

SERVICE TRAITEUR DU JEUDI AU SAMEDI



PAELLAS À RÉCHAUFFER OU PRÉ-CUITES AVEC PAELLERIA

Nous vous proposons les

- **paellas cuites à réchauffer** ainsi que les
- **paellas précuites à terminer la cuisson** chez vous avec la paelleria électrique (minimum de 4 paellas et 5€ de location pour l'appareil).
- Paella poulet : 13€
- Paella fruits de mer : 26€
- Paella Casa Paco (poulet et fdm) : 20€
- Supplément chorizo : 3€.

INSTRUCTIONS

Réchauffer les paellas avec un peu de jus chaud :

- au four à 180° +/- 10 min ou
- à la poêle avec un peu de jus chaud.

Cuisson avec la paelleria : mode d'emploi fourni.

TAPAS ET CROQUETTES FAITES MAISON

- Manchego jeune : 3€ / 100gr
- Manchego vieux : 3,5€ / 100gr
- Assortiment de charcuteries : 14€
- Croquette de Manchego ou chorizo : 1,5€
- Calamares : 5€ / 7 pièces
- Sauce aioli : 5€ / 200gr
- Sangria : 14€ / litre (sans fruits)

Croquettes faites maison surgelées (75gr)

- Croquette de crevettes : 5€ / pièce
- Croquette parmesan : 3,5€ / pièce
- Croquette volaille : 3,5€ / pièce
- Croquette chorizo : 3,5€ / pièce

INSTRUCTIONS

- Friture tapas : friteuse à 180°
- Croquettes congelées : friteuse à 160°
 - crevettes et volaille : 11 min
 - fromage et chorizo : 9 min
- ou 4 min à 180° puis 6 min à 180° au four.



Enlèvement des commandes du jeudi au samedi (compris)
de 17h à 20h à l'entrée du restaurant.

Commande au 04 247 19 08 tous les jours de 10h à 21h,
sur <https://casapaco-commande.be> ou par email à reservation@casapaco.be.