



Le Batch Cooking d'Edwige

Traiteur sur commande

Menus de juin 2025



Lundi 2 juin

Seiche à l'aubergine et au chorizo : Blanc de seiche, chorizo doux, aubergines, huile d'olive, épices, ail, oignons.

Cannelloni : Tubes de cannelloni, farce de porc, biscotte, lait, oignons, œuf, épices, huile d'olive, emmental râpé.

Mercredi 11 juin

Chausson à la brandade salade verte : pâte brisée, brandade fraîche, emmental râpé, huile d'olive, épices, ail, salade verte, moutarde, vinaigre balsamique.

Courgette farcie : courgette, farce de porc, biscotte, lait, oignon, œuf, épices.

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 juin 2025

Lundi 16 juin

Crozet à la truite fumée féta: Crozet, truite fumée, féta, petit pois, épices, ciboulette, huile d'olive.

Taboulé au poulet : filet de poulet en dés, semoule moyenne, concombre, tomate, maïs, jus de citron, menthe, épices, ail.

Mercredi 18 juin

Moussaka : viande haché de bœuf, oignon, ail, aubergine, tomate concassée, concentré de tomate, béchamel, emmental rapé, épices, bouillon, huile d'olive et de tournesol.

Gnocchi à l'italienne : Gnocchi, câpre, thon au naturel, parmesan râpé et en copeaux, huile d'olive, crème fraîche, épices, muscade.

Lundi 23 juin

Poulet mariné et courgettes sauté au sésame: blanc de poulet, courgette, graine de sésame, oignon, ail, sauce soja, sauce nuoc mam, épices, huile d'olive.

Tomate farcie : tomate, farce de porc, biscotte, lait, oignon, œuf, épices.

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 juin 2025

Mercredi 25 juin

Pain de courgette sauce tomate basilic : courgette, crème fraîche, œuf, épices, huile d'olive, oignon, ail, basilic, tomate concassée.

Lasagne : viande hachée de bœuf, pâte, oignon, ail, tomate concassée, épices, sucre, béchamel.

Lundi 30 juin

Chausson chèvre artichaut miel : pâte brisée, chèvre frais, fond d'artichaut, miel, emmental râpé, huile d'olive, épices, ail.

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

Il n'y aura pas de plats proposés pour le mercredi 4 et le lundi 9 juin.

Merci de votre confiance culinaire.

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