

Chân thành cảm ơn quý vị hảo tâm	Remerciements aux Donateurs :
Chị Viêng-Đoan	Nem Tha Đưa, Lạp và Chè
Chị Châu « Phở Quỳnh »	Giò và thịt để làm nhân bánh mì
Chị Đặng Khuyên	Sạy ủa (5-6kg)
Chị Điệp Dũng	5kg Sạy ủa
Chị Văn Thị Hồng Nhung	2 ổ Bánh Khoai Mì+ Bánh Bò
Chị Lan (Lagny)	5kg Phở Xào
Chị Nghiêm	500 Bánh Bèo
Chị Nguyễn Rémy (Lognes)	50 Pâté-Chauds
Chị Liên Thị Gái BangOne	Ủng hộ 20 € mua thực phẩm
Chị Nguyễn Thị Huệ (Cúc)	Sin savanh
Chị Xuân(Gilbert) Le Jean	Chè
Chị Lành (Ngô Văn Tôn)	10 kg xôi
Chị Xuân Loan	400 bánh bao
Chị Chu Thúy Vân	Gỏi miến
Chị Xuân Sylvie	10kg xôi
Chị Vân	Cháo
Chị Keo Ngọc	Cheo Cà Chua
Chị Thìn	Đặt mua 300 chả giò gà+tôm
Chị Ly Hương	Ủng hộ bánh mì
Chị Vân-Thìn	Ủng hộ nước mắm chấm chả giò
Bà Phó Rèn	60 cái paté-chauds

Nuit Fraternelle 2009

Menu du 17/10/2009

<i>Nems / Chả Giò</i>	2€
<i>Riz gluante-Saucisse lao-viande séchée-sauce (cheo)</i>	3€
<i>Nem Tha Deua</i>	3€
<i>Riz gluante-Lap (Salade de viande à la mode laotienne)</i>	3€
<i>Bánh Bèo (Des petits ronds de pate de riz aux crevettes à la vapeur)</i>	2€
<i>Bánh Bao-Brioche (2p)</i>	3€
<i>Salade de vermicelle aux crevettes (Gỏi Miến-Tôm)</i>	2€
<i>Paté chaud (Pate feuilleté farcie)</i>	1€
<i>Pate de riz sautée (Phở xào)</i>	2€
<i>Sandwich vietnamien (Bánh mì giò thịt)</i>	2€
<i>Dessert (Chè)</i>	1€
<i>Café</i>	1€
<i>Boisson non-alcolisé</i>	1€50
<i>Bière</i>	2€
<i>Vin Rouge Bordeaux</i>	10€
<i>Champagne</i>	20€