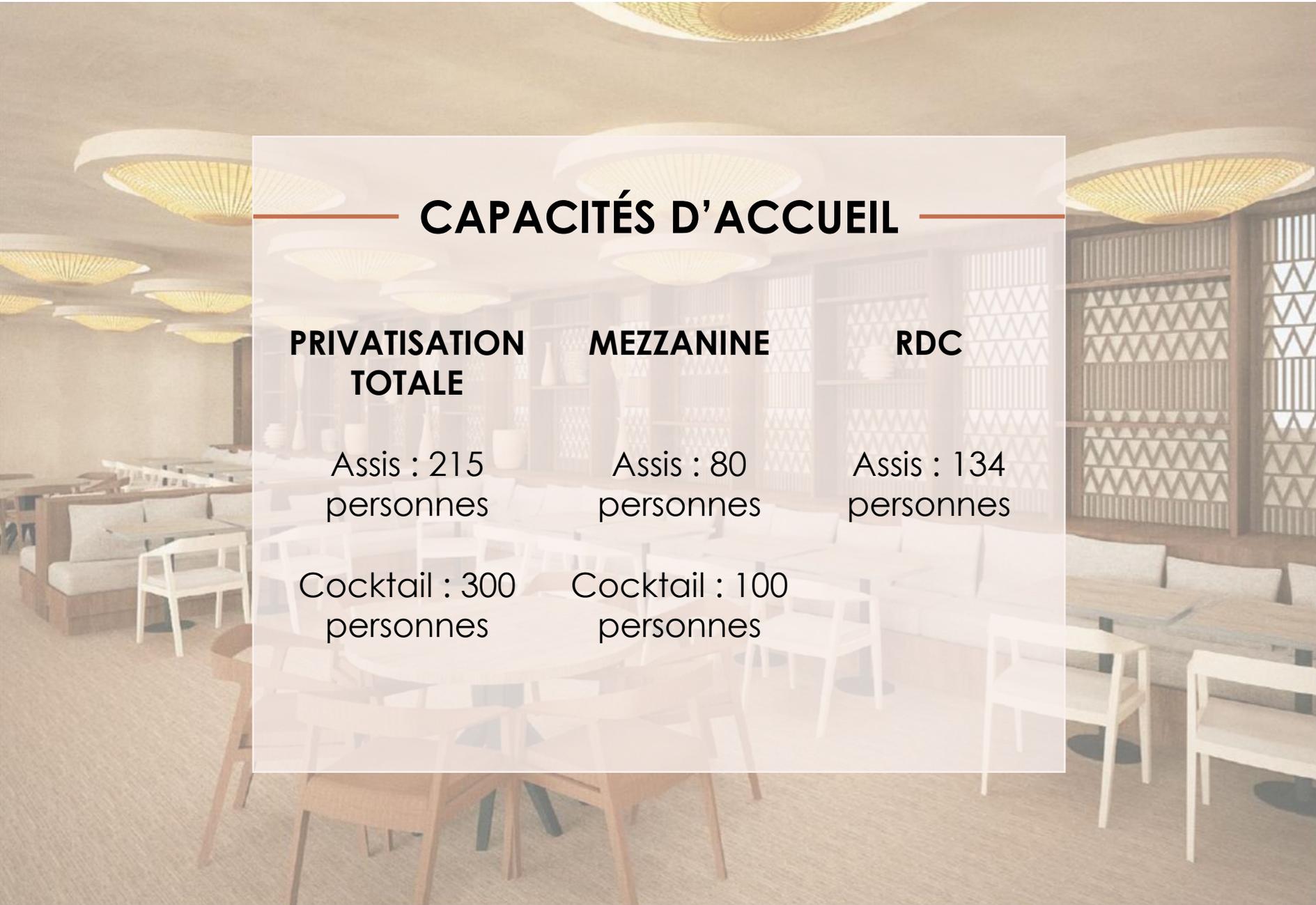




MEÏDA

BRASSERIE MÉDITERRANÉENNE



CAPACITÉS D'ACCUEIL

PRIVATISATION TOTALE

Assis : 215
personnes

Cocktail : 300
personnes

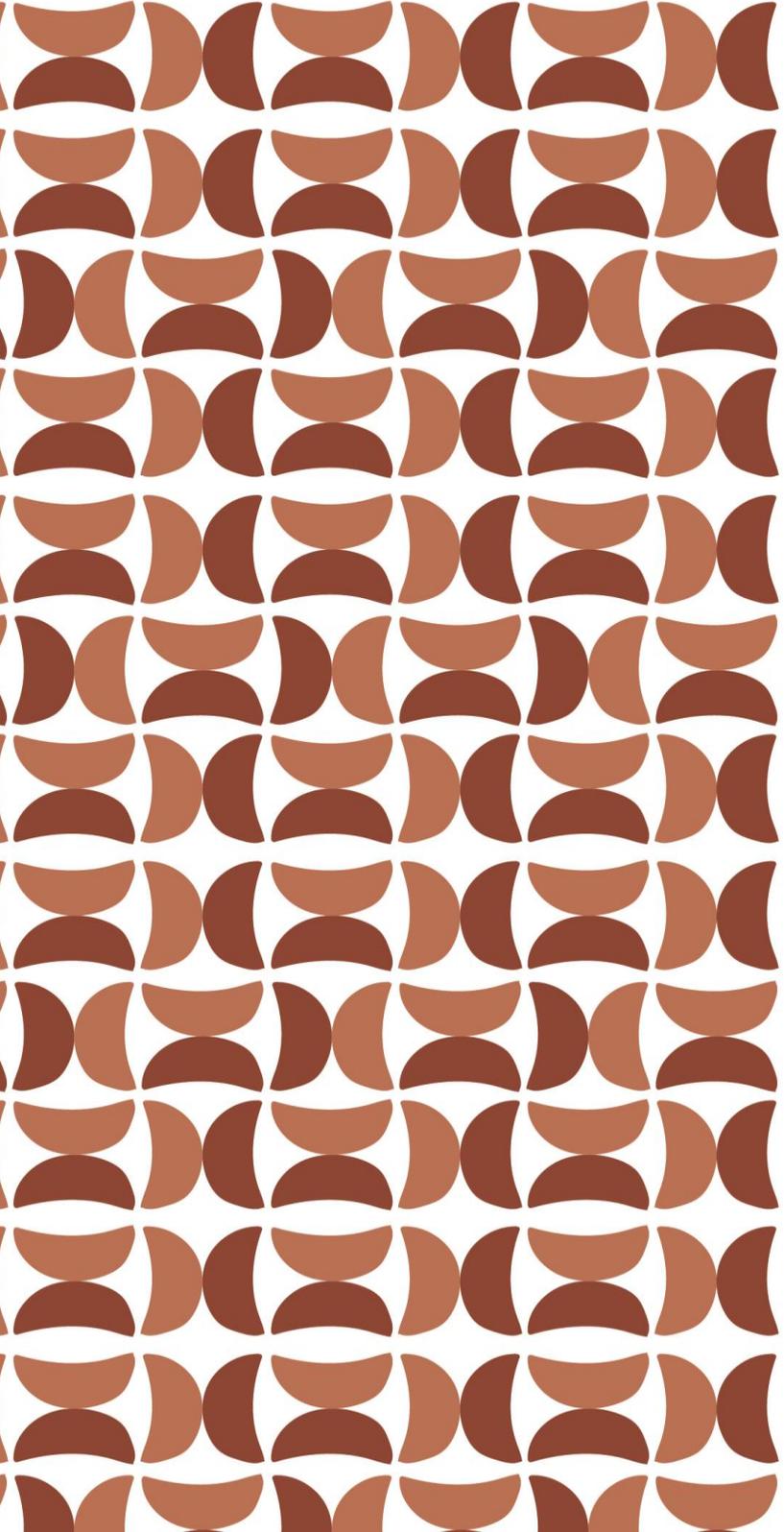
MEZZANINE

Assis : 80
personnes

Cocktail : 100
personnes

RDC

Assis : 134
personnes



Menu Déjeuner

Entrée-plat ou plat-dessert 25,25€ HT - 28,00€ TTC

Entrée-plat-dessert 28,79€ HT - 32,00€ TTC

(valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi)

Entrée

Houmous au zaat'ar, pois chiches croustillants, huile d'olive

Caviar d'aubergine coriandre, grenade

Plat

Volaille rôtie aux épices douces langues d'oiseaux tiliti,
amandes, raisins secs

Paccheri à la tomate datterino, burrata, basilic, origan

Dessert

Crème chocolat valrhona - crumble chocolat,
noisettes caramélisées

Riz au lait à la fleur d'oranger - riz soufflé, mélasse d'orange,
suprêmes d'orange frais

Boissons

1 verre de vin au choix : Bordeaux AOP - Château Moulin de
Vignolle 2021 ou Bordeaux AOP - Château Gantonnet 2022

1 bouteille d'eau pour 3 personnes – Vittel ou San Pelligrino

Café ou thé

Menu Meïda

39,92€ HT - 45,00€ TTC

Entrée

Houmous au zaat'ar, pois chiches croustillants, huile d'olive
Caviar d'aubergine coriandre, grenade
Tortillas de pomme de terre, yaourt à l'ail confit, piquillos fumés

Plat

Volaille rôtie aux épices douces langues d'oiseaux tilitli, amandes, raisins secs
Thon mariné, avocat, poivrons grillés, riz curcuma, olives, balsamique bianco
Poulet frit, romaine grillé, parmesan, sauce césar au paprika fumé

Dessert

Crème chocolat valrhona - crumble chocolat, noisettes caramélisées
Riz au lait à la fleur d'oranger - riz soufflé, mélasse d'orange,
suprêmes d'orange frais
Tiramisu au café, caramel au marc de café

Boissons

Apéritif : 1 verre de VDF pétillant naturel "X bulles" Vincent Caillé
1 bouteille de vin pour 3 personnes, au choix : Bordeaux AOP - Château
Moulin de Vignolle 2021 et/ou Bordeaux AOP - Château Gantonnet 2022
1 bouteille d'eau pour 3 personnes – Vittel ou San Pelligrino
Café ou thé

LES OPTIONS

Gamme de vin supérieure (en remplacement du vin du menu)(1 bt pour 3) :
8,33€ HT 10€ TTC

Vin rouge : Haut Médoc AOP "Les Granges" Domaines Edmond de Rothschild 2020

Vin blanc : Petit Chablis AOP La Chablisienne 2020

Bouteille de champagne Jacquart Brut Mosaique 75cl
57,50 € HT - 69€ TTC

Bouteille de champagne Moët & Chandon « Brut Impérial »
78,33€ HT - 94€ TTC

Cocktail (2 choix à déterminer en amont) **9,17€ HT - 11€ TTC**
Mocktail (2 choix à déterminer en amont) **7,27€ HT - 8€ TTC**

Bière blonde pression 50cl **6,25€ HT - 7,50€ TTC**



INFORMATIONS PRATIQUES

Ouvert tous les jours, pour le déjeuner et le dîner

10 Pl. de la République,
93400 Saint-Ouen-sur-Seine

M13 – M14 : Mairie de Saint-Ouen

<https://www.meida.fr/>

Votre contact :

BIVILLE Priscilla

meida.com@groupe-bertrand.com

07 64 42 91 16

BERTRAND
— HOSPITALITY —

Meïda est un des restaurants du Groupe Bertrand. Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com