



*Minimum de 10 personnes*

*Paëlla Valenciana au Poulet Fermier et Fruits de Mer*

*Prix : 12 Euros par Convive*

*Paëlla traiteur cuisinée à domicile  
Cuisinée sous vos yeux ! Sur le lieu de votre réception,  
Sur demande à partir de 40 personnes*

*Recette généreuse pour une cuisine de technicité au savoir-faire unique : Poulet Fermier, Gambas, Riz, Fruits de Mer, Encornets, Calmars, Palourde, Moules, Légumes Frais (artichauts, tomates, petits pois, haricots plats, trio de poivrons), Chorizo, Safran avec Epices et Huile d'Olive Vierge. Citrons.*

*Options à choisir selon vos envies !*

*Sangria Maison 40cl par personne (2,50 Euros/Personne)*

*Fromages x 3 variétés : (2,50 Euros/Personne)*

*Salade Verte à l'huile d'Olive Vierge*

*Desserts au Choix <<Fait Maison>> : (2 Euros/Personne)*

*Gâteau personnalisé <<Maison>> : (3 Euros/Personne)*

*Pièce Montée "MAISON" (3 choux/Personne). (4 Euros/Personne)*

*Prix par Personne : 12 Euros - Hors service, hors boisson*



*Minimum de 10 personnes*

*Menu Couscous*

*- Tarif : 14 Euros par Personne*

*Couscous seul 11€*

*Le couscous, plat national au Maroc et dans les pays du Maghreb, est en train de devenir un plat universellement reconnu et apprécié dans la gastronomie française. De bons ingrédients rigoureusement sélectionnés pour leur fraîcheur, texture, qualité... retrouvez le bon goût de d'antan.*

***Ingrédients:** Viandes : (agneau, poulet, merguez) - Légumes : (courgettes, oignons, carottes, navets, tomates, céleri, poivrons, pois chiches,). Jus + Harissa*

*+*

*Graine de couscous : Cuite à la vapeur*

*\*\*\*\*\**

***Fromages :** (Brie, Comté, Bleu)*

*\*\*\*\*\**

***Dessert :** Aux choix*

*(Tartes, salade de fruits, mousse au chocolat, riz au lait)*

*Ou*

*Gâteau<< fait maison>>d'Anniversaire personnalisé (supplément de 1,50 Euros)*

*Tarif par Personne : 14Euros - Hors service, hors boisson et hors vaisselle*



*Minimum de 10 personnes*

*Menu Choucroute :*

*Proposé à 13 Euros par Convive.*

*Choucroute seule 10€*

*Choucroute Garnie :*

*-Choucroute cuite au vin blanc : cuisinée au Riesling et Pommes de Terre Vapeur*

*Assortiment de véritable Charcuterie Alsacienne :*

*Poitrine salée cuite, Saucisse Montbéliarde, Saucisse de Francfort,*

*Jarretons de Porc Fermier cuit*

*(Accompagné de condiment : moutarde)*

\*\*\*\*\*

*Fromages : (Brie, Comté, Bleu)*

\*\*\*\*\*

*Dessert : Aux choix*

*(Tartes, salade de fruits, mousse au chocolat, riz au lait)*

*Ou*

*Gâteau<< fait maison>>d'Anniversaire personnalisé (supplément de 1,50 Euros)*

*(Pain offert à raison d'une baguette / 3 Personnes)*

*Tarif par Personne : 13 Euros - Hors service, hors boisson et hors vaisselle*



*Minimum de 10 personnes*

*Véritable Cassoulet Toulousain.*

*Proposé à 13 Euros TTC par Convive.*

*Cassoulet seul 10€*

*Cassoulet Toulousain au Confit de Canard :*

*(Haricot coco blanc, Confit de Canard, Lard salé, Saucisse de Toulouse, Carottes)*

\*\*\*\*\*

*Fromages : (Brie, Comté, Bleu)*

\*\*\*\*\*

*Dessert : Aux choix*

*(Tartes, salade de fruits, mousse au chocolat, riz au lait)*

*Ou*

*Gâteau << fait maison >> d'Anniversaire personnalisé (supplément de 1,50 Euros)*

*(Pain offert à raison d'une baguette / 3 Personnes)*

*Tarif par Personne : 13 Euros - Hors service, hors boisson et hors vaisselle*