

BOLLYWOOD KITCHEN

CUISINE INDIENNE INVENTIVE

Envie d'un Delhi à Paris ? Chef Sanjee vous invite à expérimenter la cuisine de ses ainés à travers des cours de cuisine, des évènements 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.

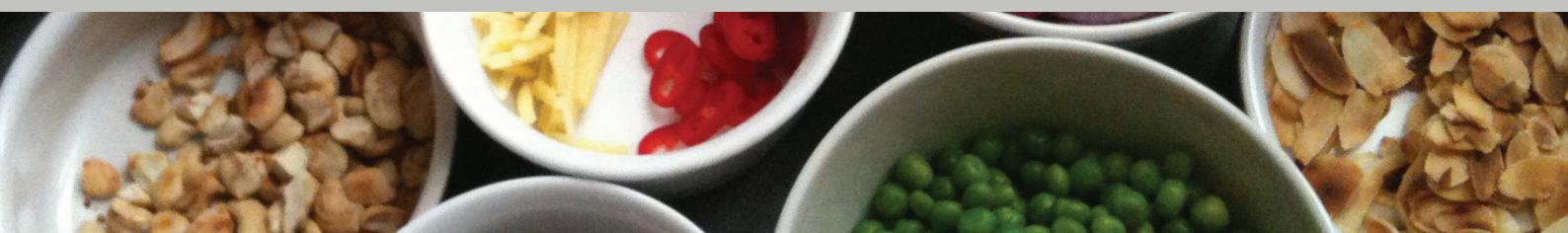
Sa cuisine est aussi belle à regarder qu'à déguster. Elle a travaillé 10 ans dans la mode (Cacharel, Agnès b.) avant de se consacrer à sa passion, la cuisine. En seulement deux ans, elle a déjà conquis amateurs et professionnels. Sur son blog bollywoodkitchen.com, elle fédère 20 000 visiteurs par mois 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 évènements 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



cours de cuisine



Traiteur à domicile



chef en entreprise



atelier pour enfants

★ 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

Maitrisez 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.

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 désiderata 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,

★ 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 événementialiser vos lancements produits via des recettes exclusives et sur-mesure qu'elle créée 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, FFC, 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



Partenariat Tilda



Challenge Basmati Tilda

★ Community management: Ambassadeur auprès des internautes

Administration et animation des réseaux sociaux pour les marques et/ou produits, lancement de produits de manière ponctuelle ou événementielle. Organisation de jeux concours fédérateurs. Maîtrise des réseaux sociaux (Youtube, Facebook, Twitter, Instagram...) et professionnels (Viadeo, LinkedIn, Xing...)

Exemple : Challenge Basmati Tilda

★ Réalisations

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



Auteur culinaire

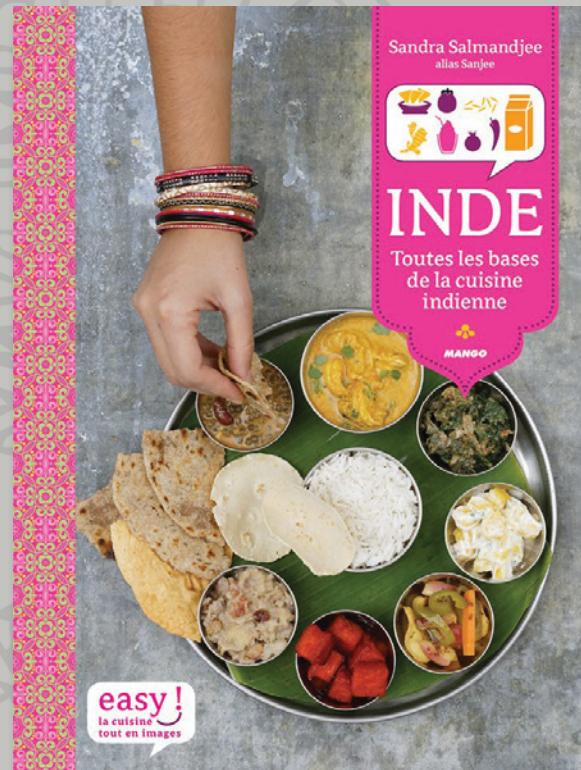
Inde: Toutes les bases de la cuisine indienne, son 1^{er} livre aux éditions Mango sorti le 20 Février 2015.

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.

Réimpression sept. 2015

Traductions en 2016: allemand, anglais, espagnol, taiwanais et vietnamien.



125



Stylisme culinaire: Sophie Dupuis-Gaullier, Photographie: Patrick Hauser



Sandra Salmandjee classée 46 sur les 50 trentenaires qui comptent dans la gastronomie en France
Atabula - novembre 2015



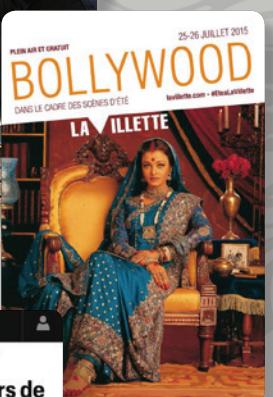
Bollywood Kitchen fait partie des 50 blogs coups de cœur du magazine hors série Saveurs septembre 2015



Création d'un plat pour FoodChéri, concept de livraison de plats à domicile avec le chef Sébastien Agez



Atelier de cuisine indienne lors des Scènes d'été de la Villette - juillet 2015



Les cours de cuisine indienne : testés et approuvés par Télérama Août 2015



SI LOIN, SI PROCHE

le monde à portée de métro" avec une interview dans le quartier indien à Paris - métro La Chapelle
Télérama hors série - septembre 2015

HOME PAGE A PROPOS PARTENAIRES PRESSE ET TV CONTACT

F T G P SEARCH

NEWS / RECETTES / VIDEOS / COURS / CONSEIL / AUTEUR

NEWS / NEWS / NEWS

LES NOUVEAUX ARTICLES, LES ACTUS, LES INFOS DU JOUR !

CONCOURS, EVENEMENTS, NEWS & COOK IN THE TUBE

JOUR J : MON LIVRE EN LIBRAIRIE
ET LES 5 GAGNANTS SONT....
en savoir

Sorte aux différents concours sur Facebook, voici les heureux gagnants d'un exemplaire de mon livre, Karen Dickey, Mylène Sarah Lemerle, Marlène...

EN VIDEO / NEWS & PLAT VEL VELIEN / 2 FÉVRIER 2015
BAINGAN BHARTA - CURRY D'AUBERGINES (VIDEO COOK IN THE TUBE)

Articles similaires : Les noix [Video Cook In The Tube] Saucisse râpée moutarde [Video Cook In The Tube] Les salsasas végétariennes [Video Cook In ...]

CONCOURS, EVENEMENTS, NEWS & COOK IN THE TUBE

SORTE DE MON 1ER LIVRE DE CUISINE / INDE, TOUTES LES BASES DE LA CUISINE INDIENNE (CONCOURS, INSIDE)

BY SANJEEV

Voilà enfin est, dans un mois plus, le 20 Février 2015, sortira mon 1er livre de cuisine indienne, édité chez Mango et Institut.



Recettes créées 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

Tendresse blog



LES INCONTRÉES
Les recettes d'Anne et
de ses amis et amis de
sa famille, toutes deux
originaire de l'Inde, mais
avec des saveurs de toute
la planète.

**RIZ FASMATT MARTINI
ET L'ASSAULT DE LA
FRÈCHE**
Anne a été invitée à la
cuisine de son amie
Suzanne, une grande
gourmande et une grande
amoureuse de la cuisine
indienne. C'est à ce moment
que l'idée de faire une
recette ensemble est née.
Anne a alors proposé à
Suzanne de faire une
recette de riz au lait et
d'ajouter à la recette
des ingrédients qui
auraient été utilisés
dans la recette de
l'autre. C'est ainsi que
l'assaut de la fraîche
est né.

AGENCE KIRANA CRÉMÉE
Anne a été invitée à la
cuisine de son amie
Suzanne, une grande
gourmande et une grande
amoureuse de la cuisine
indienne. C'est à ce moment
que l'idée de faire une
recette ensemble est née.
Anne a alors proposé à
Suzanne de faire une
recette de riz au lait et
d'ajouter à la recette
des ingrédients qui
auraient été utilisés
dans la recette de
l'autre. C'est ainsi que
l'assaut de la fraîche
est né.

**LES ADRESSESES
INDIENNES**
à Paris

Le restaurant indien le plus connu de Paris, c'est sans doute le Rangoli. Il a été fondé en 1982 par le chef indien Rakesh Patel. Il propose une cuisine traditionnelle et moderne, avec des plats comme le dal, le biryani et le pav bhaji. Le Rangoli est également connu pour ses desserts, comme le rasmalai et le kheer. Le restaurant est situé dans le 15e arrondissement de Paris.

Le restaurant indien le plus connu de Paris, c'est sans doute le Rangoli. Il a été fondé en 1982 par le chef indien Rakesh Patel. Il propose une cuisine traditionnelle et moderne, avec des plats comme le dal, le biryani et le pav bhaji. Le restaurant est situé dans le 15e arrondissement de Paris.

SAMBAL TANDOORI
Le sambal tandoori est une sauce indienne à base de piment rouge et de piment vert. Il est souvent servi avec du riz ou des légumes. Il est également utilisé dans la préparation de certains plats, comme le biryani et le pav bhaji.

Le sambal tandoori est une sauce indienne à base de piment rouge et de piment vert. Il est souvent servi avec du riz ou des légumes. Il est également utilisé dans la préparation de certains plats, comme le biryani et le pav bhaji.



DAITA D'INCONTRÉES
La daita d'incontrées est une recette de riz au lait et d'assaisonnement à la crème. La recette est préparée avec du riz, du lait, de la crème, des épices et des légumes. La recette est préparée avec du riz, du lait, de la crème, des épices et des légumes.

Il était une fois... son blog
Le blog de la blogueuse indienne Par Sanjeev, du blog [holistickitchen.com](http://www.holistickitchen.com), est un blog de cuisine indienne qui propose des recettes faciles et saines. Le blog est également un blog de voyage, avec des articles sur les destinations de vacances et les expériences culinaires.



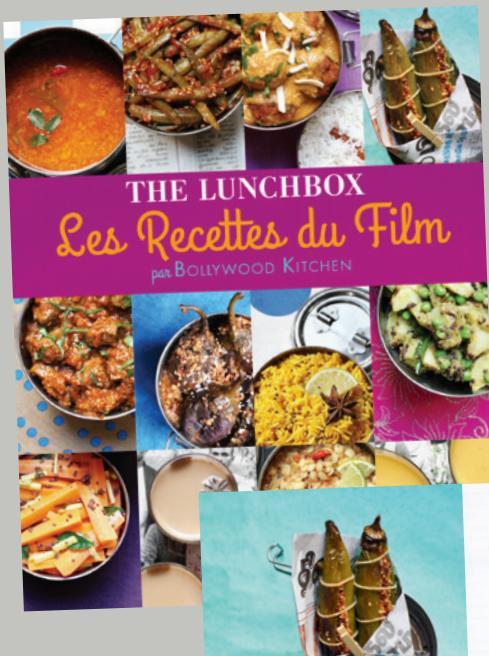
Par Sanjeev, du blog [holistickitchen.com](http://www.holistickitchen.com)

Le blog de la blogueuse indienne Par Sanjeev, du blog [holistickitchen.com](http://www.holistickitchen.com), est un blog de cuisine indienne qui propose des recettes faciles et saines. Le blog est également un blog de voyage, avec des articles sur les destinations de vacances et les expériences culinaires.

Publication
dans Elle India
Septembre 2014

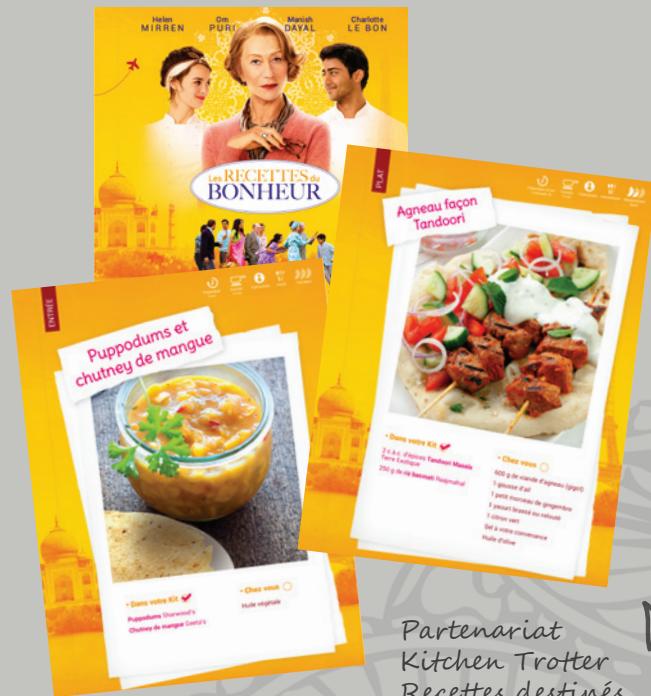


Biba avril 2015



THE LUNCHBOX Les Recettes du Film

par BOLLYWOOD KITCHEN



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



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





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

Le magazine conçu et produit par William Leymergie, présenté par Sophie Davant, édité par France 3, diffusé tous les dimanches à 20h30, sur France 3 et en ligne sur [france3.fr](http://www.france3.fr).

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 ou rubrique
Diffusion : 14/01 à 10h04



Glamour (nov 2013)



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