

BOLLYWOOD KITCHEN

CUISINE INDIENNE INVENTIVE

Envie d'un Delhi à Paris ? Chef Sanjee vous invite à expérimenter la cuisine de ses aînés à travers des cours de cuisine, des événements privés sur-mesure et l'élaboration de cartes et recettes pour des marques et des restaurants.

Chef Sanjee, from Delhi to Paris

Sa cuisine indienne inventive et moderne est une invitation au voyage. Sandra Salmandjee alias chef Sanjee a su fédérer les palets aiguisés des français grâce aux spécialités d'un pays qui lui ressemble. Tout n'est que sourire et délices, couleurs, partage et gastronomie. Elle manie les épices comme un poète ses vers ; coriandre, gingembre, curcuma n'ont aucun secret pour elle. La cuisine dans sa famille se transmet de grand-mère en mère et de père en fille : une pincée de gastronomie française où elle vit, un zeste d'inspiration malgache – où ses parents ont grandi – et surtout un grand bol d'exotisme bollywoodien qui lui vient de ses ancêtres.

Sa cuisine est aussi belle à regarder qu'à déguster. Elle a travaillé 10 ans dans la mode (Cacharel, Agnès b.) avant de se consacrer à sa passion, la cuisine. En seulement deux ans, elle a déjà conquis amateurs et professionnels. Sur son blog bollywoodkitchen.com, elle fédère 20 000 visiteurs par mois et a partagé son art avec plus de 1500 amateurs. Aujourd'hui, restaurants et marques font appels à elle pour l'élaboration de cartes et recettes. À domicile aussi, elle anime des événements privés sur mesure. Suivez le chef !



“ Cuisiner suppose une tête légère, un esprit généreux et un cœur large. ” Paul Gauguin



BOLLYWOOD KITCHEN
WWW.BOLLYWOODKITCHEN.COM
CONTACT@BOLLYWOODKITCHEN.COM
TÉLÉPHONE : 06 87 45 68 13



★ Chef à domicile

Chez vous, Sanjee vous reçoit comme à la maison pour un dîner entre amis, un anniversaire, une soirée à thème ou encore un enterrement de vie de jeune fille. Votre cuisine devient le territoire de ses épices et de sa gastronomie. Vous ne vous occupez de rien, Chef Sanjee fournit les meilleurs produits indiens et apporte le matériel professionnel pour l'élaboration de ses recettes mythiques. En amont, elle réalise avec vous un menu sur-mesure selon vos goûts et vos envies de découvertes, pour un repas assis ou un cocktail.



poulet tikka massala

★ Service traiteur

Apportez couleur et soleil à vos événements en faisant appel au chef Sanjee pour la réalisation de cocktails déjeunatoires sous forme de buffet mais aussi petit déjeuner, déjeuner et dîner. Petits fours aux accents indiens, verrines, plats chauds et froids laissez-vous guider à travers la gastronomie indienne sur les conseils du chef Sanjee.



cours de cuisine

★ Cours de cuisine

Maîtrisez et apprivoisez les secrets de la cuisine indienne en assistant à un atelier animé par Chef Sanjee. Lors de cours personnalisés ou collectifs alliant théorie, pratique et dégustation de recettes, vous pouvez désormais vous perfectionner aux techniques professionnelles. Son credo: que vous puissiez tout reproduire chez vous. Les épices, les découpes et les cuissons chères à la cuisine indienne n'auront plus aucun secret pour vous. Chef Sanjee initie même même les tout-petits. À offrir ou à s'offrir sans modération.



Traiteur à domicile

Cours de cuisine Bio sur demande

Références: *Atelier des chefs, Atelier Alain Cirelli, Atelier 750 grammes, Restolib', Fédération Française de Cuisine Amateur, Kitchen Studio*

★ Chef en entreprise

Vous recevez des clients au sein de votre société, Sanjee en devient le chef à demeure le temps d'un lunch. Elle crée pour vous un menu pour un repas d'affaire gastronomique ou un déjeuner d'équipe. Épatez vos clients avec ses mets fins indiens qui feront oublier les plateaux repas traditionnels. Votre temps et celui de vos clients est précieux, Chef Sanjee respecte à la lettre vos desiderata et vos contraintes de lieu, d'horaires, d'espace, etc. Pensez également au Chef Sanjee pour vos par incentives et séminaires de motivations.

Références: *L'Oréal, Hôtel Marriott, Hôtel Scribe Paris, Anti-aging Center, Le Télégraphe, Devis Presto, Les Ateliers Tamalet, Aura Job, happiness distribution, Blaqout,*



chef en entreprise



atelier pour enfants

★ Conseil et évènements culinaires

Chef sanjee travaille déjà avec de nombreuses marques alimentaires pour lesquelles elle anime des démonstrations produit, des ateliers, des bars à épices. Faites appel à elle pour évenementialiser vos lancements produits via des recettes exclusives et sur-mesure qu'elle créé pour vous. Chef Sanjee travaille aussi pour l'élaboration de cartes de restaurant et participe aussi à des salons et foires gastronomiques.

Références agences: Le Purgatoire, India Box, 750 grammes, Tilda, Open Your Kitchen, FFCA, Marmiton, Cook ze web, Les fruits et légumes frais, Kingdom, Esprit des sens, Geek and food, Kitchen trotter, Agence des média sociaux

Références marques: Les huiles végétales, Heineken, Amora, Tilda, Pocket Presse, Patak's, L'oréal, Agneau Presto, Douce France, Harrys, St Morêt, Moules de Bouchot, Palmolive, Tanoshi, Coraya, Brossard, Maggi, Carré Frais, Salakis, Duvel



★ Réalisations

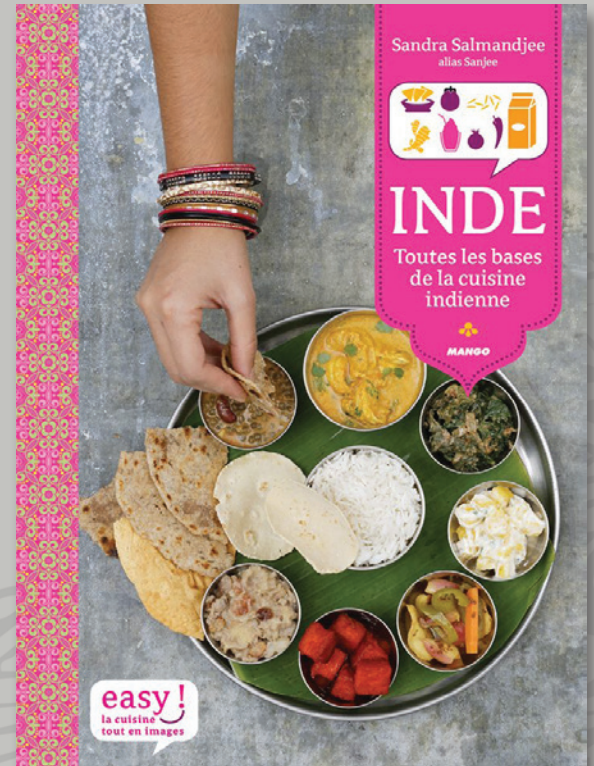
Création de contenu, animations culinaires, ou encore participation à vos lancements produit, Chef Sanjee réponds à vos demandes autour de sa passion, la cuisine indienne, en voici quelques illustrations :

★ Auteur culinaire

Inde : Toutes les bases de la cuisine indienne, son 1^{er} livre aux éditions Mango sorti le 20 Février 2015.

Ce livre regroupe 65 recettes emblématique de la cuisine indienne illustrées en plus de 300 photos et pas-à-pas.

L'ouvrage est ponctué par des conseils utiles, la liste du matériel et ingrédients indispensables, mais aussi des anecdotes personnelle et des astuces qui vous permettront d'aborder la cuisine indienne de manière accessible et pratique.





Recettes créés pour l'atelier des Chefs

bollywoodkitchen.com
Mon blog, 25 000
visites par mois

Animations
d'ateliers
participatifs
pour la journée
Marmiton



Reportage dans le
magazine 750gr,
recettes de cuisine

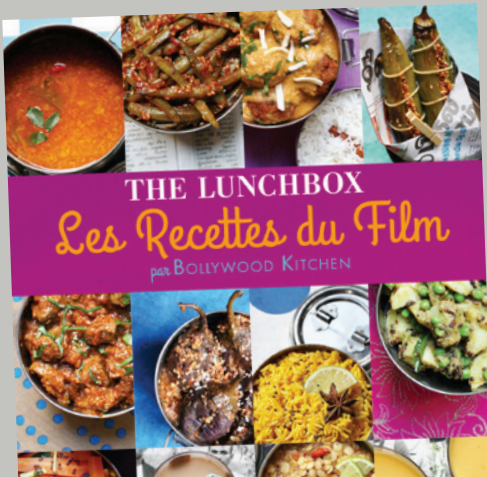


Publication
dans Elle India
Septembre 2014





Biba avril 2015



Partenariat Kitchen Trotter Recettes destinés au kit presse pour le lancement du film



Bharwan Mirch ou Piments farcis rôtis
 Petit à petit
 Préparation 15 min
 Cuisson 40 min

Ingrédients
 4 gros piments verts ou piments végétariens
 1 piment
 2 gousses d'ail
 1/2 cuillère de graines de cardamome
 1/2 cuillère de graines de cumin
 1/2 cuillère de graines de fenouil
 1 cuillère de coriandre en poudre
 1 cuillère de garam masala
 1 cuillère d'huile végétale
 50 g de farine de pois chiches
 1 cuillère de jus de citron
 huile végétale
 sel

Préparation
 Préchauffer le four à 180°C.
 Faire creuser dans une papille à l'aide d'un petit couteau la forme de pois chiches. Retirer.
 Dans le même poêle, faire chauffer à feu moyen la moitié de l'huile. Ajouter les graines et l'ail en poudre. Laisser cuire et mélanger les graines en poudre (safran, cardamome, fenouil, garam masala, paprika, sel) et ajouter 20 cl d'eau. Laisser la liquide s'évaporer, éteindre le feu et incorporer la farine. Bien mélanger.
 Couper dans la longueur les piments, retirer les graines et les faire avec le mélange précédent. Chauffer les piments dans l'agrumes brûlés dans un plat à gratin, et enrouler pendant 15 minutes à 180°C.



Création du livret des recettes issues du film The Lunch Box, livré dans le DVD



C'EST AU PROGRAMME
EMISSION DU 14/01/2015



Poulet Tandoori et chutney coco

Le magazine conçu et produit par William Leymergie, présenté par Sophie Davant, propose encore plus d'interactivité. Les téléspectateurs pourront intervenir tout au long de l'émission sur les thèmes abordés en donnant leur avis, leurs conseils, leurs bons plans et leurs anecdotes.

Chronique au rubrique
Diffusion : 14:01 à 15:04



Glamour (nov 2013)

Chronique culinaire pour l'émission "C'est au programme" sur France 2.



Création de recettes pour des marques



Emission sur Youtube sur la chaîne Cook in the tube



BOLLYWOOD KITCHEN
WWW.BOLLYWOODKITCHEN.COM
CONTACT@BOLLYWOODKITCHEN.COM
TÉLÉPHONE : 06 87 45 68 13