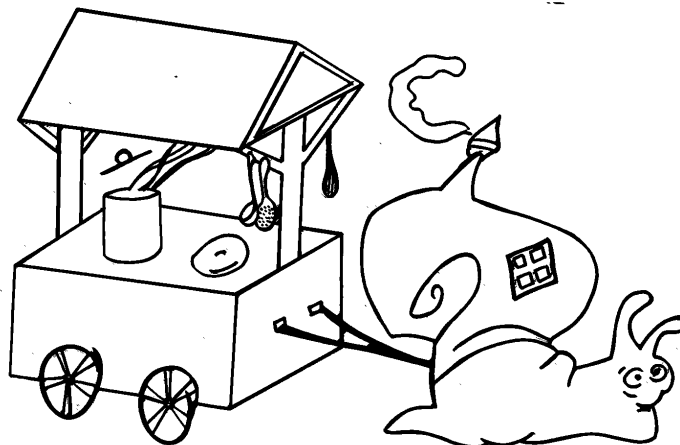


# Caracol, cuisine nomade...



## Notre cuisine nomade :

Nous cuisinons sur un espace réduit et organisé, avec des produits frais et choisis.  
Les repas préparés sont **biologiques, locaux et sans viande**.  
Une cuisine simple et saine avec des recettes d'ici et d'ailleurs, servis sur place ou à emporter.

Le tout à un prix juste car nous croyons que bien manger doit être accessible à tous.

## Pourquoi Caracol ?!

« Caracol » c'est l'escargot en espagnol, c'est le symbole de la lenteur, dans un monde qui nous exhorte au « toujours plus vite toujours plus loin ».  
« Caracol » parce que d'après Le Larousse caracoler veut dire : « Aller çà et là, légèrement, avec vivacité et grâce ».  
Avançons lentement, mais avec la manière et la bonne humeur !

C'est avec joie que nous viendrons cuisiner CHEZ VOUS ou sur VOS EVENEMENTS :  
Fêtes de quartier, de village, fêtes de famille, festivals, réunions- AGs, inaugurations, spectacles, chantiers participatifs, foires, salons... et bien d'autres rassemblements !

Pour nous contacter :

- Sur nos portables : 06 63 27 52 14 / 06 85 11 15 12
- Sur nos mail : [the-maxoumil@hotmail.fr](mailto:the-maxoumil@hotmail.fr) / [boutrelle.teo@gmail.com](mailto:boutrelle.teo@gmail.com)

## **Notre Cuisine**

Crumble de légumes  
Ratatouille  
Risotto  
Lasagnes  
Salades diverses de saison  
Tartes et soupes de saison...

Homous  
Baba ghanoush  
Modardara  
(riz aux lentilles)  
Moussaka végétarienne  
Falafel...

**Couscous**  
**Taboulé**  
**Chiorba**  
**Salade orientale**  
**Harira...**

Daal fry (lentilles à l'indienne)  
Daal Palak (épinards aux  
lentilles)  
Nems ...

Chili sin carne

Empanadas

Tortillas...

## **Nos Boissons**

Café zapatiste  
Thé  
Jus de pomme  
Sirops maisons...

## **Nos Desserts**

Crêpes  
Gaufres  
Gâteaux divers  
Confitures maisons...