



# Camarones en Salsa

Origine : Cuba

Une île enchantée à l'histoire agitée dont tout le charme s'apprécie en rythmes, couleurs & saveurs.

*En marinade subtile ou en enchilladas, l'authenticité de ce produit séduit tous les palets.*



THE ART OF HOSTING





# Los Taquitos

Origine : *Mexique*

1. Réchauffe le boeuf et le poulet au micro-onde
2. Montage : une cuillère de guacamole, une cuillère de préparation à la viande, une pincée de coriandre et un peu de jus de citron de vert.

*Et pour les plus audacieux...*

Finir par une touche de piment ... Caliente !



THE ART OF HOSTING





# Choripan

Origine : *Brésil*

Mariné et préparé façon Churrasqueira, c'est sous le regard protecteur du Corcovado que nous avons ramené cette spécialité culinaire.

*Après ça, la Samba coule  
dans tes veines !*



THE ART OF HOSTING



*Juteux  
+ Epice*



*Fabrication  
artisanale*





# Pica Pollo

Origine : *Rép. Dominicaine*

Poulet pané et mariné avec une bonne pincée d'amour.

*Se déguste avec une petite salsa...*

*Au déjeuner, au diner, tout comme au gouter.*



THE ART OF HOSTING





# Picanha e mas

Origine : *Argentine*

Ce boeuf argentin, en brochette et grillé à la plancha. saura ravir vos papilles grâce à ses senteurs d'Asie.

Un réel exhausteur de goût qui vient sublimer cette viande de qualité.

*Evasion garantie pour  
un dépaysement assuré !*



THE ART OF HOSTING



*Mature  
& Tendre*



*Fabrication  
artisanale*

