

PAELLA YAN

Le top de la paella...et autres plats

LES PLATS

Paella traditionnelle

Du poulet cuit juste comme il faut, savoureux et appétissant, des fruits de mer de qualité, moules et grosses crevettes, oignons, poivrons, haricots verts, épices plus quelques « secrets » du chef Yannick.

Paella Barcelonaise

Une paella originale avec une côte de porc grillée aux herbes de Provence, mais aussi du chorizo et des morceaux d'ananas pour donner un goût à la foi épicé et légèrement sucré.

Fidéoua

Cette paella portugaise ressemble à la paella traditionnelle mais le riz est remplacé par des coquillettes et le tout est parfumé avec des graines d'anis vert.

Paella Végétarienne

D'avantage de légumes que pour la Paella traditionnelle avec du brocoli en plus. Du cocktail de fruits de mer et des bâtonnets de surimi pour remplacer le poulet. Voila de quoi se régaler !

Couscous Kaïdal

Couscous aux 3 viandes, poulet, collier d'agneau et merguez, accompagné de légumes à l'accent méditerranéen et servi avec de la semoule aux raisins secs.

Poulet Basquaise

Du poulet cuit à point, des olives et du vin rouge, mélangé à une ratatouille légèrement relevée et parfumée, l'ensemble est accompagné de riz safrané.

Poulet Catalane

Un plat du Sud ou le poulet est cuit avec des poireaux, des olives, du vin blanc et de la crème fraîche, le tout assaisonné de quelques épices et accompagné de riz au poivron.

Poulet Créole façon Yannick

Du poulet cuit avec des morceaux d'épaule de porc fumé, des rondelles de carotte et de courgette mélangées au riz des épices locaux, le tout arrosé de lait de coco.
Les saveurs Antillaises sont dans votre assiette.

Poulet à la Malta et au pain d'épices

Du poulet revenu dans une sauce à la Malta et épaissie au pain d'épices, avec des carottes et courgettes rondelles, des pruneaux, quelques épices et accompagné d'un riz aux oignons.
Un plat sucré-salé à découvrir !

Poulet au gingembre confit, légumes asiatiques et riz aux amandes

Du poulet cuisiné avec de la sauce soja, du miel, des épices et du gingembre confit, avec une garniture de légumes asiatiques. Ce plat exotique est accompagné d'un riz aux amandes grillées.

Chili con Carné

Ce plat texan est un mélange de viande de bœuf, de haricots rouge, tomates, oignons, maïs ; le tout épicé et relevé comme il faut et accompagné de riz blanc et d'une tortilla de blé.

Poulet au beurre de cacahuètes

Une saveur venue d'Afrique au parfum inattendu. Le poulet, cuit avec le beurre de cacahuète, des légumes et de la crème fraîche est accompagné d'un riz aux 3 variétés et de rondelles de banane jaune, pour le régal de tous.

TARIF

Tarif tout compris incluant le plat cuisiné sur place, devant vous, le service à la poêle et la fourniture d'assiettes et couverts.

TARIF du 01 Septembre 2010 au 31 Août 2012

De 30 à 59 parts du même plat : 6,00 € TTC

De 60 à 199 parts du même plat : 5,50 € TTC

200 parts et plus du même plat : 5,20 € TTC

Supplément chorizo : 0,80 €/part

Tous les lundis, mardis, mercredis et jeudis (hors vacances scolaires, ponts et jours fériés)

5% de remise supplémentaire sur les plats cuisinés

Soit

De 30 à 59 parts du même plat : 5,70 € TTC

De 60 à 199 parts du même plat : 5,20 € TTC

200 parts et plus du même plat : 4,95 € TTC

Sangria maison : 7,50 € le litre incluant les gobelets jetables

Planteur maison : 7,50 € le litre incluant les gobelets jetables

Salade de fruits : 2,20 € la part incluant coupes et cuillères jetables

TARIF du 01 Septembre 2012 au 31 Août 2014

De 30 à 59 parts du même plat : 6,30 € TTC

De 60 à 199 parts du même plat : 5,80 € TTC

200 parts et plus du même plat : 5,50 € TTC

**A PARTIR DE 60 PARTS, POSSIBILITE DE CUISINER
2 PLATS DIFFERENTS**

CUISINE A DOMICILE
CONDITIONS GENERALES DE VENTE

ARTICLE 1 : le lieu de la prestation

La prestation pourra avoir lieu sur l'ensemble de la Martinique (îlets compris), accessible par voie normale de circulation. Le Responsable de Prestation représentant PAELLA YAN reste seul juge de l'accessibilité par son véhicule, d'un lieu, pour une prestation. L'organisation aller-retour du transfert du matériel et du personnel sur un îlet restera à la charge du client dans le respect de l'article 3.

ARTICLE 2 : les plats

A partir de 60 parts, la prestation pourra inclure 2 plats différents pour un minimum de 30 parts chacun. PAELLA YAN garantie la qualité des plats 2 heures après la fin de cuisson ; au-delà, la responsabilité de PAELLA YAN sera dérogée. PAELLA YAN se dégage de toute responsabilité de qualité pour les plats mis en barquettes (même dès la fin de cuisson) et consommés ultérieurement ; ils devront être conservés par le client au chaud à +60° ou au frais en dessous de +5°

(ATTENTION AUX INTOXIQUATIONS ALIMENTAIRES DUES A UNE MAUVAISE CONSERVATION)

ARTICLE 3 : les horaires

PAELLA YAN, à travers son Responsable de Prestation, s'engage à être présent et suffisamment tôt pour cuisiner les plats sur place et être prêt à l'heure prévue par le client à la prise de commande. PAELLA YAN, à travers son Responsable de Prestation, s'engage à rester pour le service, au plus 2 heures après l'heure décidée par le client pour le repas. Au-delà des 2 heures, le Responsable de Prestation représentant PAELLA YAN se réserve le droit de partir quand il le jugera nécessaire. Charge au client de fournir tout ustensile de cuisine lui appartenant pour transférer les plats restants.

ARTICLE 4 : le devis

Le devis établi indique les plats, tarifs, règlement, lieu et heure du repas, conditions générales et particulières de vente ; **il devra être retourné, signé « bon pour accord », au plus tard 15 jours avant la date de la prestation.**

Dans tous les cas, le client devra impérativement envoyer une confirmation de commande par mail à : paella@gmx.fr

ARTICLE 5 : le règlement

Un acompte de 30% pourra être demandé même pour un paiement différé; il devra impérativement être joint au devis signé « bon pour accord » et retourné au moins 15 jours avant la date de la prestation.

En cas de non-paiement de cet acompte, PAELLA YAN se réserve le droit de ne pas effectuer la prestation.

Le solde du règlement, se fera le jour même de la prestation, par chèque ou espèces ou sous 8 jours par virement bancaire. En cas de commande tardive, il pourra ne pas être demandé d'acompte et le règlement de la facture se fera le jour même avant toute mise en œuvre de PAELLA YAN.

**Aucun règlement administratif ne sera accepté sans accord préalable du gérant de la Sarl PAELLA YAN
Aucune remise ne sera accordée en cas de paiement administratif**

ARTICLE 6 : annulation

En cas d'annulation au moins 15 jours avant la date de la prestation, l'acompte réglé ne sera pas remboursé mais la date pourra être déplacée dans les trois mois en fonction des disponibilités de PAELLA YAN.

En cas d'annulation moins de 15 jours avant la date de la prestation, l'acompte ne sera pas remboursé et la prestation sera définitivement supprimée.

En cas d'annulation par le Gérant de PAELLA YAN, celui-ci s'engage à réaliser une prestation équivalente dans les trois mois suivants. Une remise supplémentaire de 5% sera accordée, au client, en dédommagement.

NOTA

En aucun cas, une contestation sur la prestation, ne peut suspendre l'obligation de paiement de cette prestation. En cas de contestation, le Tribunal de Fort de France reste seul compétent pour le règlement des litiges.