



Poulet au citron

Pour ce plat, je me suis inspirée d'une recette sénégalaise revisitée à ma façon, permettant à vos papilles de voyager en toute sécurité.

Des morceaux de poulet vont marinés dans des oignons, du citron et des épices.

Ils seront ensuite dorés puis mijotés 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.

Une sauce pimentée à base de citron et de crudités est servie à part.

Bonne dégustation !

Tarif :
12 - 14 € la part Adultes
6 - 7€ 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

Photos non contractuelles

