



FRANCO-ESPAGNOLE
46 RUE DU JARD
03 26 40 74 80
WWW.PIC-ADORE51.COM
PIC.ADORE51@GMAIL.COM

TAPAS CHARCUTERIE/PINCHOS...

TAPAS CHAUD :

(Minimum de commande 10 unités)

Empanada	1,50€	Pan con tomate jambon serrano	1,50€
Croquette	1,35€	Pinchos de sardine à l'escabèche	1,60€
Tortilla de pomme de terre	1€	Coca catalane	1€
Mini burger de sobrasada	1,50€	Toast aioli de poisson	1€35
Pinchos Morcilla, oignon confis	1,50€	Banderille crevettes mariné	1€25
Pinchos mini chorizo grillé	1,50€	Banderille olive, chorizo, manchego	1€15
		Banderille jambon, fromage, abricot	1€15

NOS PLATEAUX PICA-PICA :

Charcuterie / olives / fromage / Gressin /sauce aioli

Petit Plateau (3-4 pers) : 14€

Grand Plateau (8-10 pers) : 32€



IDÉE DE FORMULES :

- Apéro : (~1h- 1h30) 1 plateau pica-pica + 2 tapas OU 4 tapas
- Apéro Lunch : (~1h30 - 2h) 1 plateau pica-pica + 4 tapas OU 6 tapas au choix
- Apéro dinatoire : (~2h - 3h) 1 plateau pica-pica + 6 ou 8 tapas

LES MODALITÉS :

- **Tapas à emporter :** (Sur commande minimum 48h avant)
Les tapas sont dressé sur des plateaux ou dans des barquettes jetable.
- **Tapas en kit :** (passer commande 1 semaine avant Pour minimum 20 personnes)
Tarif supplémentaire : sur devis (variable selon quantités, livraison...)

Les tapas sont dressé sur des grilles dans un conteneur isotherme
Nous fournissons une caisse avec de la vaisselle, serviette papier, pic cure dent...
Tout le nécessaire pour une jolie présentation des tapas.



FRANCO-ESPAGNOLE
46 RUE DU JARD
03 26 40 74 80
WWW.PIC-ADORE51.COM
PIC.ADORE51@GMAIL.COM

ANIMATION PAELLA



POUR DES ÉVÈNEMENTS PRIVÉS OU PROFESSIONNELS,
VOUS POUVEZ FAIRE APPEL À NOUS POUR UNE PAELLA.
NOUS POUVONS ADAPTER LA RECETTE AUX BESOINS DU CLIENT.

20 À 40

PERSONNES

(CUISINÉE SUR PLACE)

40 À 80

PERSONNES

(CUISINÉE SUR PLACE)

80 ET +

PERSONNES

(CUISINÉE SUR PLACE)

PAELLA MIXTE

LAPIN, VOLAILLE, CHORIZO,
LÉGUMES, MOULES,
CALAMARS, CREVETTES, RIZ

14€/PERS

(+ PRESTATIONS)

13€/PERS

(+ PRESTATIONS)

12€/PERS

(+ PRESTATIONS)

PAELLA CAMPO

LAPIN, VOLAILLE,
CHORIZO, LÉGUMES, RIZ

12€/PERS

(+ PRESTATIONS)

11€/PERS

(+ PRESTATIONS)

10€/PERS

(+ PRESTATIONS)

PAELLA DEL MAR

POISSONS BLANC, MOULES,
CALAMARS, CREVETTES ET
GAMBAS, LÉGUMES, RIZ, ÉPICES

15€/PERS

(+ PRESTATIONS)

14€/PERS

(+ PRESTATIONS)

13€/PERS

(+ PRESTATIONS)

INFOS :

- Contactez nous Minimum 1 semaine avant l'évènement pour réserver votre prestation.
- Nous apportons tout le matériel nécessaire pour la préparation du plat, sur place.
Il nous faut juste un emplacement pour nous installer, pas besoin d'électricité, mais d'un point d'eau à proximité. et d'un espace abrité.
- le chef fait le service directement au stand.

FRAIS DE PRESTATIONS :

Frais de prestations : Nous demandons 108€ TTC pour les 3h de prestation du chef.
(2 heures d'installation et de préparation + 1h de service et rangement)

Déplacements : + de 25km de notre restaurant, nous ajoutons des frais de déplacement.

LES PETIT +

- Pour compléter votre repas, nous pouvons vous proposer des tapas en entrée apéritive...
- Nous pouvons vous proposer de louer de la vaisselle et du matériel pour votre évènement (verres, assiettes, couvert, percolateur à café...)



FRANCO-ESPAGNOLE
46 RUE DU JARD
03 26 40 74 80
WWW.PIC-ADORE51.COM
PIC.ADORE51@GMAIL.COM

ANIMATION FRITO MALLORQUIN



POUR DES ÉVÈNEMENTS PRIVÉS OU PROFESSIONNELS,
VOUS POUVEZ FAIRE APPEL À NOUS POUR UNE ANIMATION.
NOUS POUVONS ADAPTER LA RECETTE AUX BESOINS DU CLIENT.

20 À 40

PERSONNES

(CUISINÉE SUR PLACE)

40 À 60

PERSONNES

(CUISINÉE SUR PLACE)

FRITO PORC

ÉCHINE DE PORC, POMME DE TERRE,
OIGNON, POIVRONS, TOMATE, FÈVES,
PETIT POIS, FENOUIL

12€/PERS

(+ PRESTATIONS)

11€/PERS

(+ PRESTATIONS)

FRITO AGNEAU

ÉPAULE D'AGNEAU, POMME DE
TERRE, OIGNON, POIVRONS, TOMATE,
FÈVES, PETIT POIS, FENOUIL

14€/PERS

(+ PRESTATIONS)

13€/PERS

(+ PRESTATIONS)

FRITO VÉGÉTARIENS

POMME DE TERRE, OIGNON,
POIVRONS, TOMATE, FÈVES, PETIT
POIS, FENOUIL

10€/PERS

(+ PRESTATIONS)

9€/PERS

(+ PRESTATIONS)

INFOS :

- Contactez nous Minimum 1 semaine avant l'évènement pour réserver votre prestation.
- Nous apportons tout le matériel nécessaire pour la préparation du plat, sur place.
Il nous faut juste un emplacement pour nous installer, pas besoin d'électricité, mais d'un point d'eau à proximité. et d'un espace abrité.
- le chef fait le service directement au stand.

FRAIS DE PRESTATIONS :

Frais de prestations : Nous demandons 108€ TTC pour les 3h de prestation du chef.
(2 heures d'installation et de préparation + 1h de service et rangement)

Déplacements : + de 25km de notre restaurant, nous ajoutons des frais de déplacement.

LES PETIT +

- Pour compléter votre repas, nous pouvons vous proposer des tapas en entrée apéritive...
- Nous pouvons vous proposer de louer de la vaisselle et du matériel pour votre évènement (verres, assiettes, couvert, percolateur à café...)