



Franck Teyssier **Traiteur**

Votre traiteur mariage, anniversaire, plats préparés

Formule Paëllas

Paëlla à emporter

10 €/ personnes

Paëlla royale

Riz, poulet ou lapin

Poisson, fruits de mer, moules, gambas, poivrons, petits pois, chorizos encornet etc...

Les plats sont à venir chercher sur place directement au laboratoire traiteur.

Paëlla cuisinée sur place

15€/personnes

Paëlla royale

Riz, poulet ou lapin

Poisson, fruits de mer, moules, gambas, poivrons, petits pois, chorizos encornet etc...

Paëlla cuite sur place, dans son poêlon à paëlla, comprenant la location du matériel « poêlon, bruleur et gaz »

1 cuisinier sur place pour la cuisson.

Cette prestation ne comprend pas de vaisselle, ni de serveur.

Paëlla + Desserts

20€/personnes

Paëlla royale

Riz, poulet ou lapin

Poisson, fruits de mer, moules, gambas, poivrons, petits pois, chorizos encornet etc...

Un dessert « a définir »

Paëlla cuite sur place, dans son poêlon à paëlla, comprenant la location du matériel « poêlon, bruleur et gaz »

1 cuisinier sur place pour la cuisson.

Cette prestation ne comprend pas de vaisselle, ni de serveur

Paëlla + Desserts

25€/personnes

Paëlla royale

Riz, poulet ou lapin

Poisson, fruits de mer, moules, gambas, poivrons, petits pois, chorizos encornet etc...

Un dessert « a définir »

Paëlla cuite sur place, dans son poêlon à paëlla, comprenant la location du matériel « poêlon, bruleur et gaz »

Prestation complète, comprenant : la cuisson, le service, la vaisselle, les nappes et serviettes, le pain

CONDITIONS

Les paëllas pourront être différentes suivant la confection et les produits que vous souhaitez. Ces tarifs sont entendus TTC.

Commandes:

francktraiteur@neuf.fr

Tél: 04 77 27 00 15

Franck Teyssier TRAITEUR
ZA les places 42110 CIVENS

www.francktraiteur.com

 **Teyssier Traiteur**