



Poulet Basquaise

Une recette originaire du pays basque pleine de saveur et de soleil et qui utilise 2 produits phares de cette belle région : le jambon de Bayonne et le piment d'espelette.

Des poulets entiers sont découpés et mijotés dans une sauce nommée 'piperade' contenant principalement des tomates, des oignons, des poivrons, de l'ail et des olives.

Traditionnellement, la recette ne comprend pas d'olive mais personnellement, je trouve que celles-ci se marient très bien avec ce plat. Le tout est bien entendu relevé de vin blanc, d'épices et de condiments dont j'ai le secret !

Ce plat est accompagné de riz blanc.

Option : avec semoule de couscous + 1€

Tarif :

11-13 € la part Adultes

6 € 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

