

CURRY TIKKA MASALA EXPRESS



Curry Tikka Masala

Ingrédients :

pour 100 personnes

- 5 pots de sauce **Tikka Masala** prête à l'emploi **Patak's**
- 8kg de poulet (80g/portion)
- 5 à 7.5kg de riz (50 à 75g/portion)
- *Facultatif* : 10kg de légumes (100g/portion)
 - Suggestion : Carottes, courgettes, oignons rouges

Préparation :

1. Cuire le poulet et les légumes émincés
2. Ajouter la sauce et laisser mijoter quelques minutes.
3. Cuire le riz.
4. Servir chaud.



CURRY KORMA EXPRESS



Curry Korma

Ingrédients :

pour 100 personnes

- 5 pots de sauce **Korma** prête à l'emploi **Patak's**
- 8kg de poulet (80g/portion)
- 5 à 7.5kg de riz (50 à 75g/portion)

Préparation :

1. Cuire le poulet et les légumes émincés
2. Ajouter la sauce et laisser mijoter quelques minutes.
3. Cuire le riz.
4. Servir chaud.



BUTTER CHICKEN EXPRESS



Butter Chicken

Ingrédients : pour 100 personnes

- 5 pots de sauce **Butter Chicken** prête à l'emploi **Patak's**
- 8kg de poulet (80g/portion)
- 5 à 7.5kg de riz (50 à 75g/portion)
- *Facultatif* : 10kg de légumes (100g/portion)
 - Suggestion : Tomates cerises, poivrons, oignons

Préparation :

1. Cuire le poulet et les légumes émincés
2. Ajouter la sauce et laisser mijoter quelques minutes.
3. Cuire le riz.
4. Servir chaud.

