

Saveurs Du Soleil



La cuisine espagnole sur vos marchés

Pour tout évènement 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 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.