



MĚĪDA

BRASSERIE MÉDITERRANÉENNE



CAPACITÉS D'ACCUEIL

PRIVATISATION TOTALE

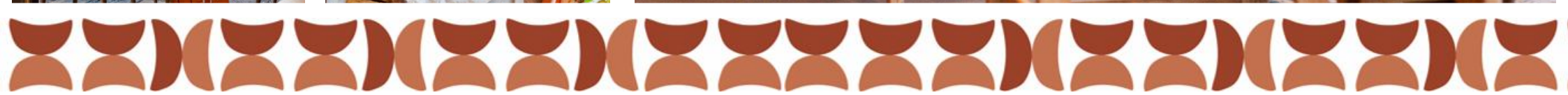
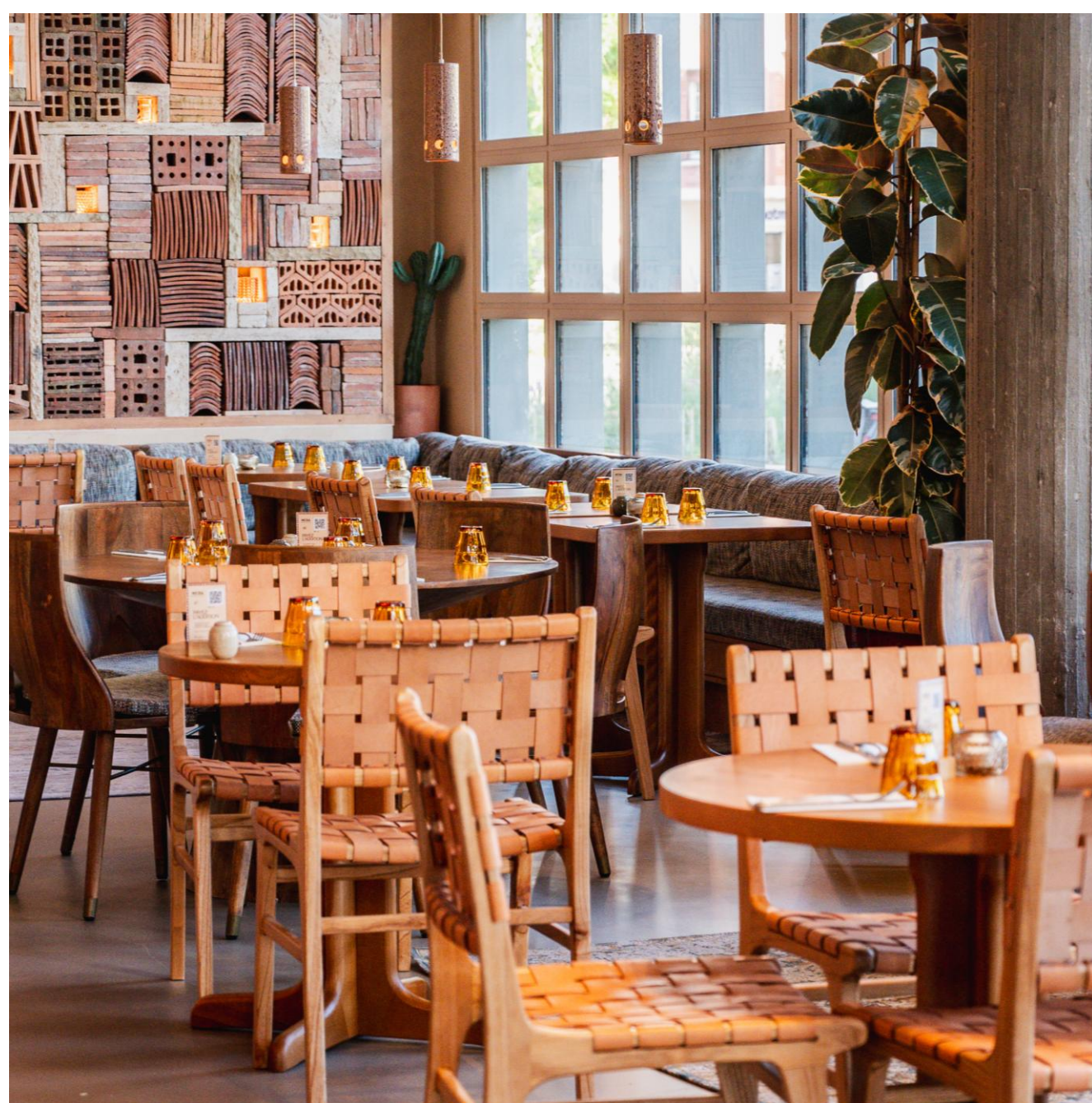
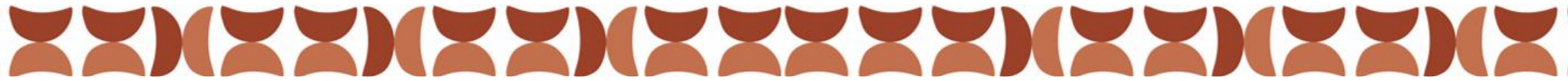
Assis : 170 personnes

Cocktail : 250 personnes

MEZZANINE

Assis : 70 personnes

Cocktail : 100 personnes





Menu Déjeuner

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

(valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi, hors jours fériés)

ENTRÉES

Velouté de patate douce, gorgonzola AOP, huile de piment, croûtons dorés
Ou Rémoulade de pommes de terre au thon, oeuf dur, harissa, olives vertes, persil

PLATS

Couscous algérien au poulet, légumes, pois chiches, raisins secs
Ou Pipe rigate au chorizo, olives vertes, pequillos, sauce au paprika fumé

DESSERTS

Suprêmes d'oranges fraîches à la fleur d'oranger
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

48,71€ HT - 55,00€ TTC

APÉRITIF

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

ENTRÉES

Caviar d'aubergine, grenade, sumac et coriandre

Ou Betteraves marinées à la mélasse de grenade, labneh au tahini, pignon de pin

Ou Velouté de patate douce, gorgonzola et croûtons de pain

PLATS

Haut de cuisse de poulet chich taouk, langues d'oiseau, amandes et raisins secs

Ou Cabillaud à l'huile d'olive, crème de moules safranée, chorizo

Ou Gnocchis alla sorrentina, stracciatella des pouilles, basilic et origan

DESSERTS

Crème chocolat Guanaja 70%, crumble cacao, noisettes torréfiés

Ou Tiramisu café arabica, caramel à la fleur de sel, poudre de cacao

Ou Lemon curd à la fleur d'oranger, biscuit moelleux au basilic, suprêmes d'oranges brûlés

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

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.

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



Menu Meïda

57,50€ HT - 65,00€ TTC

APÉRITIF

Une coupe de champagne Jacquart (12cl)

ENTRÉES

Arancini scamorza fumée, rémoulade à la truffe d'été

Ou Ravioles de gigot d'agneau confit, bouillon d'une chorba, petits légumes et coriandre

PLATS

Filet de bar à la plancha, mousseline de patate douce, sauce fumet à l'huile de persil

Ou Quasi de veau mousseline de céleri, petit épeautre aux champignons

DESSERTS

Onctuosité de café arabica au praliné, crumble cacao, gel coriandre, émulsion cardamome

Ou Suprême d'orange frais à la fleur d'oranger, cannelle et menthe fraîche

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.

A vertical photograph on the left side of the page shows two glasses filled with a dark red, frothy cocktail. Each glass is garnished with fresh raspberries and a sprig of mint. The glasses have a textured, diamond-patterned base. They are placed on a light-colored wooden surface.

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) **10,75€ HT – 12,90€ TTC**
Mocktail 14cl (2 choix à déterminer en amont) **8,64€ HT – 9,50€ 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](mailto:Credit.photographie@popmyfood)