

Carte Saison 2026/2027

DINH

Traiteur Immersif



*"L'expérience d'un voyage
culinaire au Vietnam"*

> UN CONCEPT ORIGINAL

*Et si votre événement devenait
un véritable voyage sensoriel ?*

/// Découvrez le premier traiteur
immersif vietnamien
en France et offrez à vos invités
une expérience unique entre
voyage, saveurs et émotions. ///



METS DINH VIETNAM

➤ DES STANDS ADAPTÉS

DINH s'adapte à vos événements professionnels et privés.

Stand en bambou éco-responsable pour vos événements en intérieur

Food truck élégant pour vos événements en extérieur



Basé à Bain de
Bretagne (35)

Déplacements :

Rennes
Nantes
& jusqu'à
60 kms autour
de Bain de
Bretagne



> 5 SENS EN ÉVEIL

L'immersion se fait à travers les 5 sens de vos convives...

*Musique asiatique
Ambiance immersive*



*Karaoké
Explications & interactions*

*Odeurs culinaires
Encens traditionnels
Huiles essentielles*



*Décoration soignée
Photobooth thématique
Explosion de couleurs*



*Cuisine Authentique
5 Saveurs (Dont Umami)
Animation Dégustations*



*Serviettes chaudes
Animations culturelles
Table pédagogique*



➤ QUI SOMMES-NOUS ?

Derrière DINH, il y a une histoire, une passion et une vision que nous souhaitons partager avec vous.



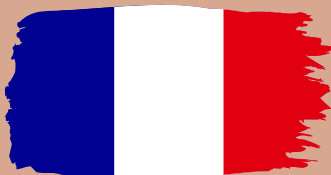


PEARL (Alias DINH)

À **41 ans** et heureuse **maman de trois garçons**, j'ai depuis plus de **20 ans**, façonné mon parcours autour d'une passion :
créer des expériences qui ont du sens.



À la croisée de mes **cultures vietnamienne et française**, j'ai développé une cuisine et une approche où se mêlent
exigence, authenticité et émotion.



Aujourd'hui, à travers **DINH**, je donne vie à cette vision en proposant des **expériences immersives, sincères et élégantes**, pour faire de chaque événement un **véritable voyage**.

Mon équipe est à votre service, engagée pour vous **satisfaire** et vous faire vivre une **expérience unique**.

Alors, embarquez-vous avec nous ?

> NOS VALEURS



DINH

CUISINE ENGAGÉE



Respect de
l'environnement



Produits locaux
& de saison



Anti gaspillage
alimentaire



Rémunération juste
des restaurateurs

> UNE GARANTIE QUALITÉ

DINH S'ENGAGE PRODUCTEURS LOCAUX

MERCI À MES
PARTENAIRES
POUR LEUR
TRAVAIL
EXCEPTIONNEL

*Chez Dinh, bien manger n'est pas
une option, c'est **une promesse**.*

*Nous mettons à l'honneur des
produits frais, de saison et
sélectionnés avec soin auprès de
producteurs locaux.*

*Une cuisine sincère, responsable et
pleine de saveurs.*



PAIN DES
"BOULANGERIE
PEZZIN" &
"BOULANGERIE
DOUCEURS SUCRÉES"
À BAIN DE BRETAGNE



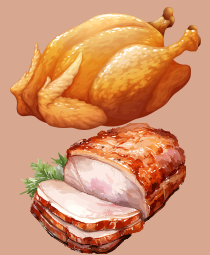
CAFÉ & THÉ BIO
"LOBODIS"
À BAIN DE BRETAGNE



OEUFS FRAIS BIO
"FERME DE LA
PLOUTIERE"
À TEILLAY



FARINE DE BLÉ
"LE MOULIN DE
ROUDUN"
FARINE DE RIZ BIO
"J.P. CLOTEAU"
À BAIN DE BRETAGNE



POULET & PORC
BRETON
"LES ARTISANS
MODERNES"
À BAIN DE BRETAGNE
ET PLUS ENCORE !



LAIT & YAOURT
"VACHEMENT BAIN"
À BAIN DE BRETAGNE

A scenic landscape of a river in Vietnam. In the foreground, a fisherman stands on a bamboo raft, holding a large, circular fishing net. The river is calm, reflecting the surrounding greenery and the sky. In the background, there are lush green hills and mountains, some with mist or smoke rising from them. The sky is a mix of blue and orange, suggesting a sunrise or sunset. The overall atmosphere is peaceful and natural.

FORMULES TRAITEUR IMMERSIF

De la découverte à l'exception, nos formules vous emmènent au cœur du Vietnam.

Nous recommandons un format de 30 à 110 convives, avec un service à table authentique autour de plats à partager.

➤ FORMULES TRAITEUR

1

DÉCOUVERTE

19,90€

*Plat
au choix*



*Immersion
3 sens*

Service : ~ 1h

2

ÉVASION

26,90€

*Entrée - Plat
Plat - Dessert*



*Immersion
4 sens*

Service : ~ 1h30

3

SIGNATURE

32,90€

*Entrée
Plat
Dessert*



*Immersion
5 sens*

Service : ~ 2h00

4

PRESTIGE

39,90€

*Entrée
Plat
Dessert*



*Immersion
Complète*

Service : ~ 2h30

1

DÉCOUVERTE

Plat
au
choix



19,90€^{TTC}

Immersion 3 sens

-  *Cuisine authentique vietnamienne*
-  *Musique vietnamienne*
-  *Tenues traditionnelles (serveurs)*



Nombre d'invités minimum : 60

2

Entrée - Plat

ÉVASION

26,90€^{TTC}

OU



Immersion 4 sens

Plat - Dessert

-  *Cuisine authentique vietnamienne*
-  *Musique vietnamienne*
-  *Tenues traditionnelles (serveurs)*
-  *Batons d'encens & huiles essentielles*

Nombre d'invités minimum : 45

3

★ le plus choisi

SIGNATURE

32,90€^{TTC}

Entrée

Plat



Immersion 5 sens

Dessert

 *Cuisine authentique vietnamienne*

 *Musique vietnamienne*

 *Tenues traditionnelles (serveurs)*

 *Batons d'encens & huiles essentielles*

 *Serviettes chaudes à la citronnelle*



Nombre d'invités minimum : 37

4

Entrée
Plat
Dessert



PRESTIGE

39,90€^{TTC}

Immersion complète

★ *Formule immersion 5 sens*



Décoration : lanternes de soies élégantes & colorées
(intérieur ou extérieur selon la faisabilité)



Accueil vietnamien : accueil personnalisé, thé au
jasmin, remise d'un porte bonheur.



Initiation aux baguettes + mise à disposition

Nombre d'invités minimum : 30

A scenic landscape of a river in Vietnam. In the foreground, a fisherman stands on a bamboo raft, casting a large net into the water. The river is calm, reflecting the surrounding greenery and the sky. In the background, there are lush green hills and a prominent, steep, rocky mountain peak. The sky is filled with soft, white clouds, and the overall atmosphere is peaceful and natural.

16 EXPERIENCES CULINAIRES

Après avoir choisi votre formule, composez votre menu et laissez-vous emporter par un voyage gourmand aux saveurs authentiques de la cuisine vietnamienne.

Options végétarien, végan, allergies sur demande

APÉRITIF

BÁNH MÌ BOX

PORC, POULET OU VÉGÉ



Plateau de mini bánh mì aux saveurs vietnamiennes, mêlant pain croustillant et garnitures savoureuses.

Il offre un équilibre parfait entre fraîcheur et gourmandise.

Idéal pour vos apéritifs, à partager sans modération.

≈ x16p ou x32p

BAO PARTY

PORC, POULET OU VÉGÉ



Plateau gourmand de mini Bánh Bao faits maison, délicatement moelleux, cuit à la vapeur et garnis d'une farce savoureuse. Ils allient douceur, parfum et caractère à chaque bouchée. Parfaits à partager pour un apéritif original. A réchauffer à la vapeur.

≈ x16p ou x32p

DIPS D'ASIE

SELON LA SAISON



Plateau de dips végétariens accompagnés de chips de crevette et de riz, aux textures légères et croustillantes.

Chaque dégustation révèle un jeu d'équilibre entre saveurs parfumées et croquant délicat.

x1 ou x2 DIPS
(≈250 ml par pot)

PATÊ SÔ

AU PORC



Plateau de mini bánh patê sô feuilletés, garnis d'une farce "à la vietnamienne". Chaque bouchée révèle un contraste parfait entre croustillant doré et cœur fondant.

A réchauffer au four/airfryer.

≈ x16p ou x32p

(en option)

PETIT (4 PERS) : 15€
GRAND (8 PERS) : 28€

(sur commande J-5)

ENTRÉES

NEM RÁN



Les Nem rán sont de délicieux nems vietnamiens croustillants, garnis de viande savoureuse, de légumes frais et d'herbes parfumées. À la fois dorés et fondants, ils offrent une explosion de saveurs à chaque bouchée.

PORC OU POULET

BÁNH BAO



Le Bánh Bao est un petit pain moelleux & réconfortant cuit à la vapeur, délicatement fourré d'une farce composé de : viande hachée, saucisse Lap Xuong et d'oeuf dur. Une assiette élégante aux saveurs vietnamiennes authentiques.

PORC, POULET OU VÉGÉ

BÁNH CUỐN



Le Bánh cuốn est une spécialité vietnamienne délicate composée de fines crêpes de riz garnies de porc et champignons. Servi avec des herbes fraîches, des oignons frits et une sauce nuoc-mâm parfumée. Léger, fondant et plein de finesse.

PORC

GỎI GÀ



Le Gỏi gà est une salade vietnamienne fraîche mêlant poulet tendre et chou croquant. Sa sauce au nuoc-mâm et citron vert offre un équilibre parfait de saveurs. Léger, parfumé et irrésistiblement croquant.

POULET OU VÉGÉ

(en formule)

PLATS

CÀ RI GÀ



Un délicieux curry de poulet, mijoté avec des épices parfumées, du lait de coco onctueux, des pommes de terre fondantes et des carottes. Un plat riche en saveurs et légèrement relevé, qui invite au voyage. Servi avec du riz blanc parfumé.

POULET OU VÉGÉ

THỊT KHO



Un grand classique vietnamien : poitrine de porc fondante et œufs mijotés longuement dans une sauce caramélisée. Un plat riche, doux-salé et réconfortant, aux saveurs profondes et gourmandes. Servi avec du riz blanc parfumé.

PORC OU VÉGÉ

BÚN CHẢ



Un incontournable de Hanoï : porc grillé parfumé servi avec des vermicelles de riz, des herbes fraîches et une sauce nuoc-mâm légèrement sucrée et acidulée. Un plat frais, gourmand et plein de caractère.

PORC

CƠM TẮM



Riz brisé servi avec de la viande grillée savoureuse, accompagnée de crudités fraîches, d'herbes parfumées et d'une touche de nuoc-mâm. Un plat vietnamien généreux, équilibré et plein de saveurs.

PORC, POULET OU VÉGÉ

(en formule)

DESSERTS

CHÈ



Le chè vietnamien est un dessert frais et gourmand mêlant lait de coco onctueux, perles de tapioca et un fruit du moment comme la mangue ou le melon jaune. Chaque cuillère offre un jeu de textures unique, à la fois fondant, croquant et délicatement sucré.

BÁNH CHUỐI



Le bánh chuối est un gâteau vietnamien moelleux à la banane, délicatement parfumé au lait de coco et parfois légèrement caramélisé. Sa texture fondante et gourmande en fait un dessert à la fois simple, exotique et ultra réconfortant.

BÁNH FLAN



Le bánh flan est un flan vietnamien ultra onctueux, préparé avec des œufs, du lait concentré sucré et vanille. Sa texture fondante est sublimée par un caramel délicat et, dans sa version vietnamienne, une pointe de café qui lui apporte du caractère.

BÁNH BÒ



Le bánh bò est un gâteau traditionnel vietnamien à base de farine de tapioca, souvent légèrement sucré et parfumé au lait de coco. Sa texture est légère, spongieuse, ce qui lui donne un aspect alvéolé caractéristique. Parfumé au pandan, il offre un équilibre subtil.

(en formule)

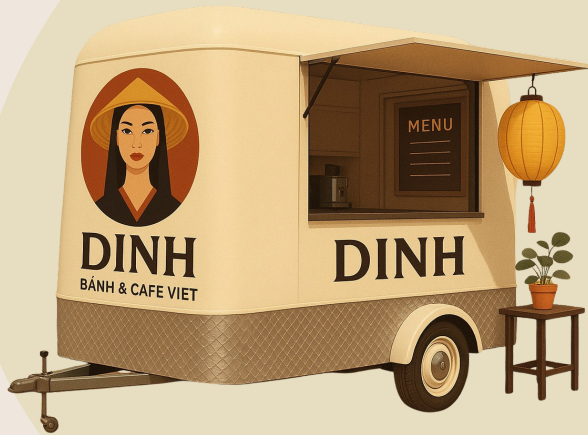
The background of the entire advertisement is a lush, scenic landscape. In the foreground, a calm river reflects the sky and surrounding greenery. A person stands on a simple bamboo raft in the middle of the river, casting a large, circular fishing net. The raft has some equipment on it, including what looks like a thatched roof or basket. In the background, there are rolling green hills and a prominent, steep, forested mountain peak under a soft, hazy sky. The overall atmosphere is peaceful and natural.

PRIVATISATION DU FOOD TRUCK

Offrez à vos convives un moment original et gourmand grâce à la privatisation de notre food truck, une expérience vivante et chaleureuse autour de la cuisine vietnamienne.

Une expérience conviviale idéale pour vos événements dès 30 convives avec un service au comptoir

PRIVATISATION FOOD TRUCK



*Formules spéciales privatisation
Bánh mì & Bánh bao*



Immersion 3 sens

-  Cuisine authentique vietnamienne
-  Musique vietnamienne
-  Tenues traditionnelles (serveurs)



Nombre d'invités minimum : 30

1

DÉCOUVERTE

15,90€

Bánh mì

+ *Side*

+ *Dessert*

+ *Soft*

2

ÉVASION

19,90€

Bánh mì

+ *Bánh Bao*

+ *Dessert*

+ *Soft*

3

SIGNATURE

21,90€

Bánh mì

+ *Bánh Bao*

+ *Dessert*

+ *Soft*

+ *Café*

> UN LARGE CHOIX

BÁNH MÌ

1/2 baguette artisanale garnie de mayonnaise, pickles de légumes de saison, concombre frais et coriandre - Piment sur demande 🌶️

DINH SIGNATURE

Viande de porc breton marinée 24h dans un mélange signature gourmand

CHICKEN CARI

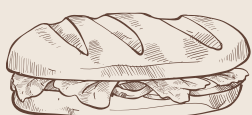
Viande de poulet breton marinée 24h dans un mélange d'épices cari légèrement relevé

KPOP VÉGÉ 🌱

Oeufs façon coréenne à base d'oeufs durs, mayonnaise, sésame & cornichons - servi froid

ÉNERGIE VÉGAN 🌱

Légumes de saison gourmands sautés au wok, 5 épices, petits pois & champignons noirs



BÁNH MÌ



BÁNH BAO

BÁNH BAO

Bun brioché vietnamien fait maison à base de farine de blé et cuit à la vapeur, il est farci d'une préparation gourmande assaisonnée à la vietnamienne

BAO MAU

Farce gourmande composée de porc haché breton, oignons, champignons noirs, oeuf dur, saucisse chinoise & petits pois

BAO BAB VÉGÉ 🌱

Farce gourmande composée de légumes de saison, oignons, champignons noirs & petits pois

DESSERTS

DA UA

Yaourt sucré fermier & local au lait entier

BÁNH COOKIE

Cookie du moment

BÁNH DU MOMENT

Gâteau maison du moment

SIDES

SALADE "NỘM" 🌱

Chou blanc, carotte rapée, cacahuète concassée, sauce vinaigrette vietnamienne signature

CORN BREAK 🌱

1/2 épi de maïs moelleux cuit à la vapeur

CHIPS BÁNH PHỒNG TÔM

Chips XL aux crevettes

BOISSONS

EAU BRETONNE (50cl)

Plate ou gazeuse

SOFTS (33cl)

Breizh cola & zéro, Tropical, Thé glacé maison

CAFÉ NOIR (ĐEN)

Café noir puissant court ou allongé à la "viet"

CAFÉ LAIT SUCRÉ (SỮA)

Café à la "viet", lait concentré sucré

THÉ JASMIN (TRÀ LÀI)

Thé vert au jasmin infusé non sucré

A scenic landscape of a river in Vietnam. In the foreground, a fisherman stands on a bamboo raft, casting a large net into the water. The river is calm, reflecting the surrounding greenery and the sky. In the background, there are lush green hills and a prominent, steep, rocky peak. The sky is filled with soft, white clouds, and the overall atmosphere is peaceful and serene.

➤ OPTIONS IMMERSIVES

Plongez dans une expérience authentique mêlant culture, décoration et dégustation pour un véritable voyage au cœur du Vietnam.

“Certaines options peuvent être ajustées ou ajoutées selon vos envies afin de créer une expérience unique.”

> OPTIONS IMMERSIVES SENSORIELLE

Ces options sensorielles éveillent les sens et créent une atmosphère élégante et raffinée.



Expérience

Olfactive :



Encens & huile essentielle ;
Diffusion d'odeurs subtiles
pour une ambiance olfactive
qui éveille les sens.

70€



Expérience

Tactile :



Serviettes chaudes et
délicatement parfumées pour
une expérience sensorielle
raffinée avant le repas.

Dès* 80€



Expérience

Visuelle :



Décoration aux lanternes de
soie ; Suspensions élégantes
créant une ambiance
chaleureuse et colorée.

140€

*Tarif pour 30 personnes

> OPTIONS IMMERSIVES CULTURELLES

Ces options culturelles invitent à découvrir les traditions vietnamiennes avec authenticité et convivialité.



Expérience



Baguettes “đũa” :

Explication & démonstration ;
Initiation aux baguettes pour
une expérience ludique,
conviviale et authentique.

Dès* **80€**



Expérience



Pédagogique :

Table pédagogique mettant en
avant la culture vietnamienne :
(découverte immersive &
objets authentiques)

90€



Expérience



Accueil vietnamien :

Accueil des invités à la
vietnamienne : durée 0h30-1h
Thé au jasmin, remise d'un
porte bonheur.

Dès* **100€**

*Tarif pour 30 personnes

> OPTIONS IMMERSIVES VIVANTES

Ces options vivantes offrent des moments uniques à travers des expériences interactives et gourmandes.



Expérience Photobooth :



Coin photo décoré : créez des souvenirs incroyables grâce à un décor immersif & accessoires traditionnels.

110€



Expérience Karaoke :



Prêt de matériel & playlist internationale : 1h
Pendant ou après repas.
Convivialité garantie!

110€



Expérience Café Vietnamien :



Cà phê Việt Nam : durée 1h
Présentation & Dégustation
de cafés & thés vietnamiens
chaud/froid

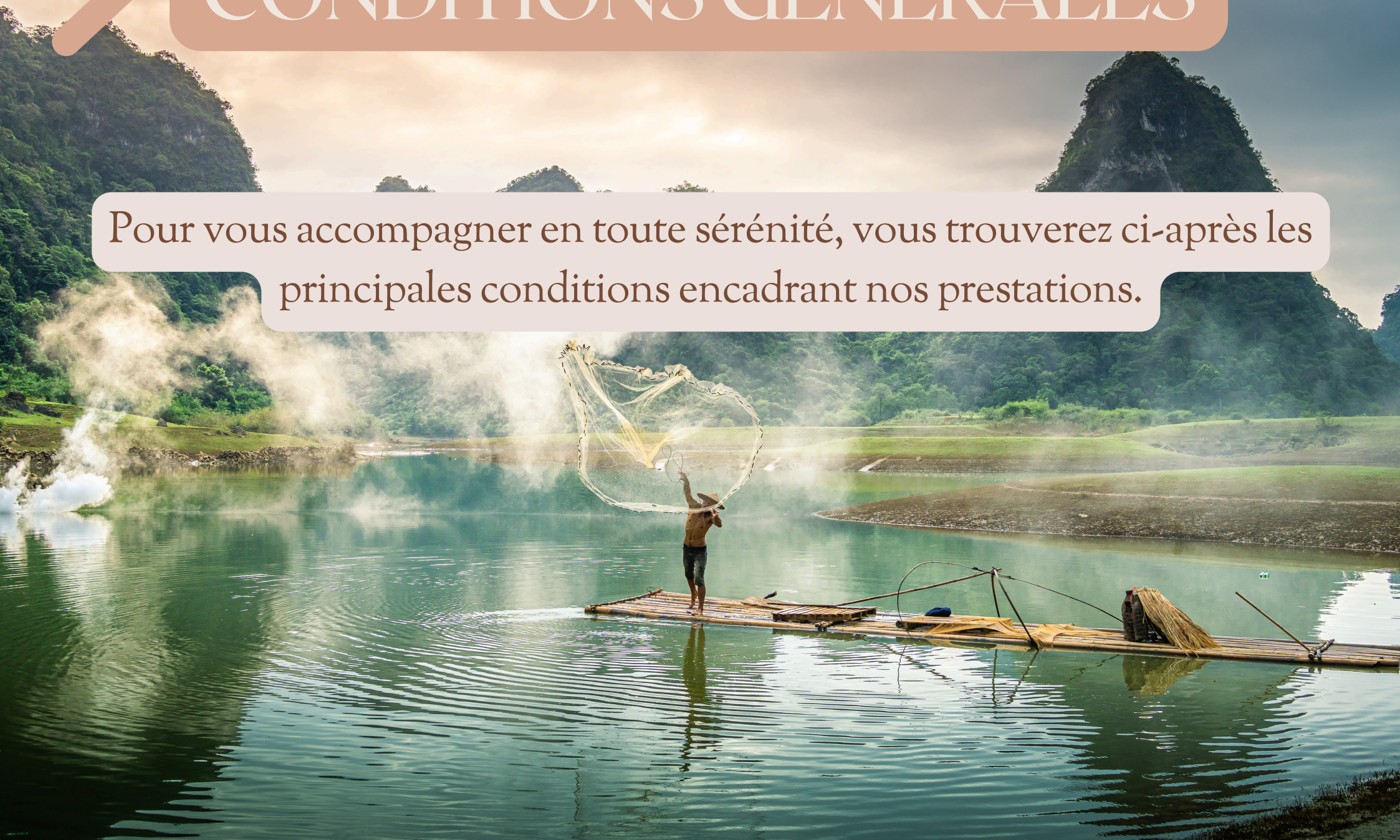
Dès* **120€**

*Tarif pour 30 personnes



CONDITIONS GÉNÉRALES

Pour vous accompagner en toute sérénité, vous trouverez ci-après les principales conditions encadrant nos prestations.



Conditions générales de vente :

€ Tarifs

- Tous nos prix sont exprimés en TTC.

Modalités de paiement :

- 50% d'arrhes à l'acceptation du devis
- 50% restants à régler le jour de la prestation

Minimum de commande : (privatisation foodtruck)

Novembre à avril :

- Semaine : à partir de 700€
- Week-end & jours fériés : à partir de 900€

Mai à septembre :

- Semaine : à partir de 800€
- Week-end & jours fériés : à partir de 1100€



Options :

- Formule enfant : remise de 50% sur l'immersif
- Option pédagogique offerte pour les restaurants scolaires



Plateaux apéritif :

- Plateaux, boîtes apéritives consignés : 7€ / unité
- Commandes J-5 à emporter sur les emplacements food truck fixes (livraison possible dès 50€ de commande à B2B)



Annulation & modification :

- Annulation à +30 jours : arrhes conservées
- Annulation à -15 jours : 100% du montant dû
- Modification du nombre de personnes possible jusqu'à 5 jours ouvrés avant l'évènement (maxi 5 personnes en + ou - par rapport au devis signé)

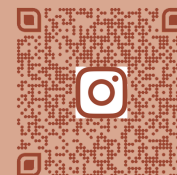
“Ces conditions sont données à titre indicatif et peuvent être ajustées selon votre événement”

Conditions complètes disponibles sur devis

Contact

06.58.04.07.29
dinhcafe35@gmail.com

Instagram :
@dinhcafe35



Facebook :
@dinh

