



Boeuf Cidre

Le bœuf bourguignon revisité aux saveurs bretonnes.
Du bœuf élevé en plein air dans nos bocages bretons.
Une sélection de morceaux, communément appelé bourguignon (mélange de paleron, macreuse et gîte) va être cuisinée, non pas au vin rouge, mais au cidre.

Ce plat mijote pendant des heures et des pommes sont ajoutées en toute fin de cuisson.

Nous obtenons ainsi une sauce douce et savoureuse, très légèrement acidulée et une viande fondante en bouche qui satisfera petits et grands.

A consommer de 3 à 103 ans...

Pensez à prévoir du pain pour ne laisser aucune miette, ni goutte de ma délicieuse sauce.

J'accompagne ce plat de pommes de terre.

Tarif :

12-14 € la part Adultes

6-7 € Enfant (3 à 10 ans)

Nous vous assurons une belle présentation grâce 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

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

