



CARTE

DES GRANDES POÊLÉES



QUELQUES MOTS SUR NOTRE PARTENAIRE TRAITEUR

Pour vos événements, notre partenaire traiteur, spécialisé dans les plats du soleil, dressera devant vos invités et vous des poêlées géantes, dans lesquelles ils prépareront le plat de votre choix.

Ces recettes authentiques sont cuisinées et mijotées sur place, avec des produits savoureux et de qualité, dont vos invités se souviendront.

Minimum 50 personnes.

PAËLLA, JAMBALAYA, TARTIFLETTE, FIDÉUA, ROUGAIL 19,10€ HT
SAUCISSES 21,00€ TTC

LA PAËLLA, L'EMBLÉMATIQUE, COMPOSÉE DE CRUSTACÉS

Langoustines, moules en coquilles et moules décortiquées, anneaux d'encornets, seiches entières, crevettes roses fraîches et viandes : poulet (pilons et hauts de cuisses), deux sortes de chorizos (petit courbé et grand cular), riz, petit pois, poivrons rouges et verts, oignons, ail, épices maisons et citron.

LE JAMBALAYA, LE SURPRENANT PLAT DE LOUISIANE

Saucisses aux herbes, saucisses fumées, filets de poulet, dés de jambon, queues de crevettes décortiquées, écrevisses, riz, tomates, poivrons verts et rouges, céleri branche, chorizo, oignons, épices maison, citron, ail, huile d'olive et persil.

LA TARTIFLETTE, POUR VOS SOIRÉES D'HIVER

Spécialité montagnarde composée d'oignons, lardons, pommes de terre parfumées avec du vin blanc de Savoie, reblochon de Thônes, de pétales de jambon de montagne et tomates, ail, feuilles de salade (chêne brunes et blondes), et sa vinaigrette maison.

LA FIDÉUA, UN AMOUR DE PÂTES

Une sélection de pâtes italiennes de grande renommée (cuisinées al dente) accompagne ce magnifique plat composé d'anneaux d'encornets, supions de seiches, langoustines, crevettes fraîches, moules en coquilles et décoquillées, poulet (pilons et hauts de cuisses), deux sortes de chorizos (petit courbé et grand cular), petits pois, trio de poivrons, oignons, tomates, ail, huile d'olive, épices maison et noix de St Jacques.

LE ROUGAIL SAUCISSES, LA TRADITION DES ÎLES

Saucisses fumées, accompagnées de son "rougail": compotée de tomates fraîches revenue dans de l'huile d'olive avec oignons, ail, épices assemblées par nos soins, citron vert et d'un riz parfumé aux épices et ses haricots rouges.

COUSCOUS, COLOMBO DE PORC, CHILI CON CARNE, 20,00€ HT
POULET BASQUAISE, TAJINE, CARI DE POULET 22,00€ TTC

LE COUSCOUS, TRADITION ORIENTALE

Sauté d'épaule d'agneau, pilons de poulet, merguez artisanales, variété de légumes (carottes, courgettes, aubergines, céleri branche, petits pois, haricots, pois chiche), semoule de blé et cocktail d'épices unique.

LE COLOMBO PORC, SOLEIL DES ANTILLES

Échine de porc et légumes frais : courgettes, aubergines, patates douces, tomates, poivrons verts et rouges, céleri branche, pommes de terre "parisiennes", oignons, ail, citron, huile et épices.

LE CHILI CON CARNE, LE SOLEIL SUD-AMÉRICAIN

Viande de bœuf finement découpée, haricots rouges cuits à cœur, oignons, poivrons verts et rouges, tomates, maïs, épices maison, servi avec une émincée d'oignons rouges, feuilles de salade (chênes brunes et blondes) et vinaigrette maison.

LE POULET BASQUAISE, LE PLAT DU SUD-OUEST

Cuisse de poulet revenue dans la graisse de canard, lardons, oignons, ail, tomates, poivrons verts, rouges et jaunes, rondelles de chorizo, saupoudré de piment d'Espelette et servi avec un riz blanc

LE TAJINE, LE TRADITIONNEL PLAT DU MAROC

Huile d'olive, pilons de poulet, hauts de cuisses, oignons, tomates, carottes, panais, aubergines, pommes de terre, abricots, amandes grillées, citron, persil, épices maison. Un ragoût mystérieux qui combine subtilement les épices orientales, le salé et le sucré

LE CARI DE POULET, LE PLAT TYPIQUE CRÉOLE

Pilons de poulet, hauts de cuisses, oignons, ail, tomates, carottes, courgettes, pommes de terre en cubes, composition d'épices maison, persil, servi avec un riz blanc.

CHOUCROUTE, BIRYANI

22,70€ HT

25,00€ TTC

LA CHOUCROUTE, LE PLAT TYPIQUE ALSACIEN

Chou finement ciselé et délicieusement parfumé à la graisse de canard, lardons, ail, oignons, baies de genièvre, vin d'Alsace, poivre et petits secrets.. Le tout accompagné de jarrets, saucisses fumées, saucisses de Francfort (boyaux naturels), poitrines, saucissons à l'ail, petites pommes de terre.

LE BIRYANI, SAVEURS INDIENNES

Cuisse de poulet, oignons, tomates, petits bouquets de chou-fleur, cubes de courgettes, le tout enrobé d'une sauce crémeuse à la crème, lait de coco et yaourt, parfumée d'épices indiennes aux couleurs, aux odeurs et aux saveurs incomparables rehaussée du parfum de la coriandre, de la menthe et du croquant de fruits secs. Accompagné d'un riz parfumé aux épices et oignons dorés. C'est un voyage de saveurs !

ZARZUELA

31,80€ HT

35,00€ TTC

LE ZARZUELA, LE PLAT DE FÊTE CATALAN

Huile d'olive, oignons et échalotes, carottes, blancs de poireaux, poivrons, pommes de terre, anneaux d'encornets, crevettes fraîches et langoustines, moules coquilles et décoquillées, supions de seiches, filets de saumon et de lotte en frais, tomates, ail ainsi que des rondelles de chorizo et citrons, cocktail d'épices maison, herbes aromatiques, le tout mijoté dans un bouillon crémeux au parfum subtil et iodé.

Complètement autonome, notre partenaire demande simplement un emplacement, en intérieur ou en extérieur, pour cuisiner ses plats.

Prévoir un barnum pour le protéger.

Service et bonne humeur compris (les convives s'approchent des poêles et nous les servons à l'assiette). Comptez environ 20 à 30 min pour le service.

Prestation 20km autour de Lyon incluse. Au-delà sur devis.

