



## Carbonnade

Plat traditionnel du nord de la France et de la Belgique.

Des morceaux de viande de bœuf (mélange de paleron, macreuse et gîte) sont cuisis pendant des heures dans une sauce à base de bière brune, d'oignons et de moutarde.

En fin de cuisson, des tranches de pain d'épices sont ajoutées sur le plat, laissant diffuser tout leurs aromes.

Nous obtenons ainsi une viande fondante et moelleuse et une sauce délicieusement savoureuse et onctueuse.

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

Ce plat est apprécié même des personnes n'aimant pas la bière et est accompagné de pommes de terre.

### 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

*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](http://www.lespoelesenchantees.fr)



*Photos non contractuelles*