SUPER 中餐厅 CHINA



L'ouverture approche !!!

Pour roder les cuisines et vous donner un avant-goût de nos raviolis, riz cantonais et vous faire goûter nos premières crevettes sel & poivre, on va bientôt rendre accessible un lien Instagram vers notre menu.

Ceux qui sont <u>dans le coin</u> pourront commander leur repas la veille et le récupérer en Clic & Collect le lendemain.

Les prix seront tout doux et les quantités limitées!

On finit de brancher les fours et on vous envoie le lien rapidos, <u>stay</u> <u>tuned!</u>

Hâte de vous ouvrir enfin les portes en grand !!!

La team SUPERCHINA



À propos de SUPERCHINA

Nems, bœuf aux oignons, crevettes sauce piquante, rouleaux de Printemps, vapeurs, nouilles sautées...

C'est par nostalgie pour cette cuisine réconfortante qu'est née l'idée de lancer SUPERCHINA : un traiteur chinois traditionnel où tout est fait maison.

Le lieu est situé au <u>66, rue du Faubourg Poissonnière</u> à l'angle avec la rue de Paradis à Paris dans le <u>10ème</u>.

L'architecture et décoration ont été confiées à <u>Rudy Guénaire</u> (co-fondateur de <u>Paris New York</u>).

Une grande partie de la surface est consacrée à la cuisine : exit les places assises, le "fait-main" requiert de la place.

La carte, qui propose les grands classiques du traiteur chinois, est signée par la cheffe Rachel Shan Jiang.

Chez SUPERCHINA, tout est en self-service : on attrape directement dans les vitrines ce qui nous fait envie.

L'ouverture est prévue au mois de février 2024.

