



117, Avenue Pierre Sémard

84000 Avignon

Tél. 04.90.87.55.54

Port. 06.63.07.13.63 & 06 98 81 55 54

Mail : [contact@oplaisirdesmets-traiteur.fr](mailto:contact@oplaisirdesmets-traiteur.fr)

Site internet : [www.oplaisirdesmets-traiteur.fr](http://www.oplaisirdesmets-traiteur.fr)

**PAELLA & FIDEUA**



**PAELLA « ROYALE » A 8€50 LA PART JUSQU'A 50 PERSONNES\***

**POULET**

**(SUPPLEMENT POULET FERMIER 2€)**

**FRUITS DE MER**

**(Soupions, seiches, calamars, encornet, moules)**

**CREVETTES & MOULES COQUES**

**PETITS POIS OU POIS CHICHES & POIVRONS ROUGE**

**CITRONS**

**RIZ OU PATES**

**PAELLA « LA VALENCIENNE » A 8€90 LA PART JUSQU'A 50 PERSONNES\***

**POULET**

**(SUPPLEMENT POULET FERMIER 2€)**

**FRUITS DE MER**

**(Soupions, seiches, calamars, encornet, moules)**

**GAMBAS & MOULES COQUES**

**PETITS POIS OU POIS CHICHES & POIVRONS ROUGE**

**CITRONS**

**RIZ OU PATES**



**PAELLA « L'ANDALOUSE » A 10€50 LA PART JUSQU'A 50 PERSONNES\***

**LAPIN, POULET**

**(SUPPLEMENT POULET FERMIER 2€)**

**FRUITS DE MER**

**(Soupions, seiches, calamars, encornet, moules)**

**GAMBAS & MOULES COQUES**

**PETITS POIS OU POIS CHICHES & POIVRONS ROUGE**

**CITRONS**

**RIZ OU PATES**

**PAELLA « L'ALICANTE » A 10€90 LA PART JUSQU'A 50 PERSONNES\***

**1 LANGOUSTINE & AMANDES**

**2 GAMBAS & MOULES COQUES**

**FRUITS DE MER**

**(Soupions, seiches, calamars, encornet, moules)**

**PETITS POIS OU POIS CHICHES & POIVRONS ROUGE**

**CITRONS**

**RIZ OU PATES**



**PAELLA « LA SEVILLANE » A 13€90 LA PART JUSQU'A 50 PERSONNES\***

**POULET**

**(SUPPLEMENT POULET FERMIER 2€)**

**1 NOIX DE ST JACQUES & AMANDES**

**2 GAMBAS & MOULES COQUES**

**FRUITS DE MER**

**(Soupions, seiches, calamars, encornet, moules)**

**PETITS POIS OU POIS CHICHES & POIVRONS ROUGE**

**CITRONS**

**RIZ OU PATES**

**\*DEDUIRE 0.50€ PAR TRANCHE DE 50 PERSONNES SUPPLEMENTAIRE**

**SUPPLEMENT VIANDES /**

**1€50 LAPIN**

**1€ PORC**

**0€50 CHORIZO**





**LE MENU PAELLA A 14€ PAR PERSONNE**  
**POUR UN MINIMUM DE 20 PERSONNES**

**APERITIF**

**2 PLAQUES DE PIZZA**

**&**

**PAELLA ROYAL\***

**POULET**

**(SUPPLEMENT POULET FERMIER 2€)**

**FRUITS DE MER**

**(Soupions, seiches, calamars, encornet, moules)**

**CREVETTES & MOULES COQUES**

**PETITS POIS OU POIS CHICHES & POIVRONS ROUGE**

**CITRONS**

**RIZ OU PATES**

**&**

**PLATEAU DE FROMAGES 40G PAR PERSONNE SELON NOTRE MARCHÉ**

**&**

**DESSERT**

**TARTE AUX FRUITS PREDECOUPE OU TRILOGIE DE CHOUQUETTE OU FONDANT AU CHOCOLAT ET CREME ANGLAISE**

**\*MENU PAELLA « LA VALENCIENNE » 14€50**

**MENU PAELLA « L'ANDALOUSE » 16€**

**MENU PAELLA « L'ALICANTE » 16€50**

**MENU PAELLA « LA SEVILLANE » 19€50**

## LES OPTIONS EN SUPPLÉMENT

### LES DESSERTS

Chouquette vanille/ caramel / **0,80€**

Chouquette chocolat / **0,80€**

Mini fondant / **0,80€**

Mini macaron / **0,90€**

Mini cannelé / **0,90€**

Mini verrine / **2,50€**

### GATEAU D'ANNIVERSAIRE DÉCORÉ / + 3€50 LA PART (MINIMUM DE 20 PARTS À LA COMMANDE)

Le Délice Fraise

Nuage de Pêche

Dacquoise aux Fraises

Le Marbella

L'Antillais

### LA LIVRAISON

Avignon gratuite

Le pontet, Vedène, Montfavet, sorgues : **+ 25€ TTC**

Au-delà, le tarif sera calculé selon les kms et l'heure de livraison.

### LA VAISSELLE

4 assiettes, verre à vin, à eau, flûte, 2 verres apéritif 1 fourchette, 1 couteau, 1 cuillère à dessert, 1 tasse à café, cuillère à café : **+ 5€/pers**

Livraison du mobilier et de la vaisselle hors Avignon sera calculé selon les km

Le mobilier avec livraison (nous consulter selon le lieu)

Chaise en résine blanche **1€80**

Table ronde ou rectangle 8 personnes / **9€**

### LE NAPPAGE

Nappes rondes ou rectangles en tissus blanc : **6€ la nappe**

Serviettes blanches tissus de plusieurs couleurs : **+ 0,80€/pers**

### LE SERVICE / 2 personnes à partir de 30 personnes

La mise en place des buffets, le maintien au propre de vos espaces, le service des boissons, la fourniture des glaçons, le nécessaire de service, et la mise à disposition de personnel de 18h00 à 23h ou de 11h30 à 16h30 : vacation de 5h, personnel déclaré auprès de l'URSSAF

+ 8€ par pers pour une prestation de 20 personnes

+ 6€ par pers pour une prestation de 30 personnes

+ 7€50 par pers pour une prestation à partir de 30 personnes jusqu'à 60 personnes pour 2 serveurs

+ 6€ par pers pour une prestation à partir de 60 personnes jusqu'à 100 personnes pour 3 serveurs