d'orge perlé au shiitaké et bœuf loc lac....) + un dessert au choix (pannequet à la mangue et caramel d'orange, panna cotta au sésame noir, éclair au durian...)

A propos de Phu-Qui DUONG, le fondateur de QUY Paris



Baigné dès son enfance par les multiples saveurs de la cuisine traditionnelle vietnamienne que lui cuisinait sa mère, Phu-Qui Duong a développé une véritable passion pour la gastronomie asiatique. Sa culture culinaire est un retour aux sources qui ne cesse de l'inspirer.

Phu-Qui a travaillé pendant plusieurs années pour différentes entreprises de restauration, hôtellerie et traiteur. Il a aussi eu l'opportunité de voyager dans d'autres pays d'Asie pour découvrir de nouvelles saveurs dans l'Extrême-Orient et le Nord-Est.

Généreux et enthousiaste, il a très vite eu envie de partager et d'initier d'autres personnes à la richesse gustative de cette cuisine exceptionnelle. Il décide alors de lancer QUY Paris, un service de traiteur spécialisé dans la gastronomie asiatique pour les événements des entreprises et des particuliers. Pourquoi ce nom ? Tout simplement parce que "Quy" veut dire "précieux" en vietnamien.

Pour en savoir plus

Site web : <http://www.quy-paris.com/>

Page Facebook

: <https://www.facebook.com/quy.paris.traiteur.asiatique.fusion/?fref=ts>

Contact Presse

QUY Paris

Phu-Qui DUONG

Tél : 06 51 22 24 51

E-mail : contact@quy-paris.com