



Paella Royale

Avec ce plat, c'est le soleil assuré dans votre assiette ! **Un voyage au pays du flamenco**, un tourbillon de saveurs et une farandole de fruits de mer.

Ce plat traditionnel espagnol se cuisine différemment selon les régions et les familles. J'ai opté pour la **Paella Valencia**, un mélange terre-mer, avec du poulet et des fruits de mer.

Le poulet et les moules proviennent de notre belle région, les fruits de mer sont sauvages * ; et l'enchantement des papilles est assuré !!!!

Le chorizo est servi à part pour répondre au plaisir et aux exigences de chacun.

* Gambas royal, crevettes, seiches et lamelles d'encornets.

Bonne Régalaade !

*Nous vous assurons une
présentation magnifique dans une
paellera géante*

Pour Enchanter vos Papilles...





Saveurs du monde et du terroir

- Produits frais et de saison
- Légumes Bio et Locaux
- Viandes locales et de qualité
- Cuisine Naturelle et Transparente

Mes atouts :

- **Conviviale** : Plat Géant cuisiné devant vos convives (animation culinaire).
- **Savoureuse** : Produits de qualité, de saison et locaux. Voyage des papilles garanties !!!
- **Généreuse** : Assiettes bien garnies, 2nd service pour les plus gourmands et les restes sont à vous
- **Saine** : cuisine sans gluten, sans conservateurs, sans colorants et sans exhausteurs de gout.
- Et **Respectueuse** : une éthique et une démarche éco-citoyenne de par mes fournisseurs, mes produits et mon concept de service à l'assiette..

Cuisine Sur Place

à partir de 60 pers.

Service à partir du stand

En livraison

à partir de 15 pers.

Kit réchauffage fourni

Pour Enchanter vos Papilles...



Traiteur Evenementiel
1 les Landriaux
35600 Sainte - Marie
07 69 00 56 16



www.lespoelesenchantees.fr

Photos non contractuelles

