



# Traiteur

CUISINE D'ASIE CENTRALE

Plov.fr vous propose de cuisiner le Plov ainsi que d'autres plats d'Asie Centrale pour vos événements, en plein air à feu ouvert dans un chaudron et kazan en fonte. Déplacement à partir de 50 portions de Plov.

Nous pouvons cuisiner en déplacement jusqu'à 250 portions de Plov à la fois. D'autres plats peuvent être proposés : kazan kebab, dymlyama, shashlyk, shorpa, différentes salades, Manty, Samsa...

Notre Plov est authentique, nous utilisons des carottes jaunes et oranges, viande de bœuf, agneau ou veau (au choix). Cumin, pois chiches, baies de berberis, raisins secs...

Notre équipe se déplace en Ile de France et régions voisines pour vous faire découvrir ce plat mythique.

Nous apportons tout l'équipement nécessaire à la préparation, nous avons juste besoin d'un accès à l'eau et d'un espace extérieur pour cuisiner. La préparation du Plov prend environ 4 heures. Vos invités pourront assister à la préparation avec nos Oshpaz\*.

Nous proposons également des salades fraîches ainsi que des différents desserts comme le Baklawa maison ou Medovik. Nous utilisons des ingrédients frais du jour.

Nos cuisiniers sont formés à l'HACCP (Formation d'hygiène alimentaire).



Demande de devis :  
[plov.fr](http://plov.fr)  
[contact@plov.fr](mailto:contact@plov.fr)



\*Oshpaz : chef cuisinier spécialiste du plov