



MEÏDA

BRASSERIE MÉDITERRANÉENNE



CAPACITÉS D'ACCUEIL

PRIVATISATION TOTALE

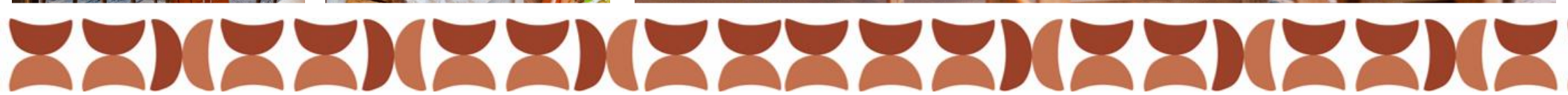
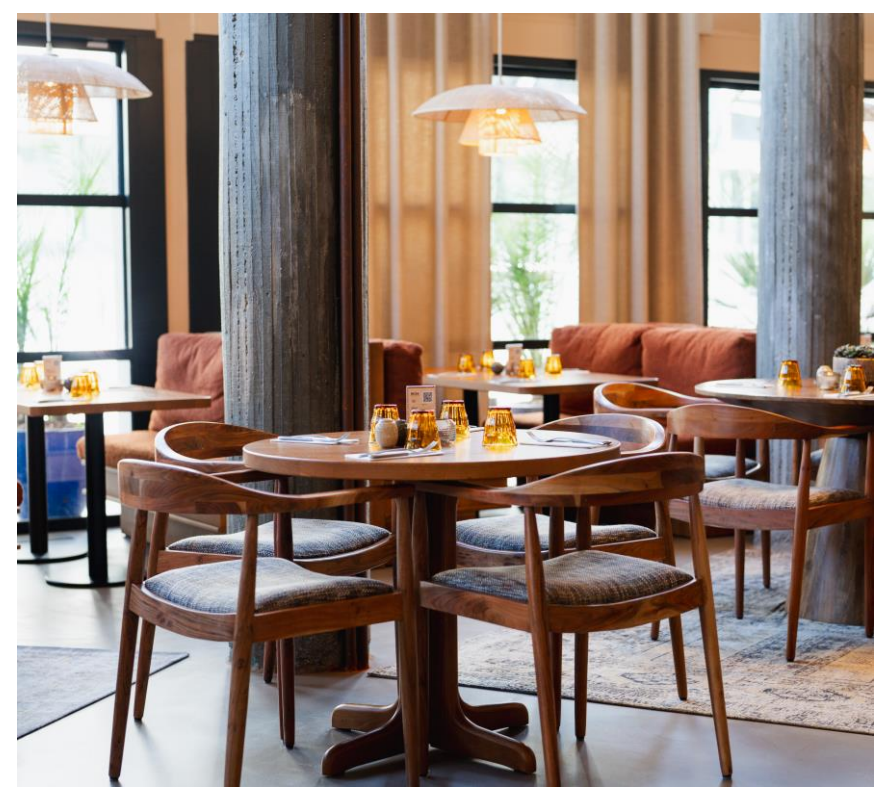
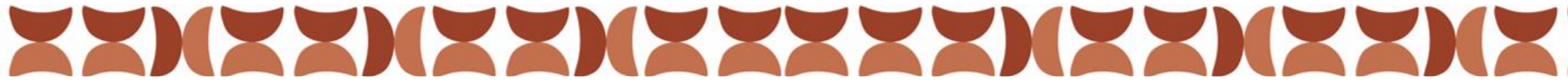
Assis : 215 personnes

Cocktail : 300 personnes

MEZZANINE

Assis : 80 personnes

Cocktail : 100 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, hors jours fériés)

ENTRÉES

Houmous au Zaat'ar, pois chiches au citron, huile d'olive

Ou Gaspacho Andalou, stracciatella des Pouilles, huile d'olive et origan

PLATS

Pâtes à la tunisienne, ventrèche de thon, piment vert, huile d'olive

Ou Haut de cuisse de volaille grillée, sauce aux épices Chich Taouk, boulgour

DESSERTS

Tiramisu au café, caramel au marc de café

Ou Riz au lait à la vanille Bourbon

BOISSONS INCLUSES

1 verre de vin au choix (12cl)

Bordeaux AOP - Château Moulin de Vignolle 2021

ou Bordeaux AOP - Château Gantonnet 2022

1 bouteille d'eau (1L) pour 3 personnes

Vittel et/ou San Pellegrino

Café ou thé

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

Pour toute réservation de 13 ou plus, merci de nous communiquer un choix unique pour tous les convives, au maximum 7 jours avant l'événement.



Menu Méditerranée

49,02€ HT - 55,00€ TTC

APÉRITIF

Un verre de VDF pétillant naturel "X bulles" Vincent Caillé (12cl)

ENTRÉES

Carottes confites au cumin, vinaigrette miel, pistaches, graines de courge, persil

Ou Caviar d'aubergine, coriandre fraîche, grenade

Ou Féta frite au miel épicé

PLATS

Haut de cuisse de volaille grillée, sauce aux épices douces Chich Taouk, langues d'oiseau

Ou Crudo de thon, crème d'avocat, poivrons grillés, riz vinaigré au curcuma

Ou Radiatori alla Puttanesca

DESSERTS

Tiramisu au café, caramel au marc de café

Ou Riz au lait à la vanille Bourbon

Ou Nage de fruits à la fleur d'Oranger

BOISSONS INCLUSES

1 bouteille (75cl) pour 3 personnes

Bordeaux AOP - Château Moulin de Vignolle 2021 et/ou Bordeaux AOP - Château Gantonnet

1 bouteille d'eau (1L) pour 3 personnes

Vittel et/ou San Pellegrino

Café ou thé

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

Pour toute réservation de 13 ou plus, merci de nous communiquer un choix unique pour tous les convives, au maximum 7 jours avant l'événement.



Menu Meïda

57,50€ HT - 65,00€ TTC

APÉRITIF

Une coupe de champagne Jacquart (12cl)

ENTRÉES

Arancini a la scarmozza et mayo truffée

Ou Betteraves marinées au sumac, labneh au tahini, grenade, pickles d'oignons rouges

Ou Panisse au cumin, muhammara, noix, grenade

PLATS

Quasi de veau, crème d'ail, Zaat'ar, tajine de pois chiche

Ou Filet de bar rôti, sauce au fumet, oeufs de truite, huile de persil, mousseline de patate douce

Ou Crevettes Gamberro Rosso, sauce acidulée au piment vert, fenouil, riz vinaigré

DESSERTS

Nomade, biscuit basilic, crémeux citron à la fleur d'oranger, pistaches torréfiées

Ou Crème chocolat Guanaja 70%, crumble cacao, noisettes

Ou Profiteroles

BOISSONS INCLUSES

1 bouteille (75cl) pour 3 personnes

Bordeaux AOP - Château Moulin de Vignolle 2021 et/ou Bordeaux AOP - Château Gantonnet

1 bouteille d'eau (1L) pour 3 personnes

Vittel et/ou San Pellegrino

Café ou thé

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

Pour toute réservation de 13 ou plus, merci de nous communiquer un choix unique pour tous les convives, au maximum 7 jours avant l'événement.



Cocktail dinatoire (équivalent 450g/pers)

66,82€ HT - 75,00€ TTC

MINI ENTRÉES FROIDES (ÉQUIVALENT 6 PIÈCES)

Betterave marinée, crème tahina et sumac

Manouché aux légumes croquants

Houmous au zaa'tar

Crudo de thon, crème d'avocat

MINI PLATS CHAUDS (ÉQUIVALENT 8 PIÈCES)

Brochette de volaille aux épices, sauce harissa

Kefta de bœuf grillé, sauce blanche

Arancini à la scamorza fumée

Fregola sarda à la tomate & basilic

MINI PIÈCES DESSERTS (ÉQUIVALENT 6 PIÈCES)

Crème Nomade à la fleur d'oranger, pistache, basilic & gel de citron acidulé

Tiramisu au café

Crèmeux chocolat & noisette

BOISSONS INCLUSES

1 bouteille (75cl) pour 3 personnes

Bordeaux AOP - Château Moulin de Vignolle et/ou Bordeaux AOP - Château Gantonnet

1 bouteille d'eau (1L) pour 3 personnes

Vittel et/ou San Pellegrino

Café ou thé

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



LES OPTIONS

Gamme de vin supérieure

(en remplacement du vin du menu) 1 bt (75cl) 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 » 75cl
73,33€ HT - 88€ TTC

Cocktail 14cl (2 choix à déterminer en amont) **9,17€ HT - 11€ TTC**
Mocktail 14cl (2 choix à déterminer en amont) **7,27€ HT - 8€ TTC**

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

Amuse-bouche du Chef (3 par personne) **10,91€ HT - 12,00€ TTC**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



VOTRE CONTACT

Olivier COULIBALY

meida.com@groupe-bertrand.com

+33 (0)7 89 53 67 40

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

INFORMATIONS SOCIETES

Saint Ouen Restauration

Société par actions simplifiée unipersonnelle, au capital social de 10 000€
et ayant son siège au 55 rue Deguinguand 92300 Levallois-Perret
SIREN 985 002 807 R.C.S. Nanterre

*En période de changement de carte, certains produits de notre menu
peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.*

Prix TTC service compris.

BERTRAND
— HOSPITALITY —

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

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.

www.mangerbouger.fr

Crédit photographie@popmyfood