

PAELLA

Artisan Gourmet



Paella mixte

- Riz rond de Camargue "Canavere"
- Epices (safran & spigol)
- Gambas (décortiquées)
- Haut de cuisses de poulet (désossés)
- Encornets
- Moules (demies coquilles)
- Chorizo
- Légumes (oignons, ail, poivrons verts & rouges, petits pois)

Paella de la mer

- Riz rond de Camargue "Canavere"
- Epices (safran & spigol)
- Encre de seiche
- Poulpe
- Palourdes (demies coquilles)
- Langoustines (décortiquées)
- Lamelles d'encornets
- Ail & oignons
- Crème au citron

Tarifs

Toutes nos paellas sont vendues cuites sur place, afin d'en garantir la qualité.

12€/ par pers

16€/ par pers

*Commande possible à partir de 10 personnes

Option de dégustation

- "Formule simplicité" assiette jetable épaisse, serviette en papier et un set de couverts en inox : 1€50 par personne.
- "Formule confort" assiette en porcelaine, serviette en papier et un set de couverts en inox : 2€ par personne.
- "formule prestige" Service à table et débarrassage (1 serveur pour 30 personnes, 100€)

*Nous sommes également à l'écoute pour personnalisé votre paella