

Plats cuisinés sur place

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 Fidèua

Un amour de pâtes. Notre sélection de **pâtes italiennes de grande renommée** (cuisinées al dente) accompagne ce magnifique plat composé de **anneaux d'encornets**, **supions de seiches**, **langoustines**, **crevettes fraîches**, **moules 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 petites **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), **poitrines**, **saucissons à l'ail**, **petites pommes de terre**.

+2€ /personne

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 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**.

La Tartiflette

Pour vos soirées d'hiver, une spécialité montagnarde composée de **d'oignons**, **lardons**, **pommes de terre parfumées avec du vin blanc de Savoie**, **reblochons 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 de **d'échine de porc**, et de **légumes frais** : **courgettes**, **d'aubergines**, **patates douces**, **tomates**, **poivrons verts et rouges**, **céleri branche**, **pommes de terres "parisiennes"** **oignons**, **ail**, **citron**, **huile** et **épices**.

Le Chili con Carne

Le soleil Sud Américain, composé de **viande de boeuf finement découpée**, **d'haricots rouges cuits à coeur**, **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.



Virginie
Cui'in
Traiteur & Cake design
Le traiteur qui s'adapte
à votre événement
www.virginiecui'in.fr
06.22.94.15.74
Mardi - Jeudi (09-14h)
Papilles d'Or
Instagram
Facebook
CERES
CERES
CERES

En partenariat avec



Service et
cuisson sur
place

Barnum
+100 €

Tarif 18€/p