# Ti POÊLONS

by Mr. PAËLLA

Depuis 1995

LE **TRAITEUR**
PARTENAIRE DE
VOTRE **ÉVÉNEMENT**

## DES RECETTES GOURMANDES & SAVOUREUSES

www.misterpaella.bzh

# LE SECRET D'UNE FÊTE RÉUSSIE !

Autour de ses **recettes** de qualité concoctées dans sa **cuisine à Locoal-Mendon**, Ti Poêlons vous propose un **concept simple, prêt à réchauffer** pour un événement en toute autonomie.

- FÊTE ENTRE AMIS
- MARIAGE, BAPTÊME & COMMUNION
- REPAS D'ENTREPRISE
- REPAS D'ASSOCIATION

Ti POÊLONS

by Mr. PAËLLA

Depuis 1995

## TI POÊLONS, C'EST :

- LE CHOIX DE LA PROVENANCE LOCALE DE NOS INGRÉDIENTS AUTANT QUE POSSIBLE
- TOUTES NOS SAUCES ET JUS CUISINÉS MAISON, SANS ADDITIFS NI CONSERVATEURS
- DES RECETTES GARNIES D'INGRÉDIENTS DE QUALITÉ
- DES POÊLONS RÉUTILISABLES POUR LIMITER LES EMBALLAGES
- UNE CUISINE ARTISANALE À LOCOAL-MENDON
- LA FLEXIBILITÉ D'UNE ENTREPRISE À TAILLE HUMAINE

# NOS RECETTES

La part correspond à un minimum de 450 g/personne.

## NOS PAËLLAS

- **PAËLLA** ..... 8,50 €
  Poulet, riz, oignons, poivrons, chorizo, petit pois, moules, calamars, crevettes.
- **PAËLLA POISSON** ..... 9,50 €
  Saumon, poisson blanc, calamars, crevettes, moules, sauce armoricaine.
- **PAËLLA ROYALE** ..... 9,50 €
  Poulet, riz, oignons, poivrons, chorizo, petit pois, moules, calamars, crevettes, 3 langoustines/pers.

## NOTRE CUISINE TRADITIONNELLE

- **CHOUCROUTE DE LA MER** ..... 9,90 €
  Lieu fumé, poisson blanc, saumon, choucroute, pommes de terre, moules, beurre nantais.
- **CHOUCROUTE TRADITIONNELLE** ..... 8,90 €
  Saucisse de Francfort, saucisse fumée, échine fumée, jambonneau, pommes de terre, choucroute.
- **FRICASSÉE DES CHOUANS** ..... 9,30 €
  Canard, poulet, pommes de terre, pommes (fruit), lardons, champignons, sauce au cidre.
- **JAMBON BRAISÉ** ..... 8,90 €
  Jambon, pommes de terre grenaille rôties, sauce bourguignonne.
- **JOUE DE BOEUF AU CIDRE** ..... 8,90 €
  Bœuf, pommes de terre, champignons, carottes, sauce au cidre.
- **JOUE DE PORC** ..... 8,30 €
  Porc, pommes de terre, sauce échalote vin rouge.
- **LOTTE À L'ARMORICAINE** ..... 9,90 €
  Lotte, riz basmati, brunoise de légumes.
- **POTÉE BRETONNE** ..... 11,50 €
  Jarreton, poitrine cuite, saucisse fumée, légumes frais, pommes de terre.
- **POULET FAÇON BASQUAISE** ..... 8,30 €
  Poulet, trio de riz (blanc, rouge, sauvage), sauce façon basquaise au piment d'Espelette.
- **SUPRÊME DE PINTADE AU CIDRE** ..... 9,90 €
  Pintade, pommes (fruit), pommes de terre, sauce au cidre.

## NOTRE CUISINE DU MONDE

- **CHILI CON CARNE** ..... 8,30 €
  Bœuf, haricots rouges, tomate, maïs, oignons, poivrons rouges, riz basmati.
- **COLOMBO DE PORC** ..... 7,90 €
  Porc, tomates, pommes de terre, courgettes, aubergines, haricots rouges, épices colombo, huile d'olive, beurre.
- **COUSCOUS ROYAL** ..... 9,30 €
  Poulet, merguez, agneau, assortiment de légumes frais, semoule.
- **PORC AU CARAMEL** ..... 8,30 €
  Porc, riz basmati, sauce caramel.
- **POULET ANTILLAIS** ..... 7,90 €
  Poulet, riz, ananas, oignons, poivrons rouges, fruits exotiques.
- **ROUGAIL SAUCISSE** ..... 7,90 €
  Saucisse fumée, riz basmati, sauce rougail.
- **TAJINE D'AGNEAU** ..... 9,00 €
  Agneau, pruneaux, amandes effilées, légumes frais, semoule.
- **TAJINE DE POULET** ..... 7,90 €
  Poulet, olives vertes, citrons confits, légumes frais, semoule.
- **VEAU MARENGO** ..... 9,30 €
  Veau, pommes de terre, tomate, champignons, oignons, beurre, vin blanc.

Ti POÊLONS
by Mr. PAËLLA

www.misterpaella.bzh

# Ti POÊLONS

by Mr. PAËLLA

## 1 JE COMMANDE

- en ligne sur notre site internet
- par téléphone
- sur place à notre atelier
- sur nos marchés*

## 2 JE RÉCUPÈRE MA COMMANDE

**Poêlon(s) garni(s) + réchaud(s) + bouteille(s) de gaz**

- à notre atelier
- sur nos marchés*
- avec livraison (tarifs sur demande)

## 3 JE RÉCHAUFFE

**Explications au moment de la remise de la commande + fiche conseil fournie**

*"Je branche et ça chauffe !"*

## 4 JE RAMÈNE LE MATÉRIEL

- à notre atelier
- sur nos marchés*

DÉCOUVREZ AUSSI

**Mr. PAËLLA** Artisan du goût

SUR +20 MARCHÉS* EN SUD ET CENTRE BRETAGNE

**Ti PLATS** by Mr. PAËLLA

NOS RECETTES EN BARQUETTES

**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

Novembre 2023 POPCORN COMMUNICATION

Photographies © Studio Erica D'Arlo