



## *Tajine au Poulet*

Un voyage culinaire au pays des mille et une nuits ou des mille et une saveurs...

Les morceaux de poulet sont préalablement dorés dans leurs épices puis ensuite ajoutés à la marmite de légumes.

Un assortiment d'au moins 5 légumes, variant selon la saison, va longuement mijoter dans une sauce à base de tomates et d'épices orientales dont la fameuse Raz-el-Hanout.

Aux légumes sont ajoutés des noix de Cajou, des pois chiches et des raisins ou abricots secs.

Ce plat sain et complet, aux multiples saveurs, est accompagné d'une semoule de couscous cuisinée selon la tradition marocaine et d'une sauce Harissa servi à part.

**Allergène** : noix de cajou

*Tarif :*  
14-16 € la part Adultes  
7-8 € 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*

