



Curry Thailandais

Pour un voyage gustatif au pays du soleil levant, goûtez mon merveilleux poulet curry et laissez vous transporter par des notes exotiques.

Des morceaux de poulet sont marinés dans des condiments asiatiques (curry, citronnelle, gingembre, sauce soja, etc...) puis incorporés dans le plat de légumes ou ils vont mijotés dans une sauce onctueuse à base de lait de coco.

Pour les légumes de cette recette, j'utilise généralement des oignons, poivrons, patates douces et haricots verts plats.

L'ensemble donnant un parfait mariage de saveurs, très légèrement pimenté et subtilement sucré. Ce plat est accompagné de riz blanc.

Le curry thaïlandais est normalement TRES épicé. Mais comme le palais français est moins tolérant aux épices que les asiatiques, j'ai adapté cette recette a notre pays.

Option : Recette avec du sauté de porc

Tarif :
13-15 € la part Adultes
7-8 € 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

Photos non contractuelles

