



Menu Méchoui *Saison Printemps / Eté*

Le partenaire de vos événements!



Spécialiste de la cuisson au feu de bois, pour votre événement, nous vous proposons des prestations cocktail originales et repas de qualité.

Toute notre cuisine est élaborée à base de produits frais, de légumes et fruits de saison soigneusement sélectionnés par notre équipe de cuisine.

Nous sommes à votre écoute et mettons notre savoir faire à votre service pour que votre réception soit un succès.

Pour nos achats, nous privilégions les circuits courts et travaillons essentiellement avec des paysans locaux travaillant en agriculture bio (ou raisonnée)

Nous nous engageons dans une démarche éco-responsable afin de réduire notre impact sur l'environnement.

MECHOUI NOMADE SARL

561 route de Trets 83910 Pourrières

09.73.54.26.95

contact@mechoui-nomade.fr

www.mechoui-nomade.fr



Menu « Emile »

COCKTAIL

Assortiments de bouchées feuilletés apéritives
(Tapenade, Anchois, Saucisses, mini Pizza)

Verrines (ou finger food): (2/pers)

Tartare de dorade au citron vert

Compotée d'avocat, petites crevettes et
tartare de tomates confites

Tagliatelles de courgettes à l'huile d'olive,
copeaux de parmesan

Caviar d'aubergine et fromage frais

Panna Cotta et son concassé de tomates
fraîches au basilic

Crumble niçois (Ratatouille coupée finement,
crème de fromage frais, crumble)

Cassolette de fruits de mer sauce safranée

Gazpacho traditionnel & Gazpacho de
légumes verts

Le REPAS

Pièce de Viande rôtie au feu de bois

Agneau de Provence entier

Ou

Porcelet entier

Ou

Cuisseau de veau

Ou

Buffet de grillades à la plancha
(côtes d'agneau de lait, côte de porc
échine, brochette de bœuf)

Accompagné de

Poêlée de légumes de saison et pomme
de terre grenaille à l'ail et au persil

Ou

Légumes façon couscous et semoule

DESSERT « MAISON »

à choisir parmi les propositions suivantes

Tarte aux pommes

Moelleux au chocolat

Tarte aux fruits de saison

Salade de fruits de saison

Soupe de fraises menthe basilic (en saison)

Soupe de pêches à la menthe (en saison)

OU dessert de notre Pâtissier EN OPTION

Café





Menu « Jeannot »

COCKTAIL

Assortiments de bouchées feuilletés apéritives
(Tapenade, Anchois, Saucisses, mini Pizza)

SALAD BAR (entrées au buffet)

Salade de tomates Bio, mozzarella et
pistou maison

Melon charentais et jambon cru

Taboulé de quinoa à la menthe fraîche

Tagliatelles de courgette à l'huile d'olive
citronnée, copeaux de parmesan et
tomates séchées)

Salade italienne (fusillis, jambon cru,
parmesan, tomates séchées, pesto,
pignons)

Salade grecque
(tomates, concombres, oignons, fêta,
olives noires)





Les ATELIERS

(Véritable animation qui ravira vos invités, ce service vous est proposé en OPTION et sera réalisé durant le cocktail)

▪ La plancha méditerranéenne:

- Lamelles d'encornets en persillade
- Crevettes marinées au pastis
- Filets de rougets marinés à la tapenade

▪ La plancha du sud-ouest:

- Foie gras frais poêlé minute servi sur toasts de pains fantaisies aux figues

▪ Les mini-burgers: préparés à la minute.

- Steak de bœuf haché frais, tranche de cheddar, sauce burger maison dans un pain bun au sésame

▪ Le saumon Gravlax

- Saumon BIO à la coupe et ses sauces « maison »
(Sauce gravlax, mayonnaise, béarnaise)

▪ Panisses Marseillaise

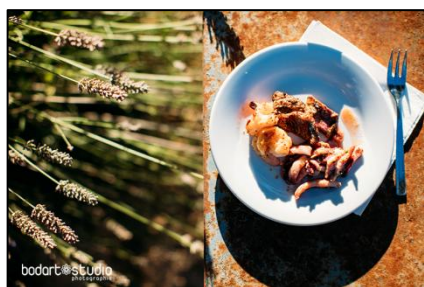
- Galettes de pois chiches frites minute servies en cornet, sauce cumin.

▪ Bar à Club-Sandwiches

- Jambon cru, Tomates, Pesto et Parmesan.
- Fromage frais ail et fines herbes, Carottes et Courgettes râpées, huile d'olive et tomates séchées.
- Saumon fumé, Courgettes râpées, Sauce à l'aneth et au citron

▪ Bar à Mozzarella

- Mozzarella classique, Mozzarella Di Buffala, Tomates anciennes BIO, Pistou, Brochettes de tomates cerises et billes de mazzorella



Le REPAS

Servi à l'assiette (ou au buffet)

Pièce de Viande rôtie au feu de bois

Agneau de Provence entier

Ou

Porcelet entier

Ou

Cuisseau de veau

Ou

Buffet de grillades à la plancha
(côtes d'agneau de lait, côte de porc
échine, brochette de bœuf)

Accompagné de

Poêlée de légumes de saison et pomme de
terre grenaille à l'ail et au persil

Ou

Légumes façon couscous et semoule





DESSERT « MAISON »

à choisir parmi les propositions suivantes

Tarte aux pommes

Moelleux au chocolat

Tarte aux fruits de saison

Salade de fruits de saison

Soupe de fraises menthe basilic (en
saison)

Soupe de pêches à la menthe (en
saison)

OU dessert de notre Pâtissier

(En OPTION + 2 € HT par pers)

Café



Menu « Léon »

Le COCKTAIL (9 € HT/pers)

Au buffet :

Anchoïade, tapenade, panier de légumes croquants, croutons grillés

Assortiments de bouchées feuilletés apéritives (Tapenade, Anchois, Saucisses, mini Pizza)

Verrines (ou finger food): (3/pers)

Tartare de dorade au citron vert

Compotée d'avocat, petites crevettes et tartare de tomates confites

Tagliatelles de courgettes à l'huile d'olive, copeaux de parmesan

Caviar d'aubergine et fromage frais

Panna Cotta et son concassé de tomates fraîches au basilic

Crumble niçois (Ratatouille coupée finement, crème de fromage frais, crumble)

Cassolette de fruits de mer sauce safranée

Gazpacho traditionnel & Gazpacho de légumes verts





Les ATELIERS

(Véritable animation qui ravira vos invités, ce service vous est proposé en OPTION et sera réalisé durant le cocktail)

▪ La plancha méditerranéenne:

- Lamelles d'encornets en persillade
- Crevettes marinées au pastis
- Filets de rougets marinés à la tapenade

▪ La plancha du sud-ouest:

- Foie gras frais poêlé minute servi sur toasts de pains fantaisies aux figues

▪ Les mini-burgers: préparés à la minute.

- Steak de bœuf haché frais, tranche de cheddar, sauce burger maison dans un pain bun au sésame

▪ Le saumon Gravlax

- Saumon BIO à la coupe et ses sauces « maison »
(Sauce gravlax, mayonnaise, béarnaise)

▪ Panisses Marseillaise

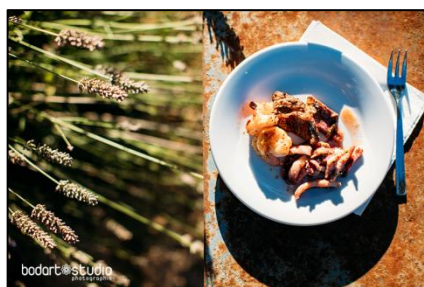
- Galettes de pois chiches frites minute servies en cornet, sauce cumin.

▪ Bar à Club-Sandwiches

- Jambon cru, Tomates, Pesto et Parmesan.
- Fromage frais ail et fines herbes, Carottes et Courgettes râpées, huile d'olive et tomates séchées.
- Saumon fumé, Courgettes râpées, Sauce à l'aneth et au citron

▪ Bar à Mozzarella

- Mozzarella classique, Mozzarella Di Buffala, Tomates anciennes BIO, Pistou, Brochettes de tomates cerises et billes de mazzorella



Le REPAS

Servi à l'assiette (ou au buffet)

Pièce de Viande rôtie au feu de bois

Agneau de Provence entier

Ou

Porcelet entier

Ou

Cuisseau de veau

Ou

Buffet de grillades à la plancha
(côtes d'agneau de lait, côte de porc
échine, brochette de bœuf)

Accompagné de

Poêlée de légumes de saison et pomme de
terre grenaille à l'ail et au persil

Ou

Légumes façon couscous et semoule





DESSERT « MAISON »

à choisir parmi les propositions suivantes

Tarte aux pommes

Moelleux au chocolat

Tarte aux fruits de saison

Salade de fruits de saison

Soupe de fraises menthe basilic (en
saison)

Soupe de pêches à la menthe (en
saison)

Ou

DESSERT DE NOTRE PATISSIER (en photo)

(En OPTION)

Café



Nos propositions comprennent :

Le Pack vaisselle et nappage

Nappe ronde ou rectangulaire en non tissée

Serviette en non tissée

Couverts inox

Verre à eau

Verre à vin

Assiette 26cm

Assiette 21 cm

Tasses et sous tasses à café

Cuillère à moka



Les buffets

Le nappage et le matériel nécessaire pour leur mise en place

Les boissons non alcoolisées

Sodas, softs et jus de fruits, eau pour le cocktail

Eau minérale Evian et Badoit pour le dîner (bouteille en verre)

Glaçons

Le service

Notre tarif comprend le service, le déplacement jusqu'à 40 km de notre siège social, la prise en charge de l'intégralité du matériel.



PRESTATIONS EN OPTION

Afin de réaliser un événement sur mesure, Méchoui Nomade vous propose en option, les prestations suivantes :

FORFAIT BOISSONS ALCOOLISEES

Option Dégustation

Apéritif –Pastis, whisky, martini, vin blanc et rosé (Possibilité de réaliser un cocktail unique, punch, planteur, soupe champenoise, marquissette etc...)

Vin Rouge – «Marius Caius» AOP Côte de Porvence 2015 (bib 5l)

Vin Rosé – Rosé millésime dom VOUNIERE (bib 5l)



Option Tentation

Apéritif –Pastis, whisky, martini, vin blanc et rosé (Possibilité de réaliser un cocktail unique, punch, planteur, soupe champenoise, marquissette etc...)

Vin Rouge – «Marius Caius» AOP Côte de Porvence 2015 (bouteille 75 cl)

Vin Rosé – AOP Côtes de Provence dom VOUNIERE (bouteille 75cl)



Conditions Générales de Vente

Préambule

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent à toutes les prestations effectuées par l'EURL MECHOUI NOMADE N° de SIRET 52204726500031.

Elles ont pour objet de définir les droits et obligations des parties dans leur relation contractuelle.

Article 1 : Devis

L'EURL MECHOUI NOMADE (ci-après le Prestataire) propose à toute personne souhaitant faire appel à ses services de traiteur lors d'un événement (ci-après "le Client") un devis estimatif numéroté, détaillé et personnalisé remis en mains propres ou envoyé (e-mail, et/ou lettre simple) au Client.

Ce devis comporte la désignation et le type de prestations déterminés à partir de la demande exprimée par le Client ainsi que les modalités et coûts y afférents.

Il s'accompagne des présentes Conditions Générales de Vente.

Ce devis est valable durant le mois suivant la date de son émission.

Article 2 : Contrat

La réservation de la prestation se fait exclusivement par la remise effectuée par le Client au Prestataire du Devis dûment accepté et signé portant la mention manuscrite « Bon pour accord ».

Le Client déclare et garantit avoir la pleine capacité juridique lui permettant de s'engager au titre du contrat et qu'il est titulaire d'une assurance responsabilité civile en cours de validité.

Le Client dispose dès lors d'un délai de rétractation de sept (7) jours.

Toute réservation implique de la part du Client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes Conditions Générales de Vente.

Article 3 - Les prix

Les prix tels que figurant au Devis sont indiqués en Euro (€) et sont payables exclusivement dans cette monnaie quelle que soit la nationalité du Client.

Ils correspondent aux tarifs des différentes prestations décrites et ne sont valables que pour celles à la date indiquée.

Les prix sont majorés des taxes au taux en vigueur à la date de facturation.

Article 4 – Acompte à la réservation

Pour être prise en compte, toute réservation de la prestation doit être accompagnée du paiement d'un premier acompte devant intervenir à la signature du devis.

Ce premier acompte correspond au montant exprimé sur le devis à la ligne « Acompte à verser à la réservation ».

La réservation est acquise après réception et encaissement effectif de ce premier acompte.

A défaut de remise ou d'encaissement effectif du premier acompte, l'EURL MECHOUI NOMADE n'est pas contractuellement tenue à l'égard du Client et le Contrat est réputé caduc.

En cas d'annulation ou de résiliation totale ou partielle du Client après paiement de ce premier acompte, le Client ne peut prétendre au remboursement de cette somme qui sera conservée par l'EURL MECHOUI NOMADE à titre d'indemnité contractuelle forfaitaire irréductible de résiliation de contrat.

Article 5 – Paiement du solde

Le montant du solde et la date de son règlement sont définis au devis.

Le paiement du solde du prix total de la prestation par le Client doit intervenir au plus tard 10 jours avant la date d'exécution de la prestation.

A défaut de paiement effectif du solde du prix à la date prévue, l'EURL MECHOUI NOMADE sera dégagée de toutes obligations envers le Client.

En cas d'annulation ou de résiliation totale ou partielle du Client après paiement du solde, les sommes versées pourront être conservées par l'EURL MECHOUI NOMADE à titre d'indemnité contractuelle forfaitaire irréductible de résiliation de contrat.

Article 6 – Modification contractuelle

Un avenant pourra être établi entre les parties en ce qui concerne les prestations hors devis et/ou toute modification des prestations prévues.

Tout supplément lié à la modification de la prestation choisie en cours d'exécution donnera lieu à une facture complémentaire dont le paiement devra intervenir sous délai de 8 jours.

Cet avenant précisera les conditions d'exécution et modalités de paiement convenues.

Article 7 - Exécution de la prestation

Le prestataire s'engage à mener à bien sa prestation, conformément aux règles de l'art et de la meilleure manière.

A cet effet, il constituera l'équipe nécessaire à la réalisation de la mission et s'engage à informer le client de l'évolution du dossier selon un planning défini entre le prestataire et le client.

Conditions Générales de Vente – Suite

Le Client tiendra à la disposition du Prestataire toutes les informations pouvant contribuer à la bonne réalisation de l'objet du présent contrat.

Le Client s'engage à ne pas intervenir directement, avant, pendant et après l'événement, auprès des fournisseurs, sous-traitants, personnels.

Le nombre de personnes approximatif est mentionné au devis.

Le nombre définitif d'invités est à confirmer un (1) mois avant la date de l'événement. Il correspondra au nombre minimum qui sera facturé, même en cas de défection importante. En effet, aucune remise ne pourra être réclamée, les frais ayant déjà été engagés à cette date.

Article 8 - Annulation

En cas d'annulation due à son fait et ce quelles qu'en soient les causes, le Client ne pourra prétendre ni au report de l'événement à une autre date ni au remboursement des sommes d'ores et déjà versées et conservées par L'EURL MECHOUI NOMADE à titre d'indemnité contractuelle irréductible de résiliation de contrat.

L'EURL MECHOUI NOMADE conseille donc au Client de se rapprocher de son courtier/agent et/ou assureur afin de souscrire une assurance annulation de l'événement et de la prestation.

Article 9 : Responsabilités

D'une manière générale, il est entendu que L'EURL MECHOUI NOMADE est seule responsable de la bonne exécution de la prestation, étant précisé que sa responsabilité est limitée aux engagements souscrits par elle aux termes du contrat.

L'EURL MECHOUI NOMADE ne pourra être tenu responsable de tout événement de force majeure : événements de guerre déclarés ou non déclarés, de grève générale de travail, de maladies épidémiques, de mise en quarantaine, d'incendie, de crues ou intempéries exceptionnelles, d'accidents ou d'autres événements indépendants de sa volonté ou hors de contrôle tels que par exemple interdictions officielles, pannes, embouteillages, accidents, sinistre affectant le lieu de réception, informations erronées données par le client...

Les pertes, casses, dégradations ou disparitions du matériel fourni sur les lieux de la réception seront à la charge effective du client. Il en est de même pour les frais de remise en état des locaux si besoin.

La perte et la casse du matériel feront l'objet d'une facture complémentaire par l'EURL MECHOUI NOMADE.

L'EURL MECHOUI NOMADE dégage totalement sa responsabilité concernant l'exécution de prestations facturées directement par d'autres prestataires.

Conformément aux textes communautaires régissant la profession sous le contrôle de la DGSV (Direction générale des Services vétérinaires) et de la DGCCRF (Répression des Fraudes), à l'issue de la réception, l'EURL MECHOUI NOMADE sera contrainte de détruire et jeter tous les produits présentés aux consommateurs.

En conséquence, l'EURL MECHOUI NOMADE dégage totalement sa responsabilité pour le cas où le Client conserverait ou emporterait de sa propre initiative les produits restants.

Le Client s'engage à renoncer et à faire renoncer ses assureurs et/ou tout convive le cas échéant, à tous recours à l'encontre de L'EURL MECHOUI NOMADE en cas de survenance de l'un quelconque des événements précités. Il est conseillé au Client de se rapprocher de son courtier/agent et/ou assureur afin d'étudier avec lui son assurance responsabilité civile et la souscription éventuelle d'une assurance complémentaire concernant l'évènement.

Article 10 - Confidentialité - droit d'accès et de rectification

Toutes les informations transmises par le Client à L'EURL MECHOUI NOMADE seront confidentielles.

L'EURL MECHOUI NOMADE rappelle que les informations recueillies dans le cadre du contrat ont pour finalité de mieux connaître le Client et sont notamment nécessaires pour le traitement et l'acheminement de la prestation et l'établissement de la facture y afférente. Les données divulguées par le Client sont conservées par L'EURL MECHOUI NOMADE le temps nécessaire à la gestion et au traitement du dossier et seront archivées pour une durée raisonnable.

Le prestataire, toutefois, ne saurait être tenu pour responsable d'aucune divulgation si les éléments divulgués étaient dans le domaine public à la date de la divulgation, ou s'il en avait déjà connaissance antérieurement à la date de signature du présent contrat, ou s'il les obtenait de tiers par des moyens légitimes.

Conformément à la Loi 78-17 du 6 Janvier 1978 " Informatique et Libertés ", le traitement des informations nominatives relatives au Client fait l'objet d'une déclaration auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL). Le Client dispose d'un droit d'accès, de modifications, de rectifications et de suppression des données qui le concerne, qu'il peut exercer auprès de L'EURL MECHOUI NOMADE.

Article 11 - Litige

Toute contestation et/ou réclamation sur la prestation fournie ne sera plus prise en compte passé un délai de 8 (huit) jours à compter de la date de leur exécution.