



La Paillote du Paradis

Pour un événement en famille, entre amis, une association, entreprise, etc... A partir de 50 convives :

La PAILLOTTE DU PARADIS vous confectionne des cuissons de méchoui qui réveillera vos papilles : Jambon, cochon, porcelet, agneau.

Nous vous proposons aussi des plats à thèmes à des prix très attractifs : Paëlla Royale, Couscous, Axoa de veau, Moules frites, etc...

Tous les plats sont fait maison sur place pour mettre en scène votre événement et en faire un moment de plaisirs.

N'hésitez pas à appeler Marielle ou Mathéo au 0789922129, 0688858788 ou par mail à lesnackparadis@gmail.com pour toute demande de devis ou commande.

Nos Différents Buffets

Nos Buffets Froids



5 Crudités (Carottes, Céleri, Betteraves, Concombres, Tomates, Salade Piémontaise, Salade Pâtes, Macédoine etc.....) (+/- 250 grs par personne)

Roulades variées, Rosette, Salami, Terrine, cuisse de poulet (+/- 200 grs par personne) Plateau de 2 fromages

A partir de

à partir de 50 personnes

12€ /Pers

Nos Buffets Froids



8 Crudités (Carottes, Céleri, Betteraves, Concombres, Tomates, Salade Piémontaise, Salade Pâtes, Macédoine etc.....)(+/- 250 grs par personne)

Roulades variées, Rosette, Salami, Cuisse de poulet, Terrine, rôti de bœuf (+/- 200 grs par personne) Plateau de 2 fromages

A partir de

à partir de 50 personnes

16€/Pers

Nos Buffets Froids



8 Crudités et Salades(+/- 250 grs
par personne)

Saumon rôti, Œuf, Cuisse de poulet
Roulades variées, Rosette, Salami,
Jambon blanc, Terrine, Rôti de porc, rôti
de bœuf, Poulet (+/- 220 grs par
personnes) Plateau de 3 fromages

A partir de

à partir de 50 personnes

20€/Pers

Gravlax de Saumon maison



SAUMON GRAVLAX DU FUME :

150g environ / pers

accompagné de toasts ,beurre, citron, salade

A partir de :

Service à l'assiette **15€**/pers

Plateau de Fromages



Assortiments de 3 fromages différent selon arrivages.

Toasts

Fruits secs

A partir de :

Service à l'assiette **10€**/pers

Nos Plats

Nos broches et grillades

Cochon de lait



Côte de Bœuf



Travers de porc



Brochettes mixed grill



Poulet en crapaudine

Cochon de lait (environ 10pers/cochon)
Agneau de lait (environ 10 pers/agneau) Poulet
en crapaudine (2pers/poulet) ...
2 accompagnements au choix: Frites
Salades
Pommes grenailles Haricots vert
Tomates provençales

A partir de :

Sur commande

14€/pers

Nos Plats Familiaux

Morue / Patates Español



Rougaille Saucisses



Paella



Moules Frites



Confectionné sur place,
à partir de 50 personnes

A partir de :

Sur commande

15€/pers

Nos Plats Enfants/Ado

Nuggets de poulet maison



Burger traditionnel

Nuggets 6/pers servi avec frites
Burger tradi servi avec des frites
Fish and chips



fish and Chips

A partir de :

Service à l'assiette **10-11€**/pers

Lasagnes végétarienne maison



Nos lasagnes sont accompagnées de
salade verte

A partir de :

Service à l'assiette **11€**/pers

Jambon Braisé maison



Environ 150g/pers 2 accompagnements au choix :

Frites

Salade

Gratin dauphinois

Haricots verts

Pommes grenailles

Julienne de légumes

A partir de :

12€/pers

Nos Desserts

Confectionnés sur place:

- Tiramisu individuel ou familial
- Tarte Tatin
- Tarte au citron
- Profiterole au chocolat
- Bavarois framboise ou exotique
- Gâteau de crêpes
- Moelleux au chocolat

A partir de 6€/pers

Nos Apéritifs et Softs

Soupe de champagne



© Thierry / Photocuisine / Femme Actuelle

Punch



Sangria



Sodas

Sangria 5 litres : 90€

Punch 5 litres : 120€

Soupe de Champagne 5 litres : 180€

Sodas 1 litre : 3€

Sodas 1,5 litres 3,50€

Ce moment est votre moment

- Pour toutes vos occasions (anniversaire, comité d'entreprise, évènement associatif...) notre savoir-faire et notre passion se mettent à votre service pour vous accompagner dans le choix des accords mets et vins pour sublimer ce moment.
- Ces quelques pages ne sont que des exemples afin de vous donner une idée mais nous pouvons très bien élaborer votre menu sur mesure en fonction de votre budget ou envies.
- N'hésitez pas à nous en faire part.
- Mathéo & Marielle