



BAO FAMILY 包子家族
LE NOUVEL AN LUNAIRE
AVEC BAO FAMILY



农历新年年

Le 1^{er} février prochain marquera le début de la nouvelle année lunaire, placée sous le signe du tigre. Pour l'occasion, la Bao Family dévoile un menu inédit à découvrir dans les deux restaurants Petit Bao et Gros Bao, uniquement ce jour-là. Pour les adeptes de la livraison, un dessert de fête sera proposé au menu en exclusivité du 1^{er} au 3 février.

Et pour trinquer à la nouvelle année chinoise comme il se doit, Bao Family présente sa première bière maison, brassée par Deck & Donohue, la Tsing Bao. Cette création exclusive est désormais à la carte des restaurants Bao Family, sur place et en livraison, et y restera !

Un menu qui invite au partage

La Bao Family nous régale pour le nouvel an lunaire avec sa cuisine toujours aussi intemporelle et dont le menu, créé spécialement pour l'occasion, célèbre un florilège de recettes qui nous fait voyager à l'autre bout du monde. Fidèle au rituel des repas chinois, le menu invite au partage, comme une ode à la convivialité.

On se délectera de délicieuses bouchées dont les produits ont été savamment sourcés. Au menu : Têtes de Lion au porc fermier, Jiaozi végétariens ou au bœuf et Xiao Long Bao au porc fermier et homard renfermant un succulent « hot bouillon ». Côté sucré, on se laissera tenter par les délicieuses Sesame balls, ces petites boules de riz gluant aux haricots mungo et noix de coco.

Ceux qui ne pourront pas se rendre chez Petit Bao ou Gros Bao, pourront se faire livrer un dessert très spécial imaginé pour cette nouvelle année chinoise. Cette date marquant le début de l'année du tigre, les chefs ont ainsi concocté un Tiger Bao à l'effigie de cet animal qui cache un savoureux bao fourré à la crème aux jaunes d'œufs salés et noix de coco.



Incontournable bière Tsing Bao

Lorsque Céline Chung et Billy Pham ont eu l'idée de créer leur propre bière, cela ne pouvait être qu'avec Deck et Donohue, leur partenaire depuis l'ouverture de leur premier restaurant Petit Bao. Ils ont choisi cette microbrasserie, bien connue des amateurs de bières artisanales, pour ses 20 ans de savoir-faire et sa vision moderne et son engagement. Ce sont des valeurs communes d'artisanat et de passion du produit qui ont rassemblé les quatre fondateurs créateurs : Thomas Deck et Mike Donohue d'une part, et Céline Chung et Billy Pham d'autre part. Ensemble, ils ont imaginé la bière rêvée de la Bao Family. Pas moins de trois sessions de dégustation auront été nécessaires pour aboutir à LA recette parfaite. Une bière blonde, fraîche et acidulée, dont la fin de bouche est relevée par une touche de sel et de poivre de Sichuan vert. Les produits sont issus à 99.99% d'ingrédients biologiques et les bouteilles sont réutilisables pour une empreinte de production minimisée, en totale adéquation avec le mantra de Deck et Donohue qui est de faire bon et bien.



Informations pratiques

Menu du Nouvel An Lunaire - à la carte Disponible le 1^{er} février
dans les restaurants Petit Bao et Gros Bao

Petit Bao

116 Rue Saint-Denis – 75002 Paris

Gros bao

72 Quai de Jemmapes – 75010 Paris

Plats entre 7€ et 15€

Dessert Tiger Bao en livraison

Disponible du 1^{er} février au 3 février (dans la limite des stocks
disponibles) 5€

Bière artisanale Tsing Bao

Exclusivité Bao Family x Deck & Donohue

Disponible dans les restaurants Petit Bao et Gros Bao et en livraison
7€ la bouteille de 33 cl

