



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

CONDITIONS

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

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

Franck Teyssier TRAITEUR
ZA les places 42110 CIVENS

www.francktraiteur.com

Commandes:

francktraiteur@neuf.fr

Tél: 04 77 27 00 15



Teyssier Traiteur