



Boeuf Paprika

Ce ragout de viande de bœuf, appelé aussi goulash va vous ravir les papilles.

Des morceaux de paleron, gîte et noix vont être saupoudrés de paprika, arrosés de vin rouge puis longuement mijotés dans une sauce à base de tomates et d'oignons.

Paradoxalement, je conseille de déguster ce plat, originaire des pays nordique, en été puisque j'aime le cuisiner avec des tomates fraîches et accompagnés d'haricots verts fraîchement cueillis.

Comme dans tous mes plats tendrement et amoureuxment mijotés, nous obtenons une viande extra fondante et une sauce délicieusement savoureuse.

Servi avec du riz ou de la semoule de couscous.

Tarif :
13-15€ la part Adultes
7 € Enfant (3 à 10 ans)

Nous vous assurons une belle présentation grace à mes marmites Géantes...

Pour Enchanter vos Papilles...





Saveurs du monde et du terroir

- Produits frais et de saison
- Légumes Bio et Locaux
- Viandes locales et de qualité
- Cuisine Naturelle et Transparente

Mes atouts :

- **Conviviale** : Plat Géant cuisiné devant vos convives (animation culinaire).
- **Savoureuse** : Produits de qualité, de saison et locaux. Voyage des papilles garanties !!!
- **Généreuse** : Assiettes bien garnies, 2nd service pour les plus gourmands et les restes sont à vous
- **Saine** : cuisine sans gluten, sans conservateurs, sans colorants et sans exhausteurs de gout.
- Et **Respectueuse** : une éthique et une démarche éco-citoyenne de par mes fournisseurs, mes produits et mon concept de service à l'assiette..

Cuisine Sur Place

à partir de 60 pers.

Service à partir du stand

En livraison sur le Pays de Redon

à partir de 15 pers.

Kit réchauffage fourni

Pour Enchanter vos Papilles...



Traiteur Evenementiel
1 les Landriaux
35600 Sainte - Marie
07 69 00 56 16

www.lespoelesenchantees.fr

Photos non contractuelles

