

lacasitadelapaella.fr



Traiteur à domicile

Découvrez la vraie paella chez vous, un héritage culinaire depuis des générations

Depuis Alicante vers Dunkerque et alentours...

COMMANDES

RESERVATION À L'AVANCE



07 44 78 49 89



lacasitadelapaella59@gmail.com

Un événement spécial? un mariage, baptême ou anniversaire? où tout simplement une belle soirée avec des amis et la famille? n'hésitez pas à nous demander un **devis sans engagement!**

NOUVELLE PRESTATION
CUISSON SUR PLACE
à partir de 50 personnes

RENSEIGNEZ-VOUS



SUIVEZ-NOUS SUR
Facebook

La Casita de la Paella

Nos Paellas

Les prix indiqués sont par personne.
Commande minimum de 2 portions pour les barquettes
et 4 portions pour le service *Expérience Paella**



Nous travaillons avec des produits frais. Pensez à réserver à l'avance!

à la viande

	paella	barquette
poulet	11€	9€
<small>poulet, ail, poivron rouge, pois chiches, haricots coco plat, tomate, ñora, oignon, riz rond spécial paella</small>		
poulet et lapin	13€	11€
<small>poulet, lapin, ail, poivron rouge, pois chiches, haricots coco plat, tomate, ñora, oignon, riz rond spécial paella, romarin</small>		
poulet et porc	13€	11€
<small>poulet, côtes de porc, ail, poivron rouge, pois chiches, haricots coco plat, pleurotte, tomate, ñora, oignon, riz rond spécial paella</small>		
os à moelle	13€	11€
<small>os à moelle, viande de boeuf, ail, tomate, ñora, oignon, riz rond spécial paella</small>		

aux fruits de mer

fruits de mer	12€	10€
<small>crevettes, moules, calamar, ail, poivron rouge, tomate, ñora, oignon, riz rond spécial paella</small>		
senyoret	13€	11€
<small>crevettes, moules, calamar, ail, poivron rouge, tomate, ñora, oignon, riz rond spécial paella... tout décortiqué.!</small>		
homard	16€	14€
<small>homard, crevettes décortiquées, calamar, ail, poivron rouge, tomate, ñora, oignon, riz rond spécial paella</small>		
riz noir	14€	12€
<small>crevettes, moules, calamar, ail, poivron rouge, tomate, ñora, oignon, riz rond spécial paella, encre de seiche... tout décortiqué.!</small>		

autres

la mixte	15€	13€
<small>poulet, crevettes, moules, calamar, ail, poivron rouge, tomate, ñora, oignon, riz rond spécial paella.</small>		
végé	12€	10€
<small>aubergine, pleurotte, artichaut, ail, poivron rouge, pois chiches, haricots coco plat, tomate, ñora, oignon, riz rond spécial paella.</small>		
fideuá	13€	11€
<small>crevettes décortiqués, langoustine, coques, calamar, ognion, ail, poivron rouge, tomate, ñora, oignon, pâtes coquillettes.</small>		

pour les enfants

poulet	6€	5€
<small>aile de poulet, poitrine de poulet en dés, tomate, pois chiches, tomate, ñora, oignon, riz rond spécial paella</small>		
senyoret	6,50€	5,50€
<small>crevettes, moules, calamar, ognion, ail, poivron rouge, tomate, ñora, oignon, riz rond spécial paella... tout décortiqué.!</small>		

+ frais de livraison (voir verso)



*Expérience Paella: Livraison directement dans la Paella

Pour accompagner...

entrées

jambon ibérique selon arrivage / sur commande	à consulter
<small>plateaux, jambons entiers ibérique, de bellota... selon arrivage ou à la commande pour votre événement, consultez-nous!</small>	
plateau jambon de cebo ibérique (90g)	16€
<small>plateau jambon de cebo 50% ibérique, 24 mois d'affinage, tranché</small>	
plateau lomo de bellota ibérique (90g)	12€
<small>plateau lomo de bellota 100% ibérique, tranché</small>	
plateau de charcuterie ibérique mixte (140g)	16€
<small>plateau mixte de jambon de cebo 50% ibérique + lomo + chorizo + saucisson tranché</small>	
tortilla de patatas (8 personnes)	24€
<small>omelette typique espagnole aux pommes de terre, oeufs et oignons (un événement? consultez-nous pour d'autres tailles)</small>	



bières et vins espagnols

bière "ALHAMBRA 1925" 33 cl alc 6,5% vol. 4,50€

Bière rafraîchissante et riche en saveurs, brassée selon une recette traditionnelle datant de 1925.

Cette bière espagnole offre des arômes délicats et une légère amertume qui la rendent parfaite pour accompagner vos plats préférés.

vin blanc "CONDE DE IZNAR" D.O Rueda 75cl alc 13.5% vol. 11€

Verdejo, vin blanc jaune vif, claire et propre. Il présente des notes fraîches et un arôme de fruits blancs. Il est onctueux avec une touche amère légère et élégante. Idéal avec les plats de fruits de mer, de poissons et de volailles.

vin rouge "ALCANTA" D.O Alicante 75cl alc 12.5% vol. 11€

Vin millésimé qui surprend par la vivacité et la personnalité de ses cépages (Monastrell, Tempranillo, Cabernet Sauvignon).

Frais et fruité avec des notes d'épices, de fruits noirs mûrs et balsamiques. Idéal pour accompagner les viandes, charcuterie, fromages et riz.

vin rosé "ALCANTA" D.O Alicante 75cl alc 13% vol. 11€

Vin millésimé élaboré et sélectionné à partir de raisins 100% Monastrell (espèce autochtone d'Alicante). Vin millésimé qui surprend par sa fraîcheur et sa légèreté. Avec des arômes délicieux et des nuances fruitées avec élégance et saveur personnelle, parfait pour accompagner les viandes, fromages, riz et cuisine traditionnelle.

vin rosé pétillant "PEÑASCAL" D.O Castilla y León 75cl alc 11.5% vol. 12€

Rafraîchissant, pétillant, fruité, frais et au goût incomparable. Couleur rose framboise, nette et lumineuse. Notes de fruits rouges comme la fraise et la groseille. En bouche, il est douce, convivial et savoureux, conservant son caractère fruité accompagné de sa douceur modérée. Parfait pour commencer dès l'apéritif et le prolonger jusqu'au repas, accompagnant tous types de riz, pâtes, fruits de mer, viandes blanches et poissons.

SANGRIA de La Casita alc 13% vol. 18€ (1,5 litres)

Boisson rafraîchissante d'origine espagnole. Sangria faite maison à base de vin rouge, soda et fruits de saison.

Présentée dans un distributeur à boisson avec son robinet pour égayer vos événements et régaler vos convives! 60€ (6 litres)



Menu midi de la semaine

Lundi-Mardi-Jeudi-Vendredi

24 H

Commande 24h à l'avance!

16€

1 barquette de paella

(poulet ou senyoret au choix)

+ 1 boisson

+ dessert du jour

+ Livraison offerte!!

(sur Dunkerque, Rosendaël, Coudekerque et Malo-les-bains)

minimum de commande 2 menu



Expérience Paella

Comment-ça marche?



ETAPE 1: Le Choix

Parcourez notre délicieuse sélection de paellas et décidez celle qui vous intéresse, prévenez vos invités et fixez une date. ATTENTION: nos paellas son faites sur commande, veuillez penser à passer commande à l'avance pour garantir la disponibilité!



ETAPE 2: Appelez-nous

Une fois que votre choix est fait, il vous suffit de nous appeler pour effectuer votre réservation. Réservation possible sur appel, sms, whatsapp, facebook ou e-mail. Nous sommes disponibles pour répondre à toutes vos questions et vous aider à organiser votre événement culinaire.



ETAPE 3: Livraison de votre Paella prête à déguster

Le Jour J est arrivé! Nous vous livrons votre Paella fraîchement préparée dans son plat traditionnel à l'heure convenue prête à être servie. Vous nous indiquerez l'heure à laquelle nous récupérerons le plat après votre dégustation. Veuillez noter que nous demandons une caution de 20€ pour la livraison du plat, qui vous sera resituée lors de notre passage pour le reprendre.



ETAPE 4: Dégustez votre Paella en bonne compagnie

Sentez-vous déjà cette bonne odeur? Installez-vous confortablement et mettez vos ceintures de sécurité car vous allez être transportés vers la côte méditerranéenne du Levant! Régalez-vous avec ce délicieux repas en compagnie de vos amis et/ou votre famille. Laissez-vous emporter par les saveurs authentiques de notre Paella et profitez du moment.



ETAPE 5: Nous venons chercher le plat

Après avoir terminé votre dégustation, nous viendrons récupérer le plat à Paella à l'heure convenue. Un petit rinçage rapide de votre part facilitera notre transport. Malheureusement toutes les bonnes choses ont une fin... mais nous restons disponibles pour une prochaine fois!

Livraison sur Dunkerque et alentours

En barquettes*:

- Dunkerque, Vieux Coudekerque, Coudekerque-Branche, Rosendael, Malo-les-bains - 3€
- Saint-Pol-sur-Mer, Cappelle-la-Grande, Petite-Synthe - 5€
- Grande-Synthe, Leffrinckoucke, Tétéghem, Coudekerque-Village, Hoymille, Bergues, Ambouts-Cappel - 6€

Expérience Paella (2 déplacements)*:

- Dunkerque, Vieux Coudekerque, Coudekerque-Branche, Rosendael, Malo-les-bains - 5€
- Saint-Pol-sur-Mer, Cappelle-la-Grande, Petite-Synthe - 7€
- Grande-Synthe, Leffrinckoucke, Tétéghem, Coudekerque-Village, Hoymille, Bergues, Ambouts-Cappel - 9€

* CONSULTER POUR AUTRES VILLES

