

# ***PAELLA CALDO Le meilleur de la cuisine Espagnole !***

***Pour les soirées de votre association, de votre C.E ou une fiesta entre amis de 4 à 500 personnes !***

## ***Nos Recettes***

## ***Tarifs***

*Les paëllas sont cuisinées selon la tradition.*

*La part*

### **Paëlla poulet fermier-légumes frais « Pollo y legumbres »**

Poulet fermier, oignons, poivrons, tomates, haricots rouges, cocos plats, courgettes, avec ou sans chorizo.

8.50 euros

### **Paëlla fruits de mer « Paëlla de marisco »**

Noix de saint jacques, moules, calamars, gambas, oignons, poivrons, tomates, petits pois, avec ou sans chorizo.

8.50 euros

### **Paëlla mixte**

Poulet, moules, crevettes, calamars, oignons, poivrons, tomates, petits pois, avec ou sans chorizo.

8.50 euros

### **Paëlla à l'encre « Arroz negro »**

Seiche, encre de seiche, oignons, tomates, Avec ou sans chorizo.

9 euros

### **Paëlla « Royale »**

Poulet fermier, moules, noix de saint jacques, calamars, gambas, oignons, poivrons, tomates, petits pois, avec ou sans chorizo.

11.50 euros

### **Paëlla "de Valencia" (exceptionnelle pour les aficionados)**

Poulet fermier, lapin, poivrons, tomates, Soissons, fonds d'artichaut, cocos plats, avec ou sans chorizo.

11.50 euros

**Livraison gratuite à partir de 4 parts.**

**[info@paella-caldo.com](mailto:info@paella-caldo.com) Tél : 06 20 41 63 51**