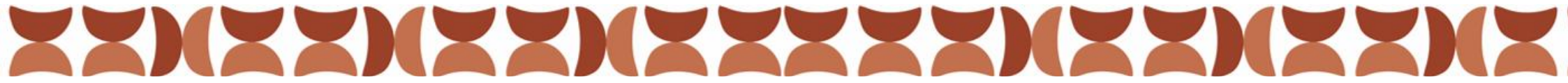




MĚÏDA

BRASSERIE MÉDITERRANÉENNE



CAPACITÉS D'ACCUEIL

PRIVATISATION TOTALE

Assis : 170 personnes

Cocktail : 250 personnes

MEZZANINE

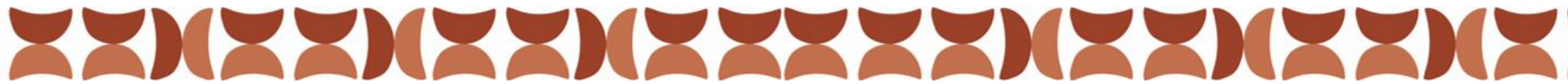
Assis : 70 personnes

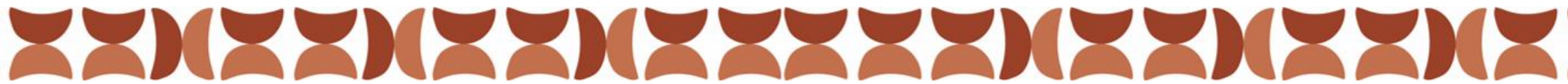
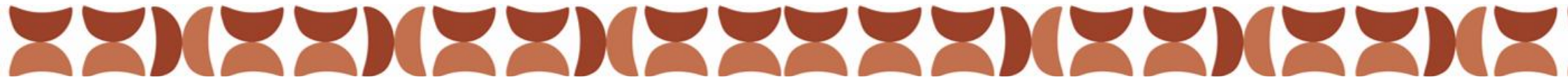
Cocktail : 90 personnes

TERRASSE

Assis : 24 personnes

Cocktail : 35 personnes







Menu Déjeuner

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

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

ENTRÉES

Taboulé Kisir à la menthe, fêta et grenade

Ou Houmous au Zaat'ar

PLATS

Cuisses de volaille grillée, pommes de terre frites, jus aux olives & oignons pickles

Ou Cavatappi pasta alla norma, tomate, ricotta & basilic

DESSERTS

Riz au lait à la vanille de madagascar, caramel au chocolat, riz soufflé cacao

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

BOISSONS INCLUSES

MENU AVEC ALCOOL

1 verre de vin au choix (12cl)

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

MENU SANS ALCOOL

1 verre de soft au choix

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre
ou jus de fruits (pomme, ananas, pêche)

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 ou une répartition pour tous les convives, au maximum 7 jours avant l'événement.



Menu Méditerranée

48,94€ HT - 55,00€ TTC

APÉRITIF

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

SANS ALCOOL : Mocktail (Red ou Green Detox)

ENTRÉES

Caviar d'aubergine, grenade, sumac et coriandre

Ou Œufs mimosa thon harissa, houmous et herbes fraîches

Ou Houmous au Zaat'ar

PLATS

Cuisse de volaille grillée, sauce beurre de cacahuète, huile pimentée, purée de pomme de terre

Ou Crudo de thon cru mariné, riz vinaigré

Ou Gnocchis alla putanesca, câpres et basilic

DESSERTS

Riz au lait à la vanille de madagascar, caramel au chocolat, riz soufflé cacao

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

Ou Arabica crème diplomate, crumble cacao, caramel et siphon aux épices

BOISSONS INCLUSES

MENU AVEC ALCOOL

VINS - 1 bouteille pour 3 (75cl)

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

MENU SANS ALCOOL

3 verres de soft au choix

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre
ou jus de fruits (pomme, ananas, pêche)

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 ou une répartition pour tous les convives, au maximum 7 jours avant l'événement.



Menu Meïda

57,12€ HT - 65,00€ TTC

APÉRITIF

Une coupe de champagne Jacquart (12cl)

SANS ALCOOL : Mocktail (Virgin Spritz ou Virgin Mojito)

ENTRÉES

Omek Houria, carottes aux épices

Ou Concombres frais à la menthe, buratta des pouilles

PLATS

Filet de dorade royale, moghrabieh , coulis d'épinard, crème à l'ail confit

Ou Kefta de bœuf, sauce blanche, pomme grenailles rôties, paprika fumé, sauce algérienne

DESSERTS

Crème chocolat Guanaja 70%, crumble cacao, noisettes torréfiés

Ou Millefeuilles corne de gazelle, crème vanille, eau de rose et amandes

BOISSONS INCLUSES

MENU AVEC ALCOOL

VINS - 1 bouteille pour 3 (75cl)

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

MENU SANS ALCOOL

3 verres de soft au choix

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre
ou jus de fruits (pomme, ananas, pêche)

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 ou une répartition pour tous les convives, au maximum 7 jours avant l'événement.



Cocktail dinatoire (équivalent 550g/pers)

66,36€ HT - 75,00€ TTC

(valable uniquement en privatisation pour un minimum de 20 convives)

APERITIF INCLUS

Une coupe de champagne Jacquart (12cl)

SANS ALCOOL : Mocktail (Virgin Spritz ou Virgin Mojito)

MINI ENTRÉES FROIDES

Oumek houria, thon frais à l'huile d'olive, œuf et persil

Manouché aux légumes croquants

Houmous au zaa'tar

Crudo de thon, betteraves et oignons pickles

Salade de Castelfranco

MINI PLATS CHAUDS

Brochette de volaille aux épices, sauce harissa

Kefta de bœuf grillé, sauce blanche

Falafel, sauce tahina

MINI PIÈCES DESSERTS

Pavlova aux agrumes, crèmeux citron

Tiramisu au café

Crèmeux chocolat & noisette

BOISSONS INCLUSES

MENU AVEC ALCOOL

VINS - 1 bouteille pour 3 (75cl)

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

MENU SANS ALCOOL

3 verres de soft au choix

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre
ou jus de fruits (pomme, ananas, pêche)

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

Vittel et/ou San Pellegrino



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