

LES SAVEURS DU FLE

Les goûts du monde !

Vendredi 26 avril entre 16h00 et 19h00

Date limite des commandes : mardi 23 avril 18h00

Les apprenants des ateliers de langue française vous proposent de faire
voyager vos papilles !

Des plats inconnus ou célèbres, de la cuisine traditionnelle ou inspirée
de leurs rencontres, déclinée en version classique ou très
personnelle...

Informations et commandes par mail à fle@csoullins.com.

A noter :

*Les drapeaux indiquent la nationalité du cuisinier ou de la cuisinière, pas
celle du plat !*

Toutes nos viandes sont halal

Nous ne fournissons pas les contenants : il faut les apporter !

CARTE

Le Salé

- Bureck viande hachée-fromage algérien
 - Mantis kazakhs
 - Chorba algérienne
 - Cherchoukha algérienne
 - Curry coco, poulet, lentilles, haricots verts srilankais (disponible en version végétarienne)
-

Le Sucré

- Baklava aux noix kosovar
- Gâteau Trilece albanais
- Eclair à la vanille arménien
- Znout El-sit irakien
- Cake soudanais
- Bulki au chocolat arménien
- Pirog à la confiture d'abricot arménien
- Gata arménien

Le Salé



BURECK VIANDE HACHEE-FROMAGE

Un de nos cuisiniers algériens vous propose une version carnée de cet indémodable

Ingrédients : pâte phillo, viande hachée de bœuf, fromage, oignons, sel, poivre, huile de tournesol.

Prix : 2,00€ la pièce



MANTI

Raviolis populaires dans la cuisine d'Asie Centrale notamment.

Ingrédients : farine, viande de bœuf hachée, œufs, pomme de terre, oignon, sel, poivre, ail et eau ;
sauce : tomate, ail, vinaigre, sel et poivre.

Prix : 1.50€ le ravioli (de belle taille)





CHORBA

Soupe repas, complète et délicieuse !

Ingrédients : agneau, carottes, oignons, persil, tomate concentrée et fraîche, pois chiche, vermicelle de blé, piments doux, sel, poivre. Servi avec un quart de pain arabe

Prix : 8€ la part



CHERCHOUKHA

Et voici un plat typique de Constantine !

Ingrédients : Semoule de blé, huile de tournesol, cuisse de poulet, oignons, ail, pois chiche, œufs, tomates fraîches, tomate concentrée, sel, poivre, ras el hanout, piment (moyennement fort) pour décorer

Prix : 8€ la part





CURRY COCO

Plat du quotidien srilankais, mais ici proposé en version beaucoup moins épicée que vous ne le craignez ! Prévoir 3 ou 4 boîtes !

Ingrédients : poulet ; lentilles corail ; haricots verts ; oignons rouges et blancs, lait de coco, huile de coco, gingembre, curcuma, poudre de curry, poudre chili, cardamome, clou de girofle, piment vert, sel, poivre. Servi avec du riz basmati.



Prix : 8€ la part carnée

6€ la version végétarienne

Le Sucré



BAKLAVA AUX NOIX

*Proposition d'une nouvelle cuisinière :
Voici donc une version kosovare de ce dessert
traditionnel.*

Ingrédients : pâte phyllo, beurre, noix, sucre,
citron, vanille

Prix : 2€ la part



GATEAU TRILEÇE

Ingrédients : farine, lait, œufs, sucre, gousse de
vanille, lait concentré, levure chimique, crème
épaisse, maïzena, sucre cassonade

Prix : 2€ la part





ECLAIRS A LA VANILLE

Un classique revisité par une de nos « cheffe » arménienne

Ingrédients : farine, vanille, sucre, œuf, lait, beurre

Prix : 2€ l'unité



ZNOUD EL-SIT

Pâtisserie populaire du Moyen Orient composée de feuille phyllo farcie de crème de lait.

Ingrédients : feuilles phyllo, Huile de friture, lait entier, féculé de maïs, semoule fine, farine, eau, sucre, jus de citron, pistaches torréfiées pour décorer.

Prix : 2€ l'unité





CAKE

Au Soudan également, la simplicité, c'est très bon !

Ingrédients : farine, œufs, lait, sucre, huile, levure, vanille

Prix : 1€ la part



BULKI AU CHOCOLAT

Petites brioches

Ingrédients : Farine, œufs, sucre, lait, chocolat, levure boulangère, huile de tournesol.

Prix : 2€ la brioche





PIROG A LA CONFITURE D'ABRICOT

Tarte faite de pâte et remplie avec une garniture sucrée ou salée. Il existe de nombreuses recettes différentes pour la pâte, la garniture et la forme. Ici, ce sera une déclinaison sucrée.

Ingrédients : œufs, sucre, huile, farine, confiture d'abricot, vanille, levure chimique.



Prix : 1€ la part



GATA

Une autre version de ce classique arménien, proposé par une nouvelle cuisinière

Ingrédients : farine, sucre, vanille, œufs, sel, citron, vinaigre, huile végétale, beurre.



Prix : 1€ l'unité