

ROUEN

PARIS

BEAUVAIS

CAEN

AMIENS

ORLÉANS



Ola Paella Traiteur

Le spécialiste de la Paëlla Géante à domicile et en livraison



Je vous remercie de l'intérêt que vous portez à Ola Paella Traiteur, votre spécialiste de la paella géante nous sommes à votre disposition pour toutes informations complémentaires, **tous les jours de la semaine de 9h à 20h.**



Ils nous ont fait confiance



Notre Paella - Fait Maison



L'ESSENTIEL DE NOTRE PAELLA EST ÉLABORÉE AVEC
DES PRODUITS FRAIS

600GRS/PERS

- 
- 1 Pillons ou Hauts de cuisse de poulet (origine France)
 - 2 Crevettes
 - 3 Riz long étuvé
 - 4 Lamelles d'encornets
 - 5 Langoustines
 - 6 Moules décortiquées
 - 7 Moules coquilles
 - 8 Seiches
 - 9 Chorizo
 - 10 Poivrons jaunes, rouges et verts - Citrons
 - 11 Petits pois
 - 12 Oignons

Et notre mélanges d'épices, unique sur le marché français de la Paella

Découvrez vite l'offre « **Ola Paella Découverte*** » grâce à notre concept original et nos cuisiniers **qui vous garantiront une qualité de service exceptionnel pour un évènement unique et mémorable.**

Ola Paella Traiteur se positionne, et se positionnera toujours pour vous offrir les meilleures paellas royales. Cuisinées dans nos poêlons géants sous les yeux émerveillés de vos invités, nos paellas sont **aux meilleurs prix tout en garantissant une prestation de qualité et des produits essentiellement frais.**

Nous vous offrons un bonderemise immédiat correspondant à la différence sur votre évènement si vous trouvez moins cher ailleurs. *

* Vous avez à nous présenter le devis d'un concurrent moins cher de moins de 30 jours, avec une prestation identique et un minimum de 30 personnes.

Les plus de Ola Paella Traiteur

NOS APÉRITIFS

Tapas 5/pers **9.00€ TTC**
(parmi une large sélection)

NOS APÉRITIFS DU MOMENT

Petits fours aux milles saveurs **8.50€ TTC/pers**
7/pers

Tapas à la pièce **2.50€ TTC/pièce**
(parmi une large sélection)

Fromages **1.90€ TTC/pers**
Fromages Brie, Camembert, Chèvre, Emmental (mélanges possibles)*

Pains **0.90€ TTC/pers**
Pain tradition/Baguette de pain blanc/Pain aux céréales

Et pleins d'autres apéritifs vous attendent sur :
www.olapaella.fr

NOS DESSERTS

Parts de gâteaux **4.50€ TTC/pers**
Gâteaux aux chocolats, Fraisier, Tartes aux pommes (mélanges possibles)
**** PROMOTION 2.90€TTC la part****

Tartes **3.70€ TTC/pers**
(parmi une sélection de 9 tartes)
**** PROMOTION 3.30€TTC la part****

Macarons **4.00€ TTC/pers**
(2 pièces/pers)

Salade de fruit gourmande maison **5.00€ TTC/pers**
**** PROMOTION 4.20€TTC la part****

Et pleins d'autres desserts vous attendent sur :
www.olapaella.fr





Ola Réserve



1. Réception du devis



2. Prise de contact avec le service commercial par mail ou par téléphone

MAIL : contact@olapaella.fr

TEL : 01 84 608 609



3. - Si **refus** du devis : Prévenir votre service commercial pour une meilleure organisation interne.
Prévenir votre service commercial par email



- Si **acceptation** du devis : Le client envoie le devis, en mentionnant «bon pour accord», accompagné du chèque d'acompte (non encaissé) équivalent à 30% du montant total.

Soyez rassurée



4. Nous vous enverrons une «ALERTE SMS» pour vous assurer la bonne réception des éléments contractuels et nous restons à votre disposition jusqu'au jour de l'évènement pour toutes précisions supplémentaires.



5. Nous vous enverrons un formulaire de derniers détails de prestation à nous remplir 9 jours avant votre évènement. Il vous sera envoyé par e-mail.



6. Le service commercial contactera le client par téléphone cinq jours ouvrables avant votre prestation pour l'organisation selon vos besoins (heure de repas, convives supplémentaires, prise d'informations, accessibilités difficile du lieu de prestation...)



Ola Information



- 1.** Arrivée de l'équipe - Prise de connaissance et approbation des lieux en collaboration avec le client.

(TEMPS : 10MN)



- 2.** Installation du stand animé et du plan de travail.

(TEMPS : 30MN)



- 3.** Préparation de la Paëlla en direct sous vos yeux.

(TEMPS : 1H30)



- 4.** Service à l'assiette et passage des convives au stand pour le repas.

Service à table pour 2€ de plus par personnes - Minimum 50 personnes



- 5.** Prise de contact avec le client pour les parts restantes.

* Prévoir, par le client, des tupperwares de manière à récupérer les parts restantes dues.



- 6.** Rangement du stand et du matériel.

(TEMPS : 45MN)



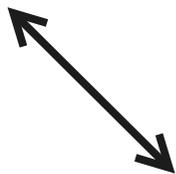
- 7.** Demande satisfaction du client et règlement du solde par le client.

En raison de nombreux chèques impayés, merci de faciliter le paiement par Carte Bancaire ou virement bancaire



- 8.** Remerciement et départ de l'équipe de Ola Paëlla Traiteur.

Un emplacement
de 3m par 3m pour
l'installation



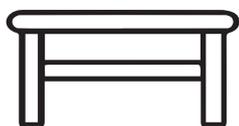
Un point d'eau potable
pour se laver les mains*



** Même si le point d'eau n'est
pas proche du lieu de cuisson*

Une petite table ou
treaux*

1m20



** Pour soulager le personnel
sur site*

Prévoir des tupperwares ou
contenants pour la lutte
anti-gaspillage



Un sol droit pour
permettre la disposition
du matériel



Emplacement
de parking



Nous devons cuisiner hors pluie et
hors courant d'air



NOTRE SANGRIA MAISON

Notre Sangria est préparée de manière 100% ARTISANALE, laissez-vous séduire par un accompagnement de qualité..

Faites la différence par le goût, là où nombreux sont ceux de manière industrielle l'arbovent fièrement à des prix défiant toute concurrence ou même encore l'offrent.

Notre sangria maison **3.80€TTC/pers**
(33cl)

AUTRES BOISSONS

Cocktail maison **4.90€TTC/pièce**

Boissons softs **1.90€ TTC/pers**
(parmi une sélection de 45 boissons)



NOS LOCATIONS

Location de vaisselle premium **3.50€ TTC/pers**
(Assiettes - Verres - Couverts - Assiettes à desserts - Serviettes - Rinces doigts)
Récupération de la vaisselle sale

Location speed vaisselle **2.50€ TTC/pers**
(Assiettes et Couverts seulement)
Récupération de la vaisselle sale

Vaisselle jetable premium **1.90€ TTC/pers**
(Assiettes - Verres - Couverts - Assiettes à desserts - Serviettes - Rince doigts)

Location de nappe en satin blanc 230cm **8.50€TTC/nappe**

Location de table 1m30 **17.90€ TTC/table**
6pers

Location de barnum 6/3 **175€ TTC montage démontage compris**

Location de barnum 3/3 **90€ TTC**

Location de chaise **6.90€ TTC/chaise**



MASCOTTE

Location de mascotte officielle **100€ TTC (1h)**
75€ TTC (30m)
(Animation comprise)



Nos formules

FORMULES OLA CLE EN MAIN

À partir de 50 personnes

Cette formule comprend :

L'Apéritif ¹ - Paella ² - Salade ³ -
Fromage ⁴ - Dessert ⁵

1 : Petits fours aux mille saveurs 5/pers + 2 verres de sangria maison 15cl/pers

2 : Paella Royale environ 600g/pers

3 : Salade jeune pousse

4 : Fromages

Brie, Camembert, Chèvre, Emmental (mélanges possibles)

5 : Parts de Gâteaux

Gâteaux aux chocolats, Fraisiers, Tartes aux pommes (mélanges possibles)

A PARTIR DE

24.90€TTC/PERS*

FORMULES OLA TRANQUILITÉ

À partir de 50 personnes

Cette formule comprend :

L'Apéritif ¹ - Paella ² - Dessert ³

1 : Petits fours aux mille saveurs 5/pers

2 : Paella Royale environ 600g/pers

3 : Parts de Gâteaux

Gâteaux aux chocolats, Fraisiers, Tartes aux pommes (mélanges possibles)

A PARTIR DE

18.90€TTC/PERS*

FORMULES OLA +

À partir de 50 personnes

Cette formule comprend :

L'Apéritif ¹ et la Paella ²

OU

la Paella ² et le Dessert ³

1 : Petits fours aux mille saveurs 5/pers

2 : Paella Royale environ 600g/pers

3 : Parts de Gâteaux

Gâteaux aux chocolats, Fraisiers, Tartes aux pommes (mélanges possibles)

A PARTIR DE

14.50€TTC/PERS*

FORMULES OLA SIMPLY

À partir de 50 personnes

Cette formule comprend :

Paella ¹ - Boisson soft ²

1 : Paella Royale environ 600g/pers

2 : Boissons sans alcool au choix parmi une large sélection

A PARTIR DE

13.50€TTC/PERS*

OLA PAELLA TRAITEUR

Le spécialiste de la Paëlla Géante à domicile et en livraison

01 84 608 609

contact@olapaella.fr

www.olapaella.fr



9h - 20h

📞 N° Vert 0 826 38 17 17

