



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 morceaux, il va ensuite être recouvert d'une délicieuse marinade.

Ensuite ils 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.

Accompagnement : Riz blanc et sauce pimentée de type 'Dahl de lentilles'

* Allergènes

Bon Appétit

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

Allergènes:

- Noix de cajou
- Amandes

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
Photos non contractuelles

