



Ti PLATS

by Mr. PAËLLA

LE SECRET D'UN REPAS EN TOUTE SIMPLICITÉ !

Ti plats vous propose des plats **INDIVIDUELS** ou **FAMILIAUX** avec des **ingrédients de qualité** et des recettes concoctées dans notre cuisine à Locoal-Mendon.

JUSTE À
RÉCHAUFFER

Depuis 1995

TI PLATS, C'EST :

Une cuisine artisanale.

Des plats à déguster dans les 4 ou 15 jours à partir de la date de fabrication, selon le contenant.

Des sauces et jus intégralement cuisinés maison, sans additifs ni conservateurs.

Une entreprise responsable :

- des produits locaux (autant que possible)
- des barquettes recyclables
- des barquettes en bois pour les gratins



Ti PLATS

by Mr. PAËLLA

NOUVEAU

Retrouvez-nous
aux Halles d'Auray !

DÉCOUVREZ AUSSI



Mr. PAËLLA

Artisan du goût

NOS RECETTES
EN POÊLONS

◀ NOS RECETTES
SUR +20 MARCHÉS*
EN SUD ET CENTRE
BRETAGNE



Ti POÊLONS

by Mr. PAËLLA

ZA du Poulvern
56550 Locoal-Mendon

*Consultez la liste de nos marchés sur notre site internet.

INFORMATION & COMMANDE :

02 97 59 41 38

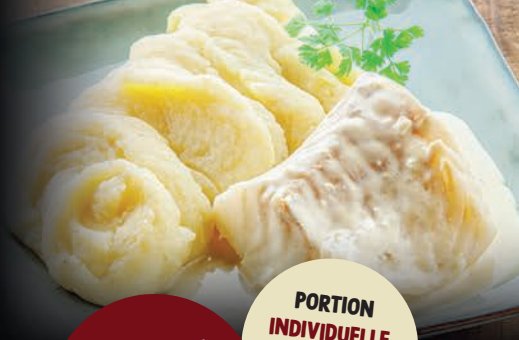
www.misterpaella.bzh

NOS RECETTES

BARQUETTES

FACILE À RÉCHAUFFER au micro-ondes.

- Aile de raie aux câpres et purée de carottes.
- Andouillette de Troyes, sauce moutarde et pommes de terre.
- Araignée de porc, sauce échalote et gratin dauphinois.
- Blanquette de lotte:
 - sauce aux algues et purée de courges.
 - et bien d'autres variantes...
- Blanquette de veau et riz pilaf.
- Calamars à l'armoricaine.
- Canard à l'orange et gratin de chou-fleur.
- Cassoulet.
- Dos de cabillaud:
 - sauce aux algues et pommes de terre;
 - sauce kari gosse et flan d'épinards;
 - sauce kari gosse et ratatouille;
 - et bien d'autres variantes...
- Langue de bœuf, sauce mère et tagliatelles.
- Lasagnes de légumes (**plat végétarien**)
- Navarin d'agneau, pommes de terre et navets.
- Noix de Saint-Jacques:
 - beurre nantais, fondue de poireaux;
 - crème au lard et petits légumes.
- Ris de veau aux champignons, purée de pommes de terre.
- Risotto de Saint-Jacques aux champignons.
- Rognons de veau, sauce moutarde et tagliatelles.
- Tajine de légumes grillés (**plat végétarien**)
- Tournedos de canard, sauce poivre et pommes de terre.



**DISPONIBLES*
EN FONCTION
DES SAISONS
ET ARRIVAGES.**

**PORTION
INDIVIDUELLE
OU
FAMILIALE**

*Les recettes disponibles sont actualisées tous les 2 jours sur notre site internet.

GRATINS EN BARQUETTE BOIS

FACILE À RÉCHAUFFER
au micro-ondes ou au four traditionnel.

- Brandade de morue.
- Effiloché de porc, patate douce et confit d'oignons.
- Gratin de chili.
- Gratin de l'océan.
- Lasagnes à la bolognaise.
- Lasagnes saumon épinard.
- Parmentier de canard.
- Tartiflette.

SALADES ESTIVALES

- Marinade de supions à la salicorne.
- Salade de harengs et pommes de terre.
- Sardines à l'escabèche.

Ti PLATS



by Mr. PAËLLA

ET AUSSI...

Les recettes Ti Poêlons sont également disponibles en Ti Plats familiaux ou individuels.



Ti POÊLONS
by Mr. PAËLLA

02 97 59 41 38

www.misterpaella.bzh