



## *Poulet à l'indienne*

Cette recette très parfumée est une façon de découvrir les saveurs exotiques et typiques de l'Inde.

C'est une recette aux milles saveurs mais très douce pour le palais. Il n'y a pas de piment.

Je cuisine le poulet en entier, préalablement découpé en morceau, il va ensuite être recouvert d'une délicieuse marinade.

Les morceaux seront mijotés longuement dans une sauce à bases d'oignons, d'amandes, de noix de cajou et aux multiples épices.

On obtient un poulet fondant et une sauce veloutée, délicieusement crémeuse et pleine de surprise en bouche.

C'est une explosion de saveurs, un voyage culinaire hors pair.

**Allergène** : noix de cajou, amandes

### *Tarif :*

13-15 € la part Adultes

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](http://www.lespoelesenchantees.fr)  
*Photos non contractuelles*

