



Bourguignon

Recette célèbre emblématique de la région de Bourgogne qui se déguste à toutes occasions.

Le bœuf bourguignon est une estouffade de morceaux de viande (mélange de paleron, macreuse et gîte) longuement mijotée au vin rouge de Bourgogne et accompagnée d'une garniture de champignons et de petits oignons, auxquels s'associent généralement des lardons et des carottes.

Mon fournisseur local de viande de bœuf, le Clos Cheny, est un producteur respectueux et consciencieux, sa viande et ma cuisine donnent des morceaux moelleux et fondants en bouche.

Pensez à prévoir du pain pour ne laisser aucune miette, ni goutte de ma délicieuse sauce.

J'accompagne ce plat de pommes de terre.

Tarif :

13 - 15 € la part Adultes

7 € Enfant (3 à 10 ans)

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

Pour Enchanter vos Papilles...

Bonne dégustation !





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 sur le Pays de Redon

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

