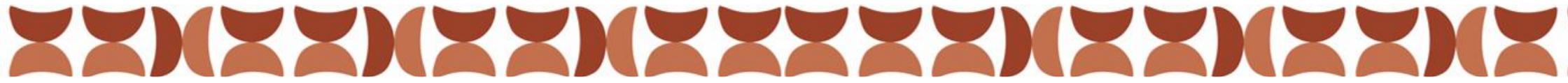




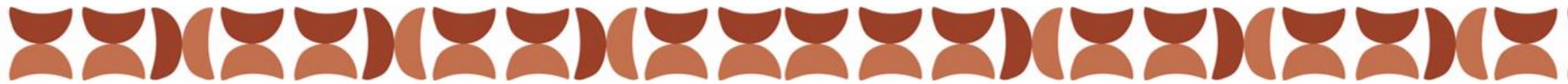
MĚÏDA

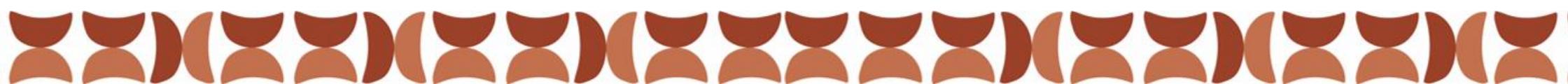
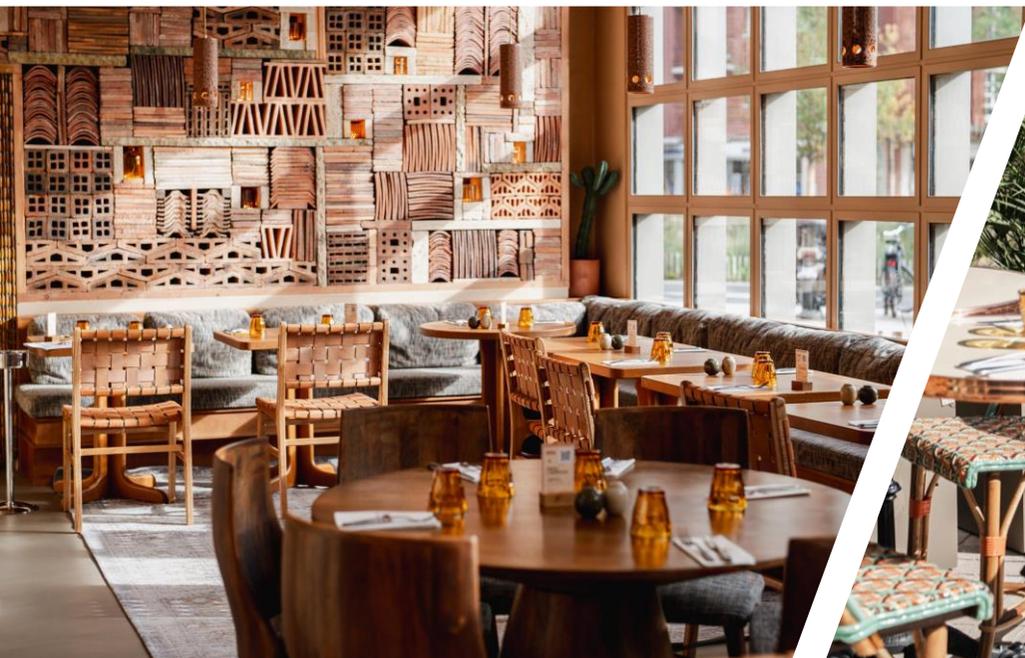
BRASSERIE MÉDITERRANÉENNE

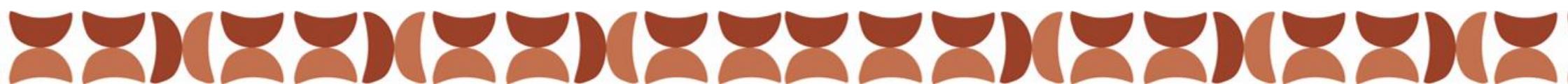
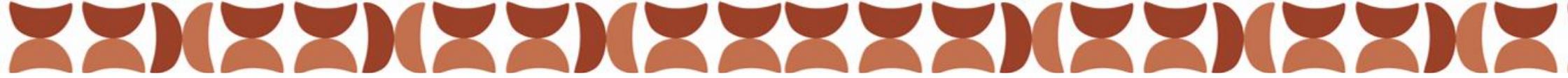


CAPACITÉS D'ACCUEIL

PRIVATISATION TOTALE	MEZZANINE
Assis : 215 personnes	Assis : 70 personnes
Debout : 300 personnes	Debout : 90 personnes









Menu Déjeuner

Entrée-plat ou plat-dessert 29,62€ HT - 33,00€ TTC

Entrée-plat-dessert 35,98€ HT - 40,00€ TTC

(valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi)

Entrée

Houmous au zaat'ar, pois chiches et huile d'olive
Velouté de lentilles au cumin, crème montée aux zestes d'agrumes

Plat

Suprême de poulet frit, sucrose croquante au parmesan,
sauce César au paprika fumé
Risotto d'orzo à la tartufata, champignons bruns et stracciatella

Dessert

Panna cotta vanille de Madagascar, caramel à la fleur de sel de Guérande
Carpaccio d'orange à la cannelle, menthe fraîche

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 Perrier fines bulles

Thé à la menthe maison

Nous vous demandons de choisir 1 entrée, 1 plat et 1 dessert identique pour l'ensemble des convives, sauf restrictions alimentaires.



Menu Méditerranée

44,24€ HT - 50,00€ TTC

Entrée

Caviar d'aubergines fumées, grenade, sumac et coriandre
Betteraves marinées à la mélasse de grenade, labneh au tahini, pignon de pin
Velouté de potimarron à la cardamome, feta AOP, noisettes torréfiées

Plat

Volaille rôtie, pommes grenailles aux olives, jus aux épices douces
Crudo de thon, crème d'avocat, piquillos et olives Kalamáta,
riz vinaigré au curcuma
Maquereaux grillés, boulgour pilavi, sauce au fumet citronné

Dessert

Crème chocolat Guanaja 70%, crumble cacao, noisettes
Riz au lait à la fleur d'oranger, mélasse d'orange et suprême frais
Pomme tatin, sablé au romarin, crème montée à la vanille

Boissons

Apéritif

1 verre de VDF pétillant naturel "X bulles" Vincent Caillé

1 bouteille de vin pour 3 personnes

Bordeaux AOP - Château Moulin de Vignolle 2021

ou

Bordeaux AOP - Château Gantonnet 2022

1 bouteille d'eau pour 3 personnes

Vittel ou Perrier fines bulles

Thé à la menthe maison

Nous vous demandons de choisir 1 entrée, 1 plat et 1 dessert identique pour l'ensemble des convives, sauf restrictions alimentaires.



Menu Meïda

52,65€ HT - 60,00€ TTC

Entrée

Velouté de champignons, burrata crémeuse, noisettes torréfiées
Chakchouka de poivrons grillés, œuf mi-cuit au zaat'ar et coriandre
Bruschetta de rillettes de thon aux currys, pomme granny et coriandre

Plat

Volaille rôtie aux épices douces, langues d'oiseaux tlitli et raisins secs
Ombrine rôtie, petits légumes, couscous au thym et jus d'arêtes à la chermoula
Crudo de thon, crème d'avocat, piquillos et olives Kalamáta,
riz vinaigré au curcuma

Dessert

Choux à la diplomate vanille de Madagascar, caramel au sel
de Guérande, éclats de cacahuètes
Nage de fruits frais à la verveine et citron vert
Tiramisu au café Turc, caramel au marc de café

Boissons

Apéritif

1 coupe de champagne Jacquart

1 bouteille de vin pour 3 personnes

Bordeaux AOP - Château Moulin de Vignolle 2021

ou

Bordeaux AOP - Château Gantonnet 2022

1 bouteille d'eau pour 3 personnes

Vittel ou Perrier fines bulles

Thé à la menthe maison

Nous vous demandons de choisir 1 entrée, 1 plat et 1 dessert identique pour l'ensemble des convives, sauf restrictions alimentaires.



Menu Signature

79,92€ HT - 90,00€ TTC

Entrée

Sériole en carpaccio, concentré de caroube, crème de céleri,
raisins et radis acidulé
Tartare de thon, crème d'avocat, piquillos
Arancini merguez, rémoulade à la harissa

Plat

Filet de bar rôti, mousseline de patate douce, légumes racines
Noix de Saint Jacques au beurre demi-sel, carottes des sables, émulsion aux herbes
et granny smith
Quasi de veau au sautoir, mousseline de céleri rave, petit épeautre aux
champignons, jus de rôissage

Dessert

Pavlova légère à la fleur d'oranger, onctuosité de citron, agrumes frais et basilic
Chocolat grand cru, biscuit éponge, gel muscovado, crème vanille et poivre de
Madagascar, sauce caramel mou au cacao
Nage de fruits frais à la verveine et citron vert

Boissons

Apéritif

1 coupe de champagne Jacquart

1 bouteille de vin pour 3 personnes

Bordeaux AOP - Château Moulin de Vignolle 2021

ou

Bordeaux AOP - Château Gantonnet 2022

1 bouteille d'eau pour 3 personnes

Vittel ou Perrier fines bulles

Thé à la menthe maison

*Nous vous demandons de choisir 1 entrée, 1 plat et 1 dessert identique pour l'ensemble des convives,
sauf restrictions alimentaires.*

LES OPTIONS

Assortiment 3 amuse-bouche (selon l'humeur du chef) : 8,09€ HT - 8,90€ TTC

Assiette de fromages : 10,90€ HT – 12,00€ TTC

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 »
73,33€ HT - 88€ 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 Tigre Bock : 5,83€ HT – 7€ TTC





Cocktail

(format mini-plats) Equivalent 20 pièces

54,55€ HT - 60,00€ TTC

ENTREES

Ceviche de sébaste, condiments Kalamansi et sésame
Betterave marinée, crème tahina et sumac
Manouché aux légumes croquants
Houmous au zaat'ar, pois chiches et huile d'olive

PLATS

Brochette de volaille aux épices, sauce harissa
Kefta de bœuf grillé, sauce blanche
Arancini à la scamorza fumée, rémoulade harissa
Fregola sarda à la tomate et au basilic
Crudo de thon, crème d'avocat

DESSERTS

Crème Nomade à la fleur d'oranger, pistache, basilic
et gel de citron acidulé
Tiramisu au café Turc, caramel au marc de café
Crème au chocolat, crumble chocolat, noisettes caramélisées

Boissons

Soft à discrétion
1 bouteille d'eau pour 3 personnes - Vittel ou Perrier fines bulles
Thé à la menthe maison

LES OPTIONS

Forfait cave n°1 (1 bt pour 3) : 8,33€ HT – 10€ TTC par personne

Vin Rouge : Bordeaux AOP - Château Moulin de Vignolle 2021

Vin blanc : Bordeaux AOP - Château Gantonnet 2022

Forfait cave n°2 (1 bt pour 3) : 12,50€ HT - 15€ TTC par personne

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

Vin blanc : Petit Chablis AOP La Chablisienne 2020

Coupe de champagne Jacquart Brut Mosaïque 12cl : 10€ HT - 12€ TTC

Coupe de champagne Moët & Chandon « Brut Impérial » 12cl : 11,67€ HT - 14€ TTC

Pétillant naturel sans alcool Pierre Chavin « Chardonnay » signature 75cl : 30€ HT - 36€ TTC

Bière sans alcool « 1664 » 33cl : 5€ HT – 5,50€ TTC

Citronnade maison 20cl - zestes et jus de citrons jaune & vert, fleur d'oranger, menthe fraîche : 5€ HT – 5,50€ 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