Les poêles Enchantées

Colombo de Poulet

Recette antillaise légèrement épicée.
Les poulets entiers sont découpés en morceaux puis marinés dans une sauce antillaise à base d'un mélange d'épices, appelé colombo.
Ils sont ensuite cuits avec les légumes.

Les légumes sont généralement au nombre de 3 et de saison sauf pour l'incontournable pomme de terre présente tout au long de l'année. Ces derniers mijotent tout doucement avec leurs épices pendant des heures afin de laisser les saveurs se diffuser et une touche de lait de coco est ajoutée en toute fin de cuisson.

Nous obtenons ainsi une sauce douce et savoureuse et une viande fondante en bouche.
Du riz blanc est servi en accompagnement ainsi qu'une sauce pimentée à base de lentilles vertes et de lait de coco.

Alternative : Poulet remplacé par du sauté de porc

Bonne Régalade !

Tarif :

13-15 € la part Adultes

7 € Enfant (3 à 10 ans)

Nous vous assurons une belle présentation grace à mes marmites Géantes...

Pour Enchanter vos Papilles...

Fait maison

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

Les poêles Enchantées

Photos non contractuelles