

CATERING PARIS 365



Polígono Industrial Mutilva, Calle P, Nave 27
948 248 434
catering@paris365.org

CARTA CATERING PARÍS 365

¿QUÉ ES

LA FUNDACIÓN GIZAKIA HERRITAR 365 ?

La Fundación Gizakia Herritar es una entidad independiente, sin ánimo de lucro y de interés social que promovió en el año 2009 el “Comedor Solidario Paris 365” para garantizar una alimentación adecuada a personas en situación de pobreza o riesgo de exclusión social de Pamplona y su comarca, ofreciendo 3 comidas al día los 365 días del año por 1,00 € diario. Desde esa fecha hemos compartido más de 240.000 comidas y cenas con más de 2.500 personas. Así mismo el Paris 365 ofrece recursos de emergencia en los ámbitos de la vivienda, asesoramiento legal, infancia, ocio, formación y empleo a personas con problemas económicos.

RECURSOS DE EMERGENCIA DEL PARIS 365

- Comedor solidario Paris 365. Alimentación.
- Cesta básica Paris 365 (Despensa Solidaria). Alimentación.
- Sopa Caliente Paris 365. Alimentación.
- Paris Etxea Paris 365. Viviendas.
- Garabato Paris 365. Infancia.
- Txoko Paris 365 (Ludoteca). Formación, ocio y nuevas tecnologías.

¿QUÉ ES EL SERVICIO DE CATERING PARIS 365?

El servicio de “Catering París 365” es un emprendimiento del Paris 365 que ofrece servicios de hostelería y restauración con criterios de profesionalidad, calidad y sostenibilidad a particulares, colectivos, empresas e instituciones.

¿QUÉ SERVICIOS REALIZAMOS ?

Realizamos servicios de catering, fuera de nuestras instalaciones y dentro del propio comedor solidario Paris 365, en sus diferentes variantes:

- Cafés, desayunos, almuerzos.
- Lunch y aperitivos.
- Comidas y cenas para grupos.
- Reuniones de trabajo.
- Celebraciones y eventos (congresos, fiestas, cumpleaños...).
- Personal de hostelería y restauración en cocinas externas.
- Catering para colectividades.

¿QUÉ HACEMOS CON LOS BENEFICIOS?

Nuestros beneficios están destinados a financiar los recursos de emergencia del Paris 365 (alimentación, vivienda, infancia, ocio ...) y a generar empleo.

¿CÓMO CONTACTAR ?

Te puedes poner en contacto con nosotros llamando al teléfono 948 248434 y pregunta por Alex Ramirez o escribiéndonos un mail a catering@paris365.org. Nos adaptamos a la demanda y realizamos presupuestos sin compromisos.

CAFÉS / COFFE-BREAK

1. MENÚ SABORES DULCES

Café
Leche
Infusiones
Piezas de minibollería
Agua mineral
Zumos de frutas

Precio: 3,70 euros más IVA (10%) por persona

2. MENÚ DULCE Y SALADO

Café
Leche
Infusiones
Piezas minibollería
Pincho de tortilla
Agua mineral
Zumos de frutas

Precio: 4,50 euros más IVA (10%) por persona

3. MENÚ ECOLÓGICO Y COMERCIO JUSTO

Cafés de comercio justo
Leche ecológica
Infusiones ecológicas
Pastas variadas ecológicas
Pincho de tortilla ecológica
Zumos de frutas ecológicos

Precio: 5,50 euros más IVA (10%) por persona

PINTXOS



Gilda

Brocheta Cherry, mozzarella y gordal

Tartar de salmón

Gazpacho

Tartaleta de escalivada

Tosta de pimientos asados con ventresca



PINTXOS



Pan de cereales con chaka y salmón

Tramezzino vegetal

Esponja de tomate con anchoílla

Pulgas variadas

Croquetas de jamón/hongos

Chistorra hojaldrada



PINTXOS



Tortillas Variadas

Quiche de bacón con champiñones

Brik de verduritas

Mini cazuelita de ajoarriero

Burrito de pollo masala

Mini hamburguesas



PINTXOS DULCES



Brocheta de fruta fresca

Tarta de queso

Brownie de chocolate con nueces

Tiramisú

Macedonia de frutas

Pastelería en miniaturas



MENÚ

PRIMEROS

Ensalada verde con cuscús, queso, nueces y naranja

Ensalada templada con beicon, gulas y tostones

Escarola con granada y vinagreta de anchoílla

Endivias rellenas con chaca y salmón

Tostas de pimientos asados con ventresca

Tostas o raciones de ibéricos

Pisto de verduras

Champiñones flambeados en salsa picante

Pochas a la navarra (con guindillas)

Menestra de verduras de temporada

Pimientos rellenos de carne o pescado

Chorizos a la sidra

MENÚ

SEGUNDOS

CARNES

Carrilleras en salsa de tempranillo
Jarretes de cordero en salsa de pimientos choriceros
Conejo asado en escabeche
Redondo de ternera en salsa cazadora
Cordero al chilindrón

PESCADOS

Bacalao a la vizcaína o ajoarriero
Merluza en salsa verde
Calamares en su tinta
Marmitako de atún

POSTRES

Tarta de queso
Tiramisú
Arroz con leche
Macedonia de frutas

CLIENTES

Biblioteca de Navarra-Nafarroako Liburutegia
Cenifer
Planetario de Pamplona
Escuela de Emergencias de Navarra
Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra
Servicio de Innovación y Conocimiento en Sostenibilidad Territorial
Nasuvinsa
Servicio Navarro de Empleo
UPNA
Ayuntamiento de Pamplona
Área de Acción Social y Desarrollo Comunitario
Consejo Escolar de Navarra
ADI-Asociación de Directoras y Directores de Instituto
Sociedad Española de Medicina Geriátrica
Ayuntamiento del Valle de Aranguren
Ayuntamiento de Berriozar
Escuela Politécnica de Navarra
C.P. García Galdeano
Instituto Alaiz de Barañain
Apyma Auzalar de Orkoien
Apyma Instituto Biurdana
Instituto Cuatro Vientos S. Coop.
Concejo de Larrasoña
Fundación Fabre
Fundación Osasuna
Asociación Navarra de Autismo
Nainere
Suakai
Triodos Bank
EH Bildu
Podemos
PSOE
IU
ELA
Peña los de Bronce

