



Menu Méchoui Saison Printemps / Eté

Le partenaire de vos événements!



Spécialiste de la cuisson au feu de bois, pour vos évènements, nous vous proposons des prestations cocktail originales.

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

Nous sommes à votre écoute et mettons notre savoir faire à votre service pour que votre évènement soit un moment inoubliable.

Pour nos achats, nous privilégions les circuits courts et travaillons essentiellement avec des paysans locaux,

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

SARL MAISON JOUANEN

561 route de Trets 83910 Pourrières

09.73.54.26.95

contact@mechoui-nomade.fr

www.mechoui-nomade.fr



Menu « Sainte Victoire »

COCKTAIL

Au buffet :

Anchoïade, tapenade, panier de légumes croquants, croustons grillés

Assortiments de bouchées feuilletés apéritives

Les pièces cocktails :

Tartare de dorade au radis rose et citron vert

Tartelette caviar d'aubergine

Houmous de betterave, chantilly chèvre et brisures de noix

Crèmeux courgette, brousse aux agrumes et brunoise de courgettes jaunes

Gaspacho traditionnel maison

Focaccia façon pissaladière

Cannelé Salé tapenade et courgette

Poivrons confits, tuile parmesan





Les ATELIERS

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

(8 € par atelier/pers)

▪ **La plancha méditerranéenne:**

- Lamelles d'encornets en persillade
- Gambas flambées au pastis

▪ **Atelier Foie Gras Poêlé:**

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

▪ **Les mini-burgers:** préparés à la minute.

- Steak haché de bœuf frais, cheddar, sauce barbecue maison, oignons frits

▪ **Le saumon Gravlax**

- Découpe de Saumon , vinaigrette de saison

▪ **Le Jambon Serrano**

- Découpe de Jambon Serrano, Melon de Cavaillon, parmeggiano reggiano

▪ **La plancha du boucher :**

- Magret de canard mariné aux agrumes
- Bœuf mariné au beurre Maître d'Hôtel
- Brochette de poulet marinées au Thym et citron.

▪ **Panisses Marseillaises**

- Galettes de pois chiches frites minute juste salées et aux Herbes de Provence (servies en cornet)

▪ **Bar à Mozzarella**

- Mozzarella Di Buffala, Burratina, Déclinaison de Tomates anciennes, Pistou et Focaccia





Le REPAS

Servi à l'assiette (ou au buffet)

Pièce de Viande rôtie au feu de bois

Agneau de Provence

Ou

Porcelet

Ou

Cuisseau de veau

Ou

Cuisseau de taureau

Accompagné de

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

Ou

Polenta à la sauge



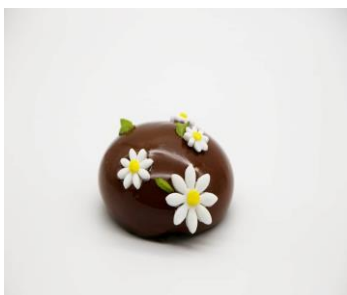
FROMAGE

Ardoise de fromages et mesclun de salades



Dessert individuel de notre Pâtissier Paul et Marguerite

Pour gâteau d'anniversaire ou pièce montée nous consulter



Café



OPTION BOISSONS

Eau et Softs

Eau plate et gazeuse, jus de fruits, sodas
(3 € / pers)

Menu « Sainte Victoire » 39€ TTC/personne



Option vaisselle et nappage

(5.00 €/pers)

Le Pack vaisselle et nappage comprend :

Nappe rectangulaire et Serviettes non tissée (à usage unique)

Couverts en inox

Verre à eau

Verre à vin

Assiette 26cm (plat chaud)

Assiette 21 cm (entré et dessert)



Service à table non compris - Tarification sur demande



PRESTATIONS EN OPTION

Afin de réaliser un évènement 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, marquisette etc...)

Vin Rouge : Domaine du Vallon Noir BIO (bib 5l)

Vin Rosé : Domaine du Vallon Noir BIO (bib 5l)

6 € / personne

Option Tentation

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

Vin Rouge – IGP Méditerranée « Origine » Domaine du Vallon Noir BIO (bouteille 75 cl)

Vin Rosé – Côte de Provence Sainte Victoire « Symbiose » Domaine Vallon Noir BIO (bouteille 75 cl)

Vin Blanc – Côte de Provence « Symbiose » Domaine du Vallon Noir BIO (bouteille 75 cl)

9 € /personne