

réalisez vous même
votre devis en ligne sur
WWW.HOLA.PAELLA.FR



A PARTIR DE 10 PERSONNES, HOLA PAELLA
VOUS LIVRE À DOMICILE. A PARTIR DE 20 PERSONNES
NOTRE CHEF CUISINE CHEZ VOUS ET S'OCCUPE DE TOUT !



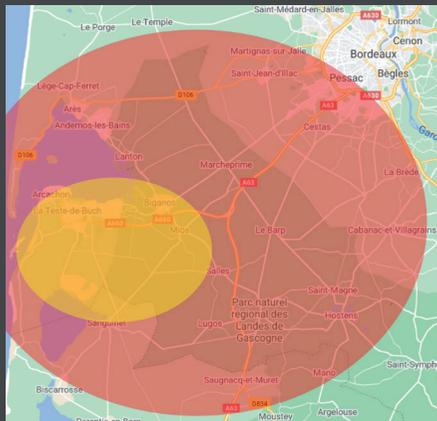
☎ 06 46 19 82 34

✉ CONTACT@HOLA-PAELLA.FR

➔ WWW.HOLA-PAELLA.FR

FAITES UNE RÉSERVATION DÈS AUJOURD HUI
POUR ÉVITER TOUT DÉSAGRÉMENT !

NOUS VENONS CHEZ VOUS
NOTRE CHEF SE DEPLACE CHEZ VOUS
SUR LE BASSIN D'ARCACHON.



ZONES DESSERVIES* :

■ BASSE SAISON : JUSQU'AU PORGE

■ HAUTE SAISON : JUSQU'À BIGANOS

*LES FRAIS DE DÉPLACEMENT SERONT CALCULÉS EN FONCTION DU LIEU
DE LA RÉCEPTION

HOLA PAËLLA crée vos menus chez vous !

Que vous soyez 8 ou plus, **HOLA PAËLLA**
met tout son savoir-faire pour que votre repas
soit inoubliable.

☎ 06 46 19 82 34

SUIVEZ HOLA PAELLA

@HOLA_PAELLA33 f t g +

contact@hola-paella.fr - www.hola-paella.fr

☎ 06 46 19 82 34

contact@hola-paella.fr - www.hola-paella.fr

HOLA PAËLLA

VOtre CHEF
à DOMICILE
sur le
BASSIN
D'ARCACHON
SPÉCIALITÉS ESPAGNOLES



Nous organisons
vos repas, dîners
ou soirées sur le
Bassin d'Arcachon
à votre domicile à
partir de 20 personnes



LA CARTE

TAPAS CHAUDS (5 PERS. ENVIRON)

- Gambas sautées à l'ail et piment d'espelette..... 16 €
GAMBAS DÉCORTIQUÉES PAR NOS SOINS POUR UN PLAISIR IMMÉDIAT SANS SE SALIR LES DOIGTS !
- Chipirons au lard poivré des Pyrénées..... 16 €
PÊCHÉS SUR LA CÔTE BASQUE, CE PETIT CALAMAR TRÈS TENDRE EST UN RÉGAL À L'HEURE DE L'APÉRITIF.
- Duo de poulpe & moules à la persillade..... 16 €
LE POULPE EST UN METS DE CHOIX CHEZ NOS VOISINS ESPAGNOLS. IL SE MARIE PARFAITEMENT AVEC LA MOULE ET LA PERSILLADE À L'HUILE D'OLIVE.
- Minis Chorizos frais grillés extra..... 16 €
ÉLABORÉS EXCLUSIVEMENT À PARTIR DE PORC DE LA RACE "DUROC", CES CHORIZOS SONT TRÈS GÉNÉREUX EN VIANDE ET S'ACCORDENT IDÉALEMENT AVEC LA SANGRIA MAISON OU UN VERRE DE RIOJA ROUGE.



N2000YTheleneC
2 avis

●●●●● Avis écrit le 4 octobre 2021 par mobile

Succulent

Vraiment génial, venu pour notre lendemain de mariage, fais les cuisson devant nous très sympa et surtout très très bon!!! Et rapport qualité prix vraiment le top !!! On a passé un super moment !!!!! Merci pour tout

Date de la visite : octobre 2021

PLANCHE DÉGUSTATION (1 PLANCHE = 8 PERS.) SERVIES AVEC CONDIMENTS A LA CATALANE

- Découverte..... 21 €
FUET EXTRA, CHORIZO BELLOTA, JAMBON SERRANO, DUROC AFFINAGE 18 MOIS.
- Peña..... 25 €
SAUCISSON FUET EXTRA, CHORIZO BELLOTA, JAMBON SERRANO "DUROC", JAMBON IBÉRIQUE BELLOTA "PATA NEGRA" (AFFINAGE 24 MOIS).
- Ibérique..... 29 €
FUET EXTRA, CHORIZO BELLOTA, JAMBON IBÉRIQUE «PATA NEGRA» (AFFINAGE 24 MOIS).

HOLA PAËLLA
EST SUR TRIPADVISOR



VOUS PRÉFÉREZ UNE PLANCHE ENTIÈRE DU PRODUIT DE VOTRE CHOIX ? PAS DE SOUCIS

- Chorizo Bellota..... 20 €
LAISSEZ VOTRE CHORIZO PATA NEGRA BELLOTA À TEMPÉRATURE AMBIANTE 30 MN AVANT DE LE DÉGUSTER POUR OPTIMISER LE FONDANT DU GRAS ET FAIRE RESSORTIR SON GOÛT EXQUIS.
- Jambon Serrano DUROC affiné 24 mois..... 22 €
LA RACE «DUROC» EST RECONNUE POUR SES QUALITÉS GUSTATIVES. SURTOUT APRÈS 24 MOIS D'AFFINAGE !!
- Jambon ibérique de Bellota «PATA NEGRA» 36 mois. 48 €
SÛREMENT LE MEILLEUR AU MONDE, LE «PATA NEGRA» EST LE JAMBON DES CONNAISSEURS... 3 ANS D'AFFINAGE POUR CE PRODUIT D'EXCEPTION.

LES CHIFFONNADES POUR 2 PERSONNES

- Jambon Serrano DUROC affiné 24 mois..... 7 €
- Chorizo Bellota..... 7 €
- Jambon Ibérique de Bellota 36 mois..... 10 €

PAELLAS

- Paella Fruits de mer & poulet bio..... 17 €/pr.
GAMBAS SAUVAGES, MOULES, CALAMARS, CHORIZO, PETITS POIS POIVRONS, OIGNONS, RIZ, SAFRAN & ÉPICES, POULET.
- Paella «BODEGA»..... 17 €/pr.
**PAELLA SPÉCIALEMENT ÉLABORÉE POUR ÊTRE MANGÉE À LA FOURCHETTE SANS RIEN À DÉCOUPER...
 GAMBAS DÉCORTIQUÉES, MOULES, CALAMARS, CHORIZO, BOUCHÉES DE POULET BIO, PETITS POIS, POIVRONS, OIGNONS, RIZ, SAFRAN & ÉPICES**
- PAELLA Fruits de mer & poisson (lotte)..... 18 €/pr.
GAMBAS SAUVAGES, MOULES, CALAMARS, CHORIZO, PETITS POIS, POIVRONS, OIGNONS, RIZ, SAFRAN & ÉPICES, LOTTE
- PAELLA ROYALE (Fruits de mer, lotte & poulet bio, langoustines)..... 20 €/pr.
GAMBAS SAUVAGES, MOULES, CALAMARS, CHORIZO, PETITS POIS POIVRONS, OIGNONS, RIZ, SAFRAN & ÉPICES, POULET, LOTTE & LANGOUSTINES.
- PAELLA BODEGA ROYALE..... 20 €/pr.
**ELLE PEUT SE CONSOMMER DEBOUT, SUR UN BATEAU OU AU COIN D'UN TABLE. C'EST NOTRE PAELLA FACILE À MANGER ET DÉLICIEUSE AVEC SA LOTTE ET SES QUEUES D'ÉCREVISSES DE LOUISIANE !
 GAMBAS DÉCORTIQUÉES, LANGOUSTINES DÉCORTIQUÉES, LOTTES, MOULES, CALAMARS, CHORIZO, BOUCHÉES DE POULET, PETITS POIS POIVRONS, OIGNONS, RIZ, SAFRAN & ÉPICES.**

PRODUITS BIO

LES BOISSONS

LES APERITIFS

- Sangria rouge maison
 BIB DE 3L (ENV. 8-9 PERS.)..... 27 €
 BIB DE 5L (ENV. 14-15 PERS.)..... 39 €
- Sangria blanche maison
 BIB DE 3L (ENV. 8-9 PERS.)..... 27 €
 BIB DE 5L (ENV. 14-15 PERS.)..... 39 €

LES VINS

- Rioja - Villa del Camino (vin rouge) 75 cl..... 14 €
- Alesanco Joven 2015 (vin rouge) 75 cl..... 19 €
- IGP Cotes de Gascogne – Domaine Chiroulet
 Java Rosé 2019..... 14 €



Dtof03
2 avis

●●●●● Avis publié : Il y a 5 jours par mobile

Un pur moment de bonheur

Nous avons fait appel à hola paella pour nos 30 ans et nous avons très bien fait. Tout d'abord un super contact téléphonique pour l'organisation, Nicolas était à l'écoute et attentif à nos demandes. Disponible et de bon conseil. Et puis le jour J, à... **Plus**

EAU

- Abatilles 1,5L
 LA BOUGEILLE..... 2,50 €
 LE CARTON DE 6 BOUGEILLES..... 12,00 €
- Abatilles pétillante 1L
 LA BOUGEILLE..... 3,00 €
 LE CARTON DE 6 BOUGEILLES..... 15,00 €
- Kit couvert à usage unique..... 1,50 €
ASSIETTE, SERVIETTE, COUTEAU, FOURCHETTE & VERRE BODEGA

