



Rougail

Saucisses

Un authentique voyage culinaire sur la belle île de la Réunion.

Plat incontournable dont la renommée et la recette ont traversé toutes les frontières...

Ce plat traditionnel réunionnais est cuisiné avec des saucisses de notre belle région (nature et fumée) qui vont mijoter dans une sauce à base de tomates, d'oignons et d'épices créoles.

Son nom provient de son accompagnement : le rougail. Il existe plusieurs variétés de rougails piments, celui que je vous propose est à base de citrons, de crudités (variables selon la saison) et de piments oiseaux. Il sera servi à part, tout comme le riz blanc et le grain (lentilles cuisinées).

Tarif :

12-14 € la part Adultes

6-7 € Enfant (3 à 10 ans)

Bonne Dégustation !

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

Photos non contractuelles

