

Saveurs Du Soleil



La cuisine espagnole sur vos marchés

Pour tout événement et autres plats

le traiteur à votre service

Sur vos marchés:

Paëlla et épicerie espagnole

-Les mercredis à Malesherbes.

-Les samedis à Montargis et Nemours.

-Les mardis, vendredis et dimanches à
Fontainebleau.

Bureau ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 13h30 et de 15h30 à 19h30.

Tel: 01 64 78 16 66

Email: contact@sds-traiteur.com

Plats proposés

Plats	Compositions plats	Accompagnements
Cari de poulet	Poulet, ail, oignon, tomate, épices	Riz/haricots rouges ou riz/lentilles
Cassoulet	Saucisse fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail fumé, oignon, tomate, manchon de canard, haricots blancs	
Chili con carne	Oignon, viande de bœuf hachée, tomate, poivron, haricots rouges, maïs, épices coupés avec piment doux	Supplément riz sur demande
Choucroute garnie	Palette, poitrine fumée, saucisse fumée, saucisse de Francfort, saucisson à l'ail fumé, choucroute au Riesling, pomme de terre	
Colombo de poulet	Poulet mariné (marinade: ail, épices coupés avec piment doux, herbes aromatiques, citron vert), pomme de terre, carotte, courgette	Riz
Confit de canard	Confit de canard	Pomme de terre saladaise
Fideuà	Anneaux d'encornets, petites seiches, ail, tomate, fideuà (pâtes espagnoles), dos de colin, moules, crevettes, gambas, épices	
Jambalaya	Jambon, poulet, saucisse fumée, crevettes, poivron, tomate, celeri, ail, oignon, épices coupés avec piment doux, riz	
Paëlla poissons	Dos de colin, gambas, ail, petites sèches, anneaux d'encornets, poivron, petits pois, tomate, riz, crevettes, moules, épices	
Paëlla poulet chorizo	Haut de cuisse de poulet, ail, chorizo, petites sèches, anneaux d'encornets, poivron, petits pois, tomate, riz, moules, crevettes, épices	
Poulet basquaise	Cuisse de poulet, oignon, ail, vin blanc, tomate, poivron, piment fort coupé avec piment doux	Riz, dés de jambon de Bayonne
Rougail saucisses	Saucisse fumée, tomate, oignon, herbes aromatiques, piment fort et gingembre coupés avec piment doux	Riz
Tartiflette	Lardons fumés, oignon, vin blanc, pomme de terre, reblochon	
Truffade saucisses	Saucisses de Toulouse, pomme de terre, ail, tome fraîche	

A partir de 50 personnes, Nous cuisinons sur place et faisons la mise en assiettes. (Heures maximums du premier service: 14 heures et 22 heures)

De 15 à 50 personnes, nous livrons à l'heure à laquelle vous désirez manger. Un chèque de caution de 80 € vous sera demandé pour le matériel et son retour à nos locaux ou nos marchés restera à votre charge. (Heure maximum de livraison: 21 heures 30)

Pour les préparations sur place ainsi que les livraisons, frais de déplacement en sus au delà d'un périmètre de 10 kilomètres de nos locaux. Nous contacter pour les barèmes.