

PAELLAS Y FIDEUAS



Paella de marisco
Paella aux fruits de mer
Seafood paella



Fideuà de marisco
Fideuà aux fruits de mer
Seafood fideuà



Paella mixta
Paella mixte
Mixed paella



Paella de arroz negro
Paella au riz noir
Black rice paella



Paella valenciana
Paella valenciana
Paella valenciana



Paella del Señorito
Paella "Señorito"
Paella del Señorito



Paella de verduras
Paella aux légumes
Vegetable paella



Paella de pollo con verduras
Paella de poulet aux légumes
Chicken paella with vegetables



Fideguay
Fideguay- Fideuà fromage
Fideguay

CRUJI COQUES



Crujicarbonara
Crujicarbonara
Crujicarbonara



Crujirodeo
Crujirodeo
Crujirodeo



Crujicabra
Crujichèvre
Crujigoat



Combicruc
Combicruc
Combicruc



Cruji pepperoni
Cruji pepperoni
Cruji pepperoni



Atuncrec
Thonrec
Tunacrec



Cruji vegetal
Cruji végétal
Cruji vegetable



Cruji quesos
Cruji fromages
Cruji cheeses



Cruji york
Cruji jambon
Cruji york/ham



Cruji margarita
Cruji margarita
Cruji margarita

PASTA Y RISOTTO



Tagliatelle di spinaci
Tagliatelle aux épinards
Spinach tagliatelle



Risotto ai Funghi
Risotto ai Funghi (Champignons)
Risotto Funghi



Maccheroni
Penne bolognese
Macaroni



Spaghetti alla Bolognese
Spaghetti alla Bolognese
Spaghetti alla Bolognese



Cannelloni di carne
Cannelloni di carne
Meat Cannelloni



Tortellini ricotta e spinaci
Tortellini ricotta e spinaci
Tortellini ricotta e spinaci



Spaghetti alla Carbonara
Spaghetti alla Carbonara
Spaghetti alla carbonara



Ravioli ai 3 formaggi
Ravioli aux 3 fromages
3 cheese ravioli



Lasaña espinacas
Lasagne aux épinards
Spinach lasagna



Lasagne di carne
Casserole de viande
Meat lasagne



Ravioli al Pesto
Ravioli al Pesto
Ravioli al pesto



Tagliatelle alla Marinara
Tagliatelle alla Marinara
Tagliarini, fisherman's style



Tagliatelle Funghi
Tagliatelle Funghi (Champignons)
Tagliarini funghi

PLATOS CASEROS - HOMEMADE DISHES - PLATS FAIT MAISON



Rabo de toro
Queue de tureau
Bull tail



Garbanzos con almejas
Pois chiches avec palourdes à la sauce marinère
Chickpeas with clams à la



Lubina
Bar au four
Sea bass



Costillas a la BBQ
Côtes levées BBQ
BBQ Ribs



Bacalao a la vizcaina
Morue à la basquaise
Cod, Biscay style



Ternera estofada
Veau en daube style goulash
Stewed beef meat, goulash style



Albóndigas en salsa
Boulettes de viande à la sauce
Meatballs in sauce



"Suquet" de pescadores
Marmite Pêcheur
Fisherman's suquet



Carrillada de cerdo
Joue de porc cuisinée dans son jus aux épices
Pork cheek stewed in its juice with spices



Cazuela marinera
Casserole de fruits de mer
Seafood casserole



Lentejas con chorizo
Lentilles au Chorizo
Lentil stew with chorizo



Crema de verduras
Soupe crème aux légumes
Creamy vegetable soup



Crema de marisco
Soupe crème aux fruits de mer
Creamy seafood soup



Salmón a la menta
Saumon à la menthe
Salmon with mint sauce

TAPAS



Pollo Teriyaki
Poulet Teriyaki
Teriyaki chicken



Bacalao con pisto
Morue avec ratatouille
Cod with ratatouille



Almejas al ajillo
Palourdes à l'ail
Clams with garlic



Pinchos monunos
Porc andalouse
Spiced diced pork



Gambas al Brandy
Crevettes au Cognac
Brandy prawns



Champiñones al ajillo
Champignons à l'ail
Garlic mushrooms



Alitas de pollo especiadas
Ailes de poulet épicées
Spicy chicken wings



Choricitos a la sidra
Chorizos au cidre
"Chorizo" with cider



Pulpo cocido
Poulpe
Boiled octopus



Tortilla de patatas
Omelette avec pommes de terre
Spanish omelette



Patatas bravas
Pommes de terre piquantes
Spicy potatoes



Pollo con salsa curry y pasas
Ailes de poulet à la sauce curry et raisins
Chicken curry with raisins



Tapaeilla mejillón
Tapaeilla moule
Mussel Tapaeilla



Tapaeilla chorizo
Chorizo Tapaeilla



Gambas al ajillo
Crevettes à l'ail
Garlic prawns



Alitas de pollo con salsa barbacoa
Ailes de poulet à la sauce barbecue
Barbecue chicken wings



Mejillones marinera
Moules marinère
Mussels marinière



Callos
Tripes
Tripe



Mini tortilla de patatas con cebolla
Mini-omelette pommes de terre avec onion
Mini omelette potatoes with onion



Mini tortilla de patatas con chorizo
Mini-omelette pommes de terre au chorizo
Mini omelette potatoes with "chorizo"

POSTRES



Tarta de chocolate
Gâteau au chocolat
Chocolate cake



Tarta de carrot cake
Gâteau aux carottes
Carrot cake



Tarta de queso al horno
Gâteau au fromage cuit au four
Baked cheesecake

VEGANOS
SIN GLUTEN
VEGETARIANOS

Paella del mar
Paella del Mar Señorito
Paella Mixta del mar
Paella del Mar Arroz Negro
Paella de almejas y alcachofas
Paella de vieiras

Paella de la mer
Paella de la mer "Señorito"
Paella Mixte de la mer
Paella de la mer Riz Noir
Paella au cèpes
Paella aux fruits de mer et coquilles de saint-jacques

Sea paella
"Señorito" Sea paella
Mixed Sea Paella
Black Rice Sea Paella
Sea paella with clams and artichokes
Scallop seafood paella

RECE TAS DEL MUN DO

ARROCES Y TALLARINES

Arroz indú
Arroz mejicano
Arroz marroquí
Tallarines orientales

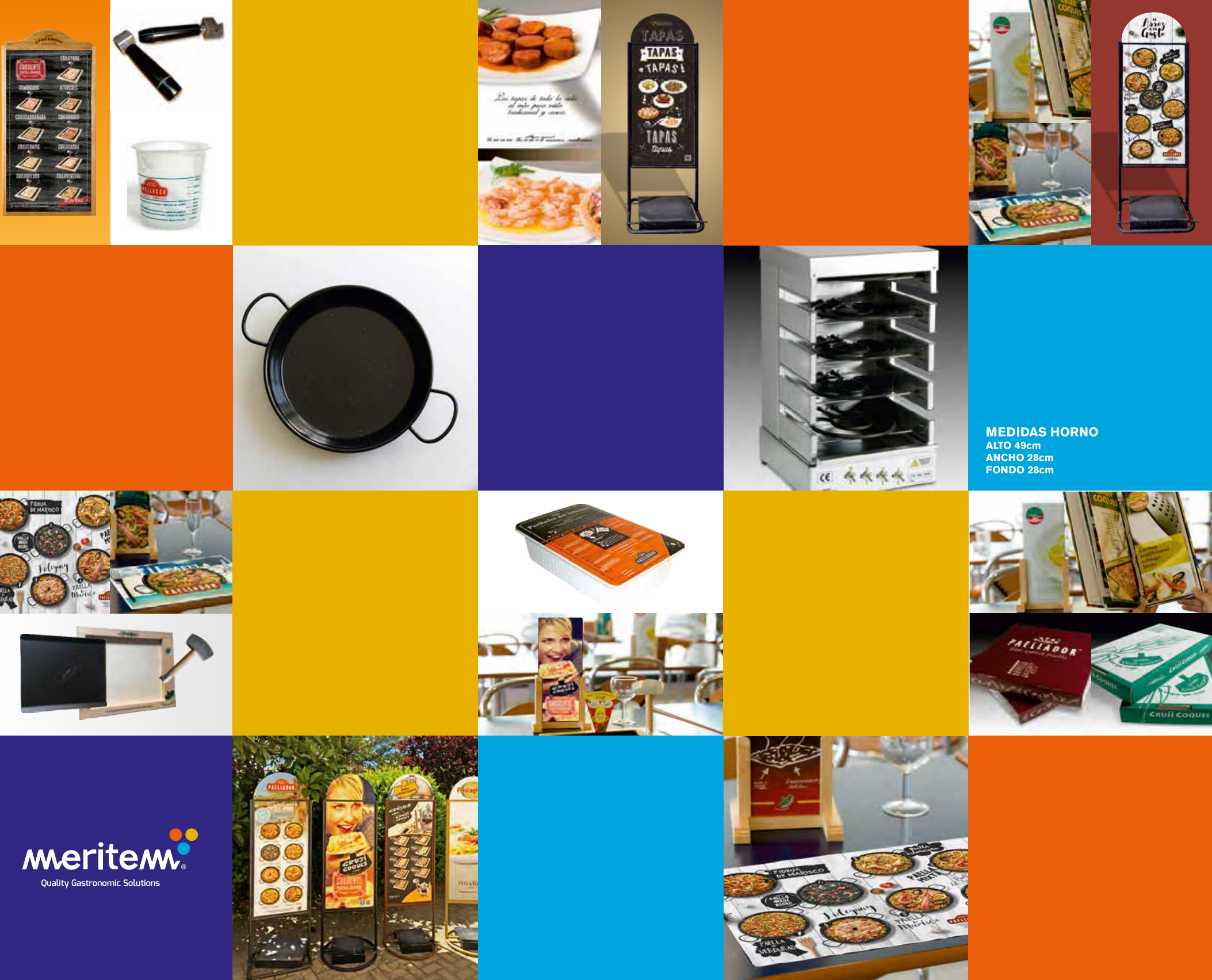
Ariz indien
Riz mexicain
Riz marocain
Nouilles asiatiques

Hindu rice
Mexican rice
Moroccan rice
Asian noodles

Te ayudamos a vender

Nous vous aidons à vendre

We help you sell



meritem
Quality Gastronomic Solutions



meritem
Quality Gastronomic Solutions

HISTORIA Y FILOSOFÍA

Meritem nace en 1992 con un capital completamente nacional con las paellas y fideuas PAELLADOR. La innovación tecnológica nos llevó en 1994 a enriquecer nuestra oferta, nacieron las CRUJICOQUES. Nuestras especialidades, vienen a cubrir una exigencia del mercado: sanas y de fácil preparación; además, Meritem aporta un innovador sistema para comercializar sus especialidades con una distribución que garantiza en todo momento la calidad de todos los productos. Meritem es una empresa sólida, en constante crecimiento y con probada experiencia en el sector de la restauración que empieza su internacionalización por Europa en 1997. Actualmente contamos con más de 4.000 clientes en toda España y más de 350 restaurantes en Francia, Andorra, Italia, Portugal, Inglaterra, Holanda y Bélgica.

Durante más de 26 años, nuestra gama no ha dejado de crecer con los PLATOS CASEROS, platos de cocina tradicional; PASTAGHETTI, pasta italiana y risotto; TAPASDOR, con típicas tapas mediterráneas; PIZZADOR, siete variedades de sabrosas pizzas y SMOOTHIESDOR, batidos de frutas; además de las paellas y fideuas PAELLADOR y las CRUJICOQUES.

Más de 50 especialidades que se pueden combinar con ingenio y conseguir una carta increíblemente atractiva.

Meritem est une entreprise née de capitaux privés, qui commence son activité à partir de 1992 avec les paellas et fideuas PAELLADOR. Grâce à nos innovations technologiques, des 1994 nous enrichissons notre gamme, les CRUJICOQUES sont nées. Tous nos produits répondent aux mêmes critères, produits sains et très facile à préparer. En plus, Meritem apporte un concept innovant pour commercialiser la gamme avec une distribution qui garantit en tout moment la qualité de tous les produits. Meritem est une entreprise solide, avec une croissance constante et une expérience reconnue dans le secteur de la restauration qui commence sa internationalisation par Europe le 1997. Actuellement nous avons plus de 4.000 clients en Espagne et plus de 350 restaurants en France, Andorre, Italie, Portugal, Angleterre, Hollande et Belgique.

Notre gamme, pendant plus de 26 ans, a crû avec les PLATOS CASEROS, plats de cuisine traditionnelle, PASTAGUETTI, pâte italienne et risotto; TAPASDOR, typique tapas Méditerranéenne; PIZZADOR, set variétés de délicieux pizzas et SMOOTHIESDOR, smoothies de fruits; en plus des paellas et fideuas PAELLADOR et CRUJICOQUES.

Plus de 50 spécialités avec lesquelles vous pouvez créer une carte incroyablement attractive.

HISTORY AND PHILOSOPHY

Meritem is a company with fully national capital, which started his career in 1992 with the paellas and fideuas PAELLADOR. The technological innovation allowed us to enrich our offer in 1994 when CRUJICOQUES were born. Our specialties come to meet a market demand: healthy and easy to prepare. Furthermore, Meritem provides you with an innovative system to commercialize all the specialties with a distribution which guarantees the quality of all products. Meritem is a strong company, continuously growing and with a large recognised experience in the catering industry. It starts its internationalization around Europe in 1997. Nowadays, we have more than 4.000 clients around Spain and more than 350 restaurants in France, Andorra, Italy, Portugal, United Kingdom, Holland and Belgium.

During more than 26 years, our offer has increased with PLATOS CASEROS, traditional cooking dishes; PASTAGHETTI, Italian pasta and risotto; TAPASDOR, with typical Mediterranean tapas; PIZZADOR, seven varieties of delicious pizzas and SMOOTHIESDOR, fruit smoothies; besides paellas and fideuas PAELLADOR and CRUJICOQUES.

More than 50 specialties to create an unbelievable attractive menu.

HISTOIRE ET PHILOSOPHIE

Meritem SL
Tel. 0034 610 225 273
www.meritem.es
meritem@meritem.es

meritem
Quality Gastronomic Solutions

BENEFICIOS DE NUESTRO CONCEPTO

- 1 Diferenciación de producto
- 2 Más rentabilidad
- 3 No manipulación
- 4 Estandarización
- 5 No es necesario personal cualificado
- 6 Stocks controlados
- 7 Cocina abierta 24 horas
- 8 No Mermas
- 9 Más de 50 especialidades diferentes
- Publicidad atractiva para incrementar ventas
- 10 El restaurante conserva su identidad, nos convertimos en un restaurante con grandes oportunidades

- 1 Produit différent
- 2 Son restaurant peut être plus rentable
- 3 Pas de pertes
- 4 Pas de manipulation du produit
- 5 Pas besoin de personnes qualifiés
- 6 Standardisation du produit
- 7 Stocks contrôlés
- 8 Cuisine ouverte toute la journée
- 9 Plus de 50 spécialités différents
- 10 Matériel pour une publicité attractive
- 11 Votre restaurant ne perd pas son identité, nous devenons un restaurant avec beaucoup des possibilités

BENEFITS OF OUR CONCEPT

- 1 Different
- 2 Restaurant can be more profitable
- 3 No loss
- 4 No management of the product
- 5 No need for qualified staff
- 6 Standardized product
- 7 Controlled stocks
- 8 Open kitchen all day
- 9 More than 50 different specialties
- 10 Material for attractive advertising
- 11 Restaurant does not lose identity, we become a restaurant with great opportunities

LES AVANTAGES DE NOTRE CONCEPT



Quality
Gastronomic
Solutions

meritem
Quality Gastronomic Solutions