



Emilien et *Angélique* MEJEAN TRAITEUR

ZARQUE - A75 Sortie 41 48500 LA TIENUE

06 70 03 85 59

06 83 89 57 08

Paella, Pastella, Jambalaya

La Paella

La Paella est un plat unique préparé devant vous pendant l'apéritif ou à emporter prêt à réchauffer (nous vous fournissons tout le matériel et vous n'aurez pas de contrainte horaire).

Ce plat traditionnel permet de régaler vos convives autour d'un repas authentique et festif. Il est populaire et de grande renommée méditerranéenne.

Venez découvrir notre paella, elle est composée de Cuisses de poulet, Poivrons, Oignons, Petits pois, Haricots verts, Moules, Crevettes, Fruits de mer, Lamelles d'Encornets, Riz, Epices et Aromates.

Copieux, ce plat est apprécié des grands et des petits tant pour le goût que pour le spectacle... Nous amènerons avec nous tout un esprit de convivialité et d'originalité, dans une ambiance champêtre.

Notre savoir-faire nous aide à créer une alchimie de saveurs et d'arômes.

Parce que se restaurer est un moment d'échange et de partage, on n'imagine pas que la cuisson de la Paella se déroule dans le calme et le silence. Tout ceci mérite des commentaires nourris et enrichis d'anecdotes. Ainsi nous favorisons ce lien de fête, parmi les convives.

Nous préparons la paella pour les repas de 2 à 2000 personnes. Nous venons auprès de vous quelle que soit la saison et sur tous les lieux.

Notre prestation comprend la paella, le matériel de cuisson, le gaz pour la cuisson, l'assaisonnement de cuisson, la préparation et la cuisson.

Selon le lieu et le nombre de convives, des frais de déplacements pourront être facturés en supplément.

Pour de plus amples renseignements et réservations n'hésitez pas à nous contacter au 06 70 03 85 59 - 06 83 89 57 08.

[N'hésitez pas à consulter nos Menus Champêtres pour découvrir les tarifs](#)

La Pastella

Variante de la Paella, on a remplacé le riz par des macaronis.

UN VRAI DELICE !!!!!!!

La Pastella est un plat unique préparé devant vous pendant l'apéritif ou à emporter prêt à réchauffer (nous vous fournissons tout le matériel et vous n'aurez pas de contrainte horaire).

Ce plat traditionnel permet de régaler vos convives autour d'un repas authentique et festif. Il est populaire et de grande renommée méditerranéenne.

Venez découvrir notre pastella, elle est composée de Cuisses de poulet, Poivrons, Oignons, Petits pois, Haricots verts, Moules, Crevettes, Fruits de mer, Lamelles d'Encornets, Macaroni, Epices et Aromates.

Copieux, ce plat est apprécié des grands et des petits tant pour le goût que pour le spectacle... Nous amènerons avec nous tout un esprit de convivialité et d'originalité, dans une ambiance champêtre.

Notre savoir-faire nous aide à créer une alchimie de saveurs et d'arômes.

Parce que se restaurer est un moment d'échange et de partage, on n'imagine pas que la cuisson de la Pastella se déroule dans le calme et le silence. Tout ceci mérite des commentaires nourris et enrichis d'anecdotes. Ainsi nous favorisons ce lien de fête, parmi les convives.

Nous préparons la pastella pour les repas de 2 à 2000 personnes. Nous venons auprès de vous quelle que soit la saison et sur tous les lieux.

Notre prestation comprend la pastella, le matériel de cuisson, le gaz pour la cuisson, l'assaisonnement de cuisson, la préparation et la cuisson.

Selon le lieu et le nombre de convives, des frais de déplacements pourront être facturés en supplément.

Pour de plus amples renseignements et réservations n'hésitez pas à nous contacter au 06 70 03 85 59 - 06 83 89 57 08.

[N'hésitez pas à consulter nos Menus Champêtres pour découvrir les tarifs](#)

La Jambalaya

Plat unique légèrement épicé à base de riz, poulet et merguez.

UN VRAI REGAL POUR LES PAPILLES !!!!!!!

La Jambalaya est un plat unique préparé devant vous pendant l'apéritif ou à emporter prêt à réchauffer (nous vous fournissons tout le matériel et vous n'aurez pas de contrainte horaire).

Ce plat traditionnel permet de régaler vos convives autour d'un repas authentique et festif. Il est populaire et de grande renommée méditerranéenne.

Venez découvrir notre Jambalaya, elle est composée de Blanc de poulet, Merguez, Poivrons, Oignons, Tomate, Crevettes, Citrons verts, Riz, Épices et Aromates.

Copieux, ce plat est apprécié des grands et des petits tant pour le goût que pour le spectacle... Nous amènerons avec nous tout un esprit de convivialité et d'originalité, dans une ambiance champêtre.

Notre savoir-faire nous aide à créer une alchimie de saveurs et d'arômes.

Parce que se restaurer est un moment d'échange et de partage, on n'imagine pas que la cuisson de la Jambalaya se déroule dans le calme et le silence. Tout ceci mérite des commentaires nourris et enrichis d'anecdotes. Ainsi nous favorisons ce lien de fête, parmi les convives.

Nous préparons la jambalaya pour les repas de 2 à 2000 personnes. Nous venons auprès de vous quelle que soit la saison et sur tous les lieux.

Notre prestation comprend la jambalaya, le matériel de cuisson, le gaz pour la cuisson, l'assaisonnement de cuisson, la préparation et la cuisson.

Selon le lieu et le nombre de convives, des frais de déplacements pourront être facturés en supplément.

Pour de plus amples renseignements et réservations n'hésitez pas à nous contacter au 06 70 03 85 59 - 06 83 89 57 08.

[N'hésitez pas à consulter nos Menus Champêtres pour découvrir les tarifs](#)