



FRANCO-ESPAGNOLE
46 RUE DU JARD
03 26 40 74 80
WWW.PIC-ADORE51.COM
PIC.ADORE51@GMAIL.COM

TRAITEUR PIC ADORE



POUR DES ÉVÈNEMENTS PRIVÉS OU PROFESSIONNELS,
VOUS POUVEZ FAIRE APPEL À NOUS POUR UNE PAELLA.
NOUS POUVONS ADAPTER LA RECETTE AUX BESOINS DU CLIENT.

20 À 40
PERSONNES
(CUISINÉE SUR PLACE)

40 À 80
PERSONNES
(CUISINÉE SUR PLACE)

80 ET +
PERSONNES
(CUISINÉE SUR PLACE)

PAELLA MIXTE

LAPIN, VOLAILLE, CHORIZO,
LÉGUMES, MOULES,
CALAMARS, CREVETTES, RIZ

14€/PERS

(+ PRESTATIONS)

13€/PERS

(+ PRESTATIONS)

12€/PERS

(+ PRESTATIONS)

PAELLA CAMPO

LAPIN, VOLAILLE,
CHORIZO, LÉGUMES, RIZ

12€/PERS

(+ PRESTATIONS)

11€/PERS

(+ PRESTATIONS)

10€/PERS

(+ PRESTATIONS)

PAELLA DEL MAR

POISSONS BLANC, MOULES,
CALAMARS, CREVETTES ET
GAMBAS, LÉGUMES, RIZ, ÉPICES

15€/PERS

(+ PRESTATIONS)

14€/PERS

(+ PRESTATIONS)

13€/PERS

(+ PRESTATIONS)

INFOS :

- Contactez nous Minimum 1 semaine avant l'évènement pour réserver votre prestation.
- Nous apportons tout le matériel nécessaire à la préparation de notre plat.

Il nous faut juste un emplacement pour nous installer, pas besoin d'électricité, mais d'un point d'eau à proximité. et d'un espace abrité.

- le chef fait le service directement au stand.

FRAIS DE PRESTATIONS :

Frais de prestations : Nous demandons 108€ TTC pour les 3h de prestation du chef sur place.
(2 heures d'installation et de préparation + 1h de service)

Déplacements : + de 20km de notre restaurant, nous ajoutons des frais de déplacement.

LES PETIT +

- Pour compléter votre repas, nous pouvons vous proposer des tapas en entrée apéritive.
- Nous pouvons vous proposer de louer de la vaisselle et du matériel pour votre évènement (verres, assiettes, couvert, percolateur à café...)