



Le Batch Cooking d'Edwige

Traiteur sur commande

Menus de Mai 2025



Lundi 5 mai

Poulet à l'orange et gingembre : Blanc de poulet, orange, carotte, oignon, ail, huile d'olive, sauce soja, bouillon, épices, muscade, gingembre poudre, sucre.

Rougail saucisse: Saucisse nature, Piment doux, curcuma, gingembre moulu, mélange épices massalé, tomate concassée, oignon, ail, huile d'olive, épices, riz.

Lundi 12 mai

Cannelloni ricotta épinard : Tubes de cannelloni, ricotta, épinard, oignon, biscotte, œuf, lait, huile d'olive, emmental râpé, épices

Seiche Flambée au whisky : Seiche, Whisky, crème fraîche, muscade, huile d'olive, ail, riz.

Mercredi 14 mai

Nouilles chinoises crevettes asperges : Nouilles, crevettes, sauce soja, sauce nuoc mam, asperge, oignon, ail/épices, huile d'olive et de tournesol.

Poulet Basquaise : Cuisse de poulet, trio de poivron, cornichon, tomate concassée, oignon, ail, huile d'olive, piment doux, paprika doux, bouillon, épices, herbes de Provence, semoule de blé.

Détails et commandes sur : edwige-cooking.fr

06 80 81 03 81 - edwige.cooking@gmail.com



Le Batch Cooking d'Edwige

Traiteur sur commande

Menus de Mai 2025

Lundi 19 mai

Parmentier de maquereaux à la tomate : Maquereaux cuit en conserve, pomme de terre, carotte, oignon, ail, crème de riz, tomate concassée, épices

Nouilles konjac sautées aux légumes : Nouilles, courgettes, pousse haricots mongo, carottes, sauce soja, sauce huitre, sauce nuoc mam, graine de sésame, oignon, ail, huile d'olive et tournesol, épices.

Mercredi 21 mai

Rigatoni arabiata à l'aubergine : Aubergine, origan, chorizo, rigatonis, ail, oignon, épices, huile d'olive, pignon.

Riz safrané de la mer : Cocktail de fruits de mer, safran, ail, spigol, crème de riz, épice, riz.

Lundi 26 mai

Poulet au caramel et riz parfumé : Emincé de poulet, oignon, ail, sauce soja, sauce nuoc mam, sel, poivre, huile d'olive, sucre blanc, farine de tapioca, riz.

Linguine pousse d'épinard : Lardon, linguine, pousse d'épinard, oignon, ail, vin blanc, ricotta, concentré de tomate, huile d'olive, épices, pignon de pin.

Détails et commandes sur : edwige-cooking.fr

06 80 81 03 81 - edwige.cooking@gmail.com



Le Batch Cooking d'Edwige

Traiteur sur commande

Menus de Mai 2025

Mercredi 28 mai

Rouille Sétoise : Seiche, oignon, ail, tomate, épices, écorce d'orange, herbes de Provence, spigol, safran, pomme de terre, mayonnaise ou ailloli.

Terrine de poisson : Poisson blanc, poireau, carottes, oignon, vin blanc, œuf, citron, ciboulette, crème fraîche.

Veillez noter qu'il n'y aura pas de plat proposé pour la date du Mercredi 7 mai 2025

Merci de votre confiance culinaire.

Détails et commandes sur : edwige-cooking.fr
06 80 81 03 81 - edwige.cooking@gmail.com