

JE COMMANDE

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

1

Ti POÊLONS



by Mr. PAËLLA

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



14, ZA du Poulvern
56550 Locoal-Mendon



SUR +20 MARCHÉS*
EN SUD ET CENTRE
BRETAGNE



NOS RECETTES
EN BARQUETTES

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



LE TRI
+ FACILE



DÉPLIANT



BOÎTE À TRI

Ne pas jeter sur la voie publique.

AOÛT 2025 POPCORN COMMUNICATION Photographies © Studio Etno D'Art



Ti POÊLONS

by Mr. PAËLLA

Depuis 1995

LE **TRAITEUR**
PARTENAIRE DE
VOTRE **ÉVÈNEMENT**

DES RECETTES
GOURMANDES
& SAVOUREUSES



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.

Depuis 1995

TI POÊLONS, C'EST :

**LE CHOIX DE LA PROVENANCE
LOCALE DE NOS INGRÉDIENTS
AUTANT QUE POSSIBLE**

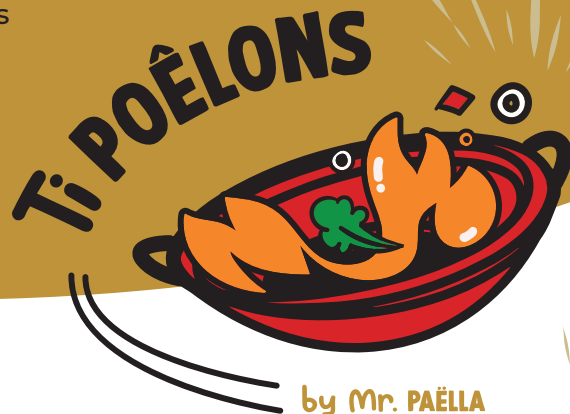
**TOUTES NOS SAUCES ET JUS
CUISINÉS MAISON, SANS AJOUT
D'ADDITIFS NI DE CONSERVATEURS**

**DES RECETTES GARNIES
D'INGRÉDIENTS DE QUALITÉ**

MARIAGE, BAPTÊME & COMMUNION

REPAS D'ENTREPRISE

REPAS D'ASSOCIATION



**DES POÊLONS RÉUTILISABLES
POUR LIMITER LES EMBALLAGES**

**UNE CUISINE ARTISANALE
À LOCOAL-MENDON**

**LA FLEXIBILITÉ D'UNE
ENTREPRISE À TAILLE HUMAINE**

Suggestions de présentation • Photos non contractuelles

NOS RECETTES

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

NOS PAËLLAS

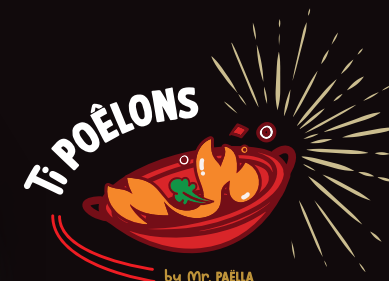
- **PAËLLA** 8,70 €
Poulet, riz, oignons, poivrons, chorizo, petit pois, moules, calamars, crevettes.
- **PAËLLA POISSON** 9,70 €
Saumon, poisson blanc, riz, oignons, poivrons, petit pois, moules, calamars, crevettes, sauce armoricaine.
- **PAËLLA ROYALE** 9,70 €
Poulet, riz, oignons, poivrons, chorizo, petit pois, moules, calamars, crevettes, 3 langoustines/pers.

NOTRE CUISINE TRADITIONNELLE

- **CHOUCRUTE DE LA MER** 10,90 €
Lieu fumé, poisson blanc, saumon, choucroute, pommes de terre, moules, beurre nantais.
- **CHOUCRUTE TRADITIONNELLE** 9,20 €
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 PORC** 9,50 €
Porc, pommes de terre, sauce échalote vin rouge.
- **LOTTE À L'ARMORICAINE** 9,90 €
Lotte, riz basmati, brunoise de légumes.
- **POTÉE BRETONNE (en saison hivernale)** 12,50 €
Jarreton, poitrine cuite, saucisse fumée, légumes frais, pommes de terre.
- **POULET FAÇON BASQUAISE** 8,90 €
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** 8,50 €
Bœuf, haricots rouges, tomate, maïs, oignons, poivrons rouges, riz basmati.
- **COLOMBO DE PORC** 8,50 €
Porc, tomates, pommes de terre, courgettes, aubergines, haricots rouges, épices colombo, huile d'olive.
- **COUSCOUS ROYAL** 9,50 €
Poulet, merguez, agneau, assortiment de légumes frais, semoule.
- **PORC AU CARAMEL** 8,50 €
Porc, riz basmati, sauce caramel.
- **POULET ANTILLAIS** 8,30 €
Poulet, riz, ananas, oignons, poivrons rouges, fruits exotiques.
- **ROUGAIL SAUCISSE** 7,90 €
Saucisse fumée, riz basmati, sauce rougail.
- **TAJINE D'AGNEAU** 9,30 €
Agneau, pruneaux, amandes effilées, légumes frais, semoule ou pommes de terre.
- **TAJINE DE POULET** 8,30 €
Poulet, olives vertes, jus de citron, légumes frais, semoule ou pommes de terre.
- **VEAU MARENGO** 9,30 €
Veau, pommes de terre, tomate, champignons, oignons, vin blanc.



www.misterpaella.bzh