

Languedoc Mechoui



Nos amuse-gueules du Chef

Pour vos vins d'honneur, apéritifs dînatoires...

Brasucade de moules	2,00 € pers.
Brasucade de sépias	2,00 € pers.
Accras de morue	2,00 € pers.
Rillettes de thon croûton	2,50 € pers.
Brochette de poulet caramel	2,50 € pers.
Tortillas de merguez grillée	2,00 € pers.
Pizza, quiche, fougasse.....	2,50 € pers.
Feuilletés Boulanger	3,00 € pers.
Tapenade d'olive croûton	2,50 € pers.
Salade méchouia croûton	2,50 € pers.
Caviar d'aubergines croûton	2,00 € pers.
Légumes à croquer sauce.....	2,00 € pers.
Piques	2,50 € pers.
<small>(tomate/mozza, jambon/melon, abricot/chèvre, terrine/cornichon)</small>	
Wrap jambon/St Môret.....	2,00 € pers.
Wrap truite/ail et fines herbes.....	3,00 € pers.
Wrap de légumes.....	3,00 € pers.
Tartine beurre/saucisson.....	1,00 € pièce
Tartine rillettes/cornichon.....	1,00 € pièce
Tartine chèvre/jambon cru	1,00 € pièce
Oeuf mimosa	1,00 € pièce
Tarte aux légumes maison	2,50 € pers.



Tél. : 06 60 40 82 94 / 04 67 50 65 11

Site internet : www.languedocmechoui.com

E-mail : languedocmechoui@orange.fr

Languedoc Mechoui



**TRAITEUR À DOMICILE
TOUTES RÉCEPTIONS**

SÉBASTIEN vous propose

*Brasucade de moules
Méchoui d'agneau
Porcelet à la broche
Paella, Fideuà
Camembert braisé
Pâtisseries orientales...*

Tél.

**06 60 40 82 94
04 67 50 65 11**

Site internet : www.languedocmechoui.com

E-mail : languedocmechoui@orange.fr

Sébastien WASSER - Pérols (34)

Languedoc Méchoui vous propose ses «FORMULES DÉCOUVERTES»

Brasucade de moules façon méchoui, méchoui d'agneau farci de semoule et raisins secs : 20 €

Brasucade de moules, porcelet à la broche et ses champignons : 20 €

Brasucade de moules, paella au poulet, porc et fruits de mer : 16 €

Nous vous offrons notre *thé à la menthe*



Les Apéritifs

Boissons (soft/alcool*)	2,00 € à 5,00 €
Brasucade de moules	5,00 €
Brasucade de sépions	5,00 €
Le boulanger : pizza, quiche, fougasse	5,00 €
Légumes à croquer + sauce	5,00 €
Amuse-gueules du chef	(voir liste au dos)

Les Entrées

Marinade de sépions	5,00 €
Salades Marocaines (4 variétés)	5,00 €
Salade méchouia	5,00 €
Crudités, assaisonnements	5,00 €
Plateau de cochonnilles	5,00 €
Salades diverses	(nous consulter)

Prestation à partir de 50 personnes.
Le service est inclus dans nos tarifs.

Nos agneaux de lait et nos porcelets sont d'origine française.



Les Plats

Méchoui d'agneau	17,00 €
Porcelet à la broche	17,00 €
Paella	12,00 €
Fideuá	14,00 €
Gardiane de taureau	12,00 €
Grillades maison + accompagnement	14,00 €
Buffet froid	15,00 €

(charcuterie, taboulé, salade piémontaise, rôti de boeuf et de porc, condiments)

Pour les enfants :

Hamburger, frites	12,00 €
Lasagnes	12,00 €

Les Fromages

Plateau de fromages	2,00 €
Plateau du fromager	3,00 €
Camembert braisé	1,50 €
St Marcellin poêlé	3,00 €

Tarifs applicables au 1^{er} janvier 2023
Tarifs nets de TVA. Entreprise non assujétie à la TVA.



Les Desserts

Pâtisseries orientales	2,00 €
Tarte aux fruits	3,00 €
Fruits de saison	1,50 €
Pièce montée nougatine	2,50 € / chou
Mignardises	2,00 € / pièce
Pâtisseries diverses	(nous consulter)

Les Indispensables

Vin*	2,00 €
Pain	0,75 €
Couverts principaux	3,50 €
(assiette, verre ballon, couteau, fourchette, écocup)	
Couverts secondaires (tarif/pièce) :	
Assiette à dessert et petite cuillère	1,00 €
Verre à eau	0,75 €
Verre apéritif	0,75 €
Flûte	1,00 €
Assiette supplémentaire	0,75 €
Café	0,50 €
Thé à la menthe	0,50 €
Eau minérale	0,50 €
Glaçons	0,75 € pers.

Les Frais de Déplacement

50,00 € de l'heure à partir d'une heure de trajet pour se rendre sur le lieu de la prestation.