



# Formule Sainte Victoire

(Hors samedi de mai à octobre, 40 personnes minimum)

Le partenaire de vos événements!



Spécialiste de la cuisson au feu de bois, pour vos événements, 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 événement 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



## MECHOUI & ACCOMPAGNEMENT



**Servi 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**

Légumes rôtis de saison et pommes de terre grenaille aux herbes de Provence



**25€ TTC/personne**



En option:

## COCKTAIL

### **Au buffet :**

Anchoïade, tapenade, panier de légumes croquants, croutons 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

Crémeux courgette, brousse aux agrumes et brunoise de courgettes jaunes

Gaspacho traditionnel maison

Foccacia façon pissaladière

Cannelé Salé tapenade et courgette

Poivrons confits, tuile parmesan



**12€ TTC/personne**



En option:

## Les ATELIERS (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.

### ▪ **Panisses Marseillaises**

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

### ▪ **Bar à Mozzarella**

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



**8€ TTC/personne/atelier**



En option:

### FROMAGE

Ardoise de fromages et mesclun de salades

**3€ TTC/personne**



### DESSERT INDIVIDUEL DE NOTRE PÂTISSIER PAEMA

Pour gâteau d'anniversaire ou pièce montée nous consulter

**8€ TTC/personne**



### CAFE

**2€ TTC/personne**



### BOISSONS

#### **Eau et Softs**

Eau plate et gazeuse, jus de fruits, sodas

**5€ TTC/personne**



## Option vaisselle (10€/pers)

Couverts en inox

Verre à eau

Verre à vin

Assiette 26cm (plat chaud)

Assiette 21 cm (entré et dessert)



## Option service (20€/pers)

Dressage des tables

Service à l'assiette

Service des boissons

Débarrassage



## 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*