

Vente à emporter

Chaque semaine, vous avez la possibilité
de commander pour vos repas du week-end



Plats :

Paella :

On propose 3 types de paella (Campo / Mixte / Del mar)
Pour convenir aux goûts de chacun.

Frito Mallorquin :

Plat traditionnel de l'île de Majorque,
poêlée généreuse de viandes, accompagnée de pommes
de terre et de légumes.

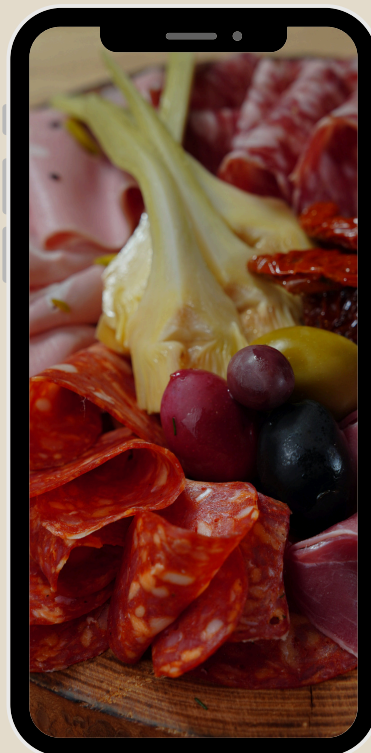


Tapas, Charcuterie...

Assortiments de charcuterie, viandes...

Croquetas, Empanadilla, Tortilla...

D'autres produits viendront compléter notre catalogue
au fur et à mesure.



MODALITÉS :

1. **Passer votre commande :**
avant le jeudi Midi

Par mail: pic.adore51@gmail.com

téléphone OU sms : 06 88 17 40 81

2. **Validation du bon de commande :**

Réception du bon de commande par mail, à valider pour confirmer votre commande.

3. **Retrait en drive :** le vendredi entre 15h et 19h ou le samedi matin entre 9h et 12h
Sur Rendez-vous

Lieu : 20 rue de l'amée, 51110 LAVANNES

Plats à emporter

Chaque semaine, vous avez la possibilité de commander une paella
Ou un Frito pour votre repas du week end.
À emporter froid le samedi matin avec une consigne de réchauffe.
Deux possibilités de conditionnement (jetable ou plat émaillé)



PAELLA

Campo

12 €

Avec ou sans lapin, volaille, chorizo, poivrons, oignons, artichauts, fèves, haricots verts, riz, épices espagnoles.

Mixte

14 €

Avec ou sans lapin, volaille, chorizo, moules, crevettes, calamars, poivrons, oignons, artichauts, fèves, riz, épices espagnoles.

Del Mar

15 €

Poisson blanc, moules, crevettes, gambas, calamars, poivrons, oignons, artichauts, fèves, riz, épices espagnoles.

Tarif TTC par personne



FRITO MALLORQUIN

Porc

12 €

Plat traditionnel de l'île de Majorque, consistant en une poêlée généreuse d'abats frits accompagnés de pommes de terre et de légumes.

Agneau

14 €

Pour plaire au plus grand nombre, nous la préparons sans abats mais plutôt avec du porc, de l'agneau, ou en version végétarienne.

Végétariens

11 €

Ingrédients : pommes de terre frites en dés, poivrons, oignons, ail, petits pois, fèves et du fenouil frais (un ingrédient indispensable qui donne sa signature au plat).

Tarif TTC par personne

MODALITES

Nombre de portions : De 4 à 15 personnes (au delà de 15, nous contacter pour un devis)

Uniquement sur Commande : Par mail ou téléphone, avant le jeudi midi.

Retrait en Drive : **Uniquement sur Rendez-vous.**

Le samedi matin entre 9h et 12h
(20 rue de l'amee, 51110 LAVANNES)

Livraison : (tarifs sur devis)

Conditionnement : Barquette jetable ou plat à paella émaillé (voir conditions *)

Plat à paella * : un tarif supplémentaire sera appliqué pour l'ajout d'un plat émaillé. (tarif calculé en fonction du nombre de portions)
En fonction de son état, le plat pourra faire l'objet d'un avoir ou d'un remboursement lors de sa restitution.

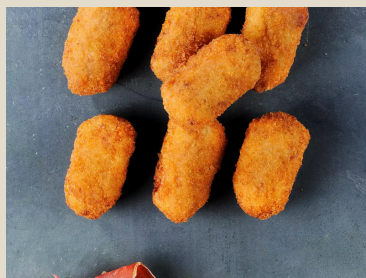
Tapas à emporter

Chaque semaine, vous avez la possibilité de commander des tapas et des produits espagnols pour vos repas du week end.



Plateau "PICA-PICA"

- Jambon serrano , Lomo, saucisson, chorizo (~300g)
 - Légumes croquants, olives... (~400g)
 - Tartinade de fromage frais et sauce aioli
 - Pain tranché
- ~10 personnes **45€ TTC**



Croquetas "jambon"

ingrédients : Jambon serrano, oignon, lait, farine de blé, oeuf, beurre, huile de colza, sel, poivre, herbes

l'unités : 25g

- 6 unités **5,50€ TTC**
- 12 unités **10€ TTC**



Empanadilla "Boeuf"

ingrédients : boeuf, oignon, tomate, paprika fumé, herbes, farine, sel, oeuf

l'unités : 25g

- 6 unités **7€ TTC**
- 12 unités **13€ TTC**



Empanadilla "Thon"

ingrédients : thon, oignon, poivron, tomate, herbes, farine, sel, oeuf

l'unités : 25g

- 6 unités **7€ TTC**
- 12 unités **13€ TTC**



Tortilla de Patatas

ingrédients : pomme de terre, oignons, oeuf, sel origan, huile d'olives

Vendu entière : ~600g

- 1 Tortilla **12€ TTC**



Feuilleté "morcilla"

ingrédients : morcilla, oignon caramélisé, pâte feuilletée

- 12 unités **8€ TTC**
- 20 unités **13€ TTC**

Uniquement sur Commande : Par mail ou téléphone, avant le jeudi midi.

Retrait en Drive : **Uniquement sur Rendez-vous.**

Le samedi matin entre 9h et 12h (20 rue de l'amee, 51110 LAVANNES)

Epicerie espagnols

Nous travaillons depuis 10 ans avec un fournisseur et producteur espagnol qui propose des produits variés et de qualité. (charcuterie, fromage, vin...)



Sobrasada (douce)

Pâte de chorizo à tartiner sur du pain pour l'apéritif, ou à cuisiner. (peut se consommer cru ou cuit légèrement au four)

- Barquette 150g **3,30€ TTC**



Fuet "extra"

spécialité traditionnelle de Catalogne
forme très caractéristique : longue, fine et cylindrique

- l'unité 150g **3,40€ TTC**



Queso Mescla "D. ismael"

3 Types de lait : Brebis, Chèvre et vache
Semi-cuit

- Quartier 250g **5€80 TTC**



Plateau Mixte "Serrano"

Assortiment de Charcuterie Serrano
(Jambon, Saucisson, Chorizo, Lomo)

- Barquette 160g **7,15€ TTC**



Plateau Mixte "Ibérique"

Assortiment de Charcuterie ibérique
(Jambon, Saucisson, Chorizo, Lomo)

- Barquette 160g **11€ TTC**



Manchego "Aldonza DO"

Type de lait : Brebis
Affiné 6 mois

- Quartier 250g **8€80 TTC**



Mini chorizo "doux"

Petit chorizo cocktail à griller à la poêle, au barbecue ou au air fryer

Prix au kilo	Poids moyen	tarif estimé
16€	~0,870kg	~14€



Morcilla "piquante"

Boudin noir espagnol épicé.
A cuire au four ou à la poêle

Prix à l'unité

- Saucisse 360g **4€50 TTC**

Uniquement sur Commande : Par mail ou téléphone, avant le jeudi midi.

Retrait en Drive : **Uniquement sur Rendez-vous.**
Le samedi matin entre 9h et 12h (20 rue de l'amee, 51110 LAVANNES)

Epicerie Espagnole

Produits disponible uniquement en pré-commande

Merci de nous contacter pour plus d'informations



JAMBONS

Tarifs :

- Les tarifs indiqués sont TTC
- Pour les prix indiqués au kilo *

* Nous indiquons un poids moyen pour avoir une estimation du prix du produit. Le tarif exact vous sera communiqué après la commande, sur votre facture.



Jambon (coupé au couteau).

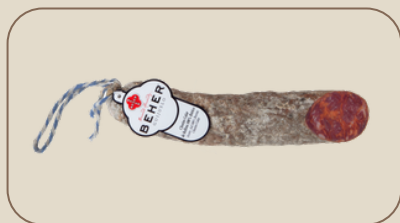
- | | | |
|------------------------------|-----|--------|
| • Cebo de campo 50% ibérique | 80g | 14,20€ |
| • Bellota 100% Ibérique | 80g | 24,50€ |



Palette entière (Pâte arrière).

- | | | Poids moyen | tarif estimé |
|-----------------------------------|--------------|-------------|-----------------|
| • Serrano gran reserva "Seron" | Prix au kilo | 10,20€ | ~4,5 kilos ~49€ |
| • Cebo de campo, 50% Ibérique | Prix au kilo | 35€ | ~5 kilos ~179€ |
| • Bellota 100% Ibérique "Altanza" | Prix au kilo | 43,02€ | ~5 kilos ~215€ |
| • Bellota 100% Ibérique "5-J" | Prix au kilo | 58,90€ | ~5 kilos ~280€ |

Charcuterie (à trancher)



Chorizo 1/2 (prix au poids).

- | | | Poids moyen | tarif estimé |
|--|--------------|-------------|-------------------|
| • Chorizo Cular "Chopo, Avila" | Prix au kilo | 19,76€ | ~400g à 600g ~10€ |
| • Chorizo Bellota, 100% ibérique Cular "BEHER" | Prix au kilo | 42€ | ~400g à 600g ~21€ |



Saucisson 1/2 (prix au poids).

- | | | Poids moyen | tarif estimé |
|---|--------------|-------------|-------------------|
| • Salchichon Cular "Chopo, Avila" | Prix au kilo | 19,76€ | ~400g à 600g ~10€ |
| • Salchichon Bellota, 100% ibérique Cular "BEHER" | Prix au kilo | 42€ | ~400g à 600g ~21€ |



LOMO 1/2 (prix au poids).

- | | | Poids moyen | tarif estimé |
|--------------------------------------|--------------|-------------|-------------------|
| • Lomo Duroc "Seron" | Prix au kilo | 36€ | ~400g à 600g ~18€ |
| • Lomo CEBO CAMPO ibérique "Altanza" | Prix au kilo | 78€ | ~400g à 600g ~39€ |