



Votre Diner de Mariage

Le partenaire de vos événements!



Spécialiste de la cuisson au feu de bois, pour votre mariage, nous vous proposons des prestations cocktail originales et dîner servi à l'assiette de qualité.

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 réception 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 L'Eveil des Papilles

Le Cocktail (14 pièces)

Les pièces fraîcheur

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

Gazpacho traditionnel maison

Pois gourmands et petits pois de Provence,
vierge menthe et cébette

Foie gras sur son toast de pain d'épices, gelée
au piment d'Espelette

Les pièces chaudes

Focaccia façon pissaladière

Cannelé Salé tapenade et courgette

Mini arancini de saison

Poivrons confits, tuile parmesan

Parmentier de canard, chapelure persil

Mini bouchée à la brandade de Nîmes

Bruschetta de tomates, mozzarella et pesto





Les ATELIERS du COCKTAIL (2 au choix)

- **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.



Les ANIMATIONS (en options 5€ par pers l'animation)



▪ Les Bocaux de Provence

- Bocaux de tapenade d'olives noires, Anchoïade et Houmous de pois chiches
- Panier de légumes d'été croquants
- Croutons grillés

▪ 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 DÎNER *Servi à l'assiette*

Pièce de Viande rôtie au feu de bois



Agneau de Provence

Ou

Porcelet

Ou

Cuisseau de veau

Ou

Cuisseau de taureau de Camargue

Et

Jus de viande Maison

Accompagné de

Ratatouille provençale

Ou

Légumes d'été rôtis

Et

Écrasé de pomme de terre au thym

Ou

Pommes de terre grenailles rôties aux herbes de
Provence

Ou

Polenta à la sauge





FROMAGE

Mesclun de salades et ardoises de fromages
condiments

Le DESSERT des MARIES

Pièce montée de choux assortis (2 choux/pers)

Ou

Naked Cake

Ou

Buffet de desserts

(Sélection de gâteaux de notre pâtissier,
Gâteaux à partager)

Ou

Pyramide de macarons (3 pièces/pers)

Ou

Pièce montée des mariés (Différents entremets)

Supplément 3€/personne



Le CAFÉ

Mini hot-dog pour le petit creux durant la soirée

L'Eveil des Papilles : 98€ TTC par personne



Menu L'Eveil des Sens

Le Cocktail (14 pièces)

Les pièces fraîcheur

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

Gazpacho traditionnel maison

Pois gourmands et petits pois de Provence,
vierge menthe et cibette

Foie gras sur son toast de pain d'épices, gelée
au piment d'Espelette

Les pièces chaudes

Focaccia façon pissaladière

Cannelé Salé tapenade et courgette

Mini arancini de saison

Poivrons confits, tuile parmesan

Parmentier de canard, chapelure persil

Mini bouchée à la brandade de Nîmes

Bruschetta de tomates, mozzarella et pesto





Les ANIMATIONS (1 au choix)



▪ Les Bocaux de Provence

- Bocaux de tapenade d'olives noires, Anchoïade et Houmous de pois chiches
- Panier de légumes d'été croquants
- Croutons grillés

▪ 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



Les ATELIERS du COCKTAIL (3 au choix)

▪ **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

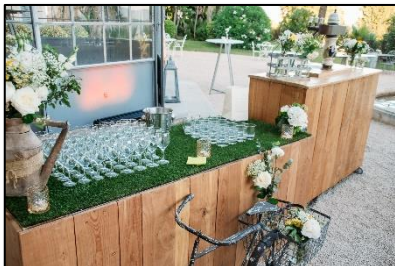


▪ **Le saumon Gravlax**

- Découpe de Saumon , vinaigrette de saison

▪ **Découpe de Jambon Serrano**

- Découpe de Jambon Serrano, Melon de Cavaillon, parmeeggiano 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.



Le DÎNER *Servi à l'assiette*



Pièce de Viande rôtie au feu de bois

Agneau de Provence

Ou

Porcelet

Ou

Cuisseau de veau

Ou

Cuisseau de taureau de Camargue

Et

Jus de viande Maison



Accompagné de

Ratatouille niçoise

Ou

Légumes d'été rôtis

Et

Écrasé de pomme de terre au thym

Ou

Pommes de terre grenailles rôties aux herbes de
Provence

Ou

Polenta à la sauge





FROMAGE

Mesclun de salades et ardoises de fromages
condiments



Le DESSERT des MARIÉS

Pièce montée de choux assortis (2 choux/pers)

Ou

Naked Cake

Ou

Buffet de desserts

(Sélection de gâteaux de notre pâtissier,
Gâteaux à partager)

Ou

Pyramide de macarons (3 pièces/pers)

Ou

Pièce montée des mariés (Différents entremets)

Supplément 3€/personne



Le CAFÉ

Café & petit four provençal

(navette à la fleur d'oranger & croquant aux amandes)

Mini hot-dog pour le petit creux durant la soirée

L'Eveil des Sens : 114 € TTC par personne



Nos propositions comprennent :

Le Pack vaisselle et nappage

Nappe ronde ou rectangulaire tissu blanc

Serviette tissu blanc

Couverts inox

Verre à eau

Verre à vin

Flûte à champagne

Assiette 26cm

Assiette 21 cm

Tasses et sous tasses à café

Cuillère à moka

Salières et poivrières

Cendriers



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 évènement sur mesure, au gré de vos envies, Méchoui Nomade vous propose en option, les prestations suivantes :

FORFAIT BOISSONS ALCOOLISEES

Cocktail Soupe champenoise (ou autre cocktail au choix) & hard drink (Pastis, whisky, martini...)

Champagne Charles Lafitte Belle Cuvée Brut

14€/personne

Option Vin

- **Vin Rouge** IGP Méditerranée « Origine » Domaine du Vallon Noir BIO
- **Vin Rosé** Côte de Provence Sainte Victoire « Symbiose » Domaine Vallon Noir BIO
- **Vin Blanc** Côte de Provence « Symbiose » Domaine du Vallon Noir BIO

10€/personne



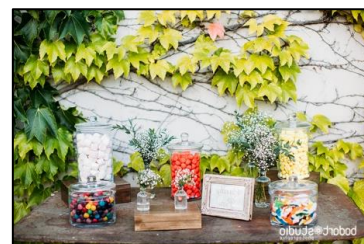
Option Cérémonie

Rafraichissements : Citronnade aux citrons BIO et au gingembre et thé glacé à la menthe fraîche 3 €/pers
Rafraichissements et chaises supplémentaires 5,50 €/pers



Option bar à fruits –

Corbeille de fruits de saison 4 €/pers
Fontaine de chocolat et chamallows 4 €/pers



Option bar à Mojito

préparés à la minute selon la tradition 9 €/pers

Option bar à hard drink

jusqu'à 3h du matin
Vodka, Get 27, Whisky & Softs 9 €/pers



Menu Enfant

Suprême de volaille et purée "maison", Moelleux au chocolat (vaisselle et nappage compris) 25 €/enfant

Menu Prestataire

Plat chaud identique à votre menu et dessert "Maison" 25 €/pers



Pour le lendemain

Option Brunch

(Sous forme de buffet)

Sucré: Panier de viennoiseries, pain, beurre et confiture, Crêpes ou Pancakes, Cake sucré, fromage blanc granola, Fruits frais

Salé: Cake salé, Charcuterie et Fromages, Mini Wrap, Mini club sandwich, Tarte salée, Muffin eggs cheddar bacon, avocat toast, Crudités

Boissons non alcoolisées: Softs, sodas, eau plate et eau gazeuse (bouteille en verre)

Boissons (Café, Thé, Chocolat) et Jus de Fruits Frais

Vaisselle, Nappage et Mobilier fournis pour le buffet

(Service non compris)

35 €/personne



Option Food Truck

Privatisez le Food Truck Chez Coralie
(En supplément 200€)

Buffet d'apéro et entrées (4 au choix): Panisses, trio de tartinades crudités et croustons, focaccia garnie tomates anciennes pesto et mozzarella di bufala, focaccia garnie crème parmesan jambon aux herbes et pesto d'herbes fraîches, focaccia garnie tagliatelles de courgettes brousse aux agrumes et oignons frits, burrata à partager, tartine tomate séchées tapenade et chèvre, tartine mortadelle pistache et mozzarella, melon et jambon cru italien, mini salade lentilles fêta et citron confit, mini club sandwich, mini wrap, verrine sur demande.

Burger (2 choix possibles) et frites fraîches maison aux Herbes de Provence

Assortiments de 3 Desserts maison – au choix: Cookie, brownie, muffins aux fruits, muffins au chocolat, cake pistache, bananabread, carrotcake, cake citron, cake fruits rouges, marbré, tartes aux fruits de saison, corbeille de fruits frais, sorbets artisanaux, verrine type tarte au citron, aux fraises, tiramisu, verrine coulis de fruits et fromage blanc.

Boissons non alcoolisées: Softs, eau plate et eau gazeuse

Vaisselle jetable en bambou, Verres à usage unique biodégradables fournis
(Service non compris)

35 €/personne

