



Carry de Poulet

Un authentique voyage culinaire sur la belle île de la Réunion.

Plat traditionnel de cette île : des poulets entiers découpés sont tendrement dorés et ensuite incorporés dans une sauce à base de tomates, de curcuma et d'oignons.

Une recette riche en saveur et en histoire créole et accompagnée de riz blanc, de lentilles cuisinées et pour les plus téméraires d'un rougail à base de piment.

Le rougail est un accompagnement traditionnel réunionnais à base de tomates, crudités et piments oiseaux et il est servi à part.

Le curcuma est une épice incontournable de la réunion, appelé aussi le safran du pauvre, elle possède des propriétés digestives.

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

