



Korma d'aubergines au petit épeautre Bio

*Une pause bio & gourmande
aux saveurs d'ailleurs*

LE COQ NOIR revisite cette spécialité avec une approche unique et gourmande. Un korma cuisiné à base d'aubergines délicatement mijotées, de petit épeautre aux accents rustiques, de tomates juteuses, de lait de coco crémeux et d'un mélange d'épices soigneusement sélectionnées, est une véritable invitation au voyage. Une réinterprétation qui marie les traditions indiennes à la créativité culinaire, pour un plat généreux et savoureux.

Le petit épeautre, les pois chiches et les tomates, tous d'origine française, apportent une touche de terroir à cette recette exotique. Une alliance parfaite entre tradition et modernité, à savourer sans modération !



Le saviez-vous ?

Le Korma, plat emblématique des cours royales de l'Inde moghole, est un mariage subtil entre des légumes tendres, une sauce veloutée et des épices. Sa richesse réside dans l'équilibre des saveurs, alliant douceur et complexité aromatique, pour offrir une expérience gustative raffinée.



Gallo Pinto de légumes, haricot noir & riz Bio

*Un break bio & veggie pour
recharger vos batteries*

Composé d'haricots noirs tendres et de riz, il est agrémenté de légumes croquants comme l'oignon, le poivron et la carotte, le tout relevé par une touche de coriandre. Ce plat équilibré et savoureux est parfait pour un déjeuner nourrissant, alliant tradition et modernité !

Le Gallo Pinto met en avant des ingrédients 100 % français : des **haricots noirs riches en saveurs**, du **riz complet**, et une **touche de coriandre fraîche**. Choisir des produits locaux, c'est soutenir les agriculteurs français et célébrer notre patrimoine culinaire. Chaque bouchée évoque l'importance de l'origine France dans nos assiettes !

Le saviez-vous ?

Véritable symbole de convivialité, le Gallo Pinto est un plat traditionnel d'Amérique centrale. Son nom signifie «coq tacheté», en référence à l'association colorée du riz blanc et des haricots noirs.





Chakalaka de poivrons haricot blanc et sorgho Bio

*Le voyage des saveurs
dans votre bocal !*

Savourez le **Boca Lunch Chakalaka** : un plat cuisiné à base de poivron, tomate, haricot blanc et sorgho. Rehaussé d'épices carotte et de coriandre, il offre une explosion de saveurs dans chaque bouchée. Idéal pour un déjeuner équilibré ou un repas convivial, ce plat allie plaisir et nutrition. Prêt pour l'aventure gustative ? Bon appétit !

Chaque bouchée de ce Boca Lunch met à l'honneur des produits français de qualité. **Tomates, haricots blancs, pois chiches et sorgho** cultivé en France se marient pour offrir un plat savoureux et responsable. En choisissant ce Boca Lunch, vous soutenez les producteurs locaux et célébrez le made in France.



330g - 4,25€



Le saviez-vous ?

Le Chakalaka est un plat emblématique de la cuisine sud-africaine. Ce mélange coloré de légumes incarne l'esprit de partage et de convivialité !



Yassa de courgettes, & riz Bio

Le monde à emporter, en version Bio

Le Yassa de Courgettes revisité par Le Coq Noir, c'est une escale gourmande au cœur du Sénégal, en version bio !

Une revisite originale pour un voyage culinaire plein de caractère, où chaque bouchée vous transporte sous le soleil. Idéal pour une pause repas rapide, saine et gourmande, ce Yassa bio célèbre la fusion entre tradition et modernité.

L'Afrique s'invite dans votre assiette pour un dépaysement garanti !

Chez Le Coq Noir, nous mettons à l'honneur des **ingrédients français** : des courgettes gorgées de soleil, un riz complet savoureux, et des pois chiches fondants. Une **recette locale et bio**, inspirée d'ailleurs, pour un voyage responsable et gourmand !

Le saviez-vous ?

Le Yassa est une spécialité emblématique d'Afrique de l'Ouest, particulièrement du Sénégal. Ce plat traditionnel, connu pour son mélange unique d'oignons, de citron et de moutarde, est une explosion de saveurs à la fois acidulées et épicées. Chez Le Coq Noir, nous réinventons cette recette iconique avec une touche locale et bio ! Un voyage culinaire entre tradition africaine et savoir-faire français !

330g - 4,25€

