



## *Poulet au citron*

Avec ce plat, je vous emmène au Sénégal. Une recette exotique et atypique pour faire voyager vos papilles tout en restant chez vous. Des cuisses de poulet vont marinées dans des oignons, du citron et des épices.

Elles seront ensuite dorées pour obtenir une peau croustillante, puis mijotées dans le jus de la marinade pour obtenir une viande fondante et des saveurs subtiles et relevées grâce aux épices et au citron.

Ce plat est copieusement garni d'oignons et servi avec un mélange de riz au safran et de petit pois. Ce plat sera épicé à votre convenance.

### *Tarif :*

11-13 € la part Adultes

6€ Enfant (3 à 10 ans)

*Nous vous assurons une  
présentation magnifique dans une  
marmite Géante*

*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*

