



Lqs Location Events présente son partenaire spécialisé dans les plats du soleil



Pour votre évènement, notre partenaire spécialisé **dans les plats du soleil** dressera devant vos invités des poêles géantes dans lesquelles ils prépareront le plat de votre choix.

Nos recettes **authentiques seront cuisinées et mijotées, ingrédient par ingrédient, devant vos convives. Leurs qualités, leurs saveurs et leurs décorations contribueront à la réussite de votre évènement, dont vos invités se souviendront.** Aucun produit ou plat n'est préparé à l'avance.

Découvrez nos plats

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), et deux sortes de chorizo (petit, courbé et grand, cular) de riz, petits pois, poivrons rouges et verts, oignons, ail, épices maison et citron.

Le Jambalaya

Le surprenant plat de Louisiane, composé de saucisses aux herbes, saucisses fumées, filets de poulet, dés de jambon, avec des queues de crevettes décortiquées, des écrevisses et bien sûr de 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, une 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, servie avec une salade (feuilles de chêne brunes et blondes), et sa vinaigrette maison.

Le Couscous

La tradition orientale, composé de sauté d'épaule d'agneau, de pilons de poulet et de merguez artisanales, d'une grande variété de légumes (carottes, courgettes, aubergines, céleri branche, petits pois, haricots, pois chiche), de semoule de blé et d'un cocktail d'épices unique, concocté par nos soins.

Le Colombo de Porc

Le soleil des Antilles, composé d'échine de porc, et de légumes frais : courgettes, d'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, composé de viande de bœuf finement découpée, d'haricots rouges cuits à cœur, d'oignons, de poivrons verts et rouges, de tomates et de maïs, d'épices maison, servi avec une émincée d'oignons rouges et d'une salade de feuilles de chênes brunes et blondes et sa vinaigrette maison.

Le Poulet Basquaise

Le plat du sud-ouest, composé d'une cuisse de poulet, revenue dans de la graisse de canard, avec des lardons, oignons, ail, tomates, poivrons verts, rouges et jaunes, rondelles de chorizo, le tout saupoudré de piment d'Espelette et servi avec un riz blanc.

Le Tajine

Le traditionnel plat du Maroc, composé d'huile d'olive, pilons de poulet et 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.

La Zarzuela

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

La Fidéua

Un amour de pâtes. Notre 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 sans oublier les noix de St Jacques.

La Choucroute

Le plat typique Alsacien que l'on aime à partager. 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), poitrine, saucissons à l'ail, petites pommes de terre.

Le Cari de Poulet

Le plat typique Créole, composé de poulet, hauts et pilons, oignons, ail, tomates, carottes, courgettes, pommes de terre en cubes, composition d'épices "maison", persil, servi avec un riz blanc.

Le Biryani

Saveurs indiennes, composé d'une 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 réhaussées 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!!!

Le Rougail saucisse

La tradition des îles. Il est composé de 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 blanc aux haricots rouges.

Complètement autonomes, notre partenaire a simplement besoin d'un emplacement en intérieur ou en extérieur.

Prévoir dans ce cas un barnum pour nous protéger d'éventuelles intempéries.

Service et bonne humeur compris (les convives s'approchent des poêles et nous les servons à l'assiette).

Comptez environ 20 à 30 mn pour le service.

