

# 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](http://www.languedocmechoui.com)

E-mail : [languedocmechoui@orange.fr](mailto:languedocmechoui@orange.fr)

Sébastien WASSER - Pérols (34)



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

Site internet : [www.languedocmechoui.com](http://www.languedocmechoui.com)

E-mail : [languedocmechoui@orange.fr](mailto:languedocmechoui@orange.fr)

# Languedoc Mechoui



## Nos amuse-gueules du Chef

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

Brasucade de moules .....	2,00 € pers.
Brasucade de sépiens .....	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.

## Languedoc Méchoui vous propose ses «FORMULES DÉCOUVERTES»

*Brasucade de moules façon méchoui, méchoui d'agneau farci de semoule et raisins secs : 22 €*

*Brasucade de moules, porcelet à la broche et ses champignons : 22 €*

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

Nous vous offrons notre *thé à la menthe*



### *L'Apéritif*

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 cochonnailles	5,00 €
Salades diverses	(nous consulter)

### *Les Plats*

Méchoui d'agneau	18,00 €
Porcelet à la broche	18,00 €
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 €

### *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)	
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.

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

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

Tarifs applicables au 1<sup>er</sup> janvier 2023  
**Tarifs nets de TVA. Entreprise non assujétie à la TVA.**