

*Les Paganis*

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

L'AMOUR  
en boîte

**Les Paganis Traiteur 419 rue Gustave Eiffel 54710 LUDRES**  
**03 83 48 66 42 - [contact@lespaganis.com](mailto:contact@lespaganis.com)**

# Les Paganis

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

## POUR AGRÉMENTER

- Stracciatella di bufala, truffe et huile de truffe
- Houmous de betterave rouge Au Saint Maure de Touraine AOP
- 2 gaspacho de carottes fanes bio au lait de coco

## POUR FAIRE TREMPETTE

- Dips de légumes bio
- carottes, rouleau de concombre, tomates cerises, raisins & radis
- Olives Taggiasche

## POUR GRIGNOTER

- Chiffonnade de Pastrami de boeuf Lorrain
- Grissini à la truffe d'été
- Jambon Culatta Italien affiné 12 mois
- Fleurs de tête de moine AOP +1 confitures de figues et violettes
- 1 pain tranché au seigle

## LE CHAUD

- 4 minis beignets de cabillaud aux épices douces
- 4 Minis arancini mozzarella et pesto de basilic
- 2 St Jacques Juste snackées, risottos de fregola Sarda et crème de morilles

## LE DESSERT

Une “Douceur Rose litchi”

Biscuit madeleine citron vert et mousse  
intense vanille, insert litchi

&

Une “ Friandise comme un snickers”

Biscuit craquelin chocolat, ganache montée  
chocolat noire Guanaja, caramel au beurre  
salée & cacahuète grillée

## POUR VOUS ENIVRER

Une bouteille de vin blanc 75 cl \*

**“CHAMBRE D’AMOUR “**

l’abus d’alcool est dangereux pour la santé

**100,00€ T.T.C**

**POUR DEUX PERSONNES**

**en supplément à retirer en même temps  
que votre commande**

**1 bouquet de fleur d’Amour par l’échoppe  
végétale**

**30,00€ T.T.C.**

# Les Paganis

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

## **POUR COMMANDER :**

sur notre site internet  
[www.lespaganis.com](http://www.lespaganis.com)  
formulaire de commande en ligne  
jusqu'au mardi 11 février 2024 à 19h

## **VOTRE COMMANDE LIVRÉE :**

**VENDREDI 14 FÉVRIER 2024**  
**ENTRE 12H & 18H30**

**Les Paganis Traiteur 419 rue Gustave Eiffel 54710 LUDRES**  
**03 83 48 66 42 - [contact@lespaganis.com](mailto:contact@lespaganis.com)**