



MEÏDA

BRASSERIE MÉDITERRANÉENNE



CAPACITÉS D'ACCUEIL

PRIVATISATION TOTALE

Assis : 170 personnes

Cocktail : 250 personnes

MEZZANINE

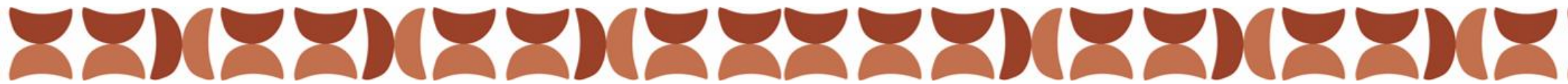
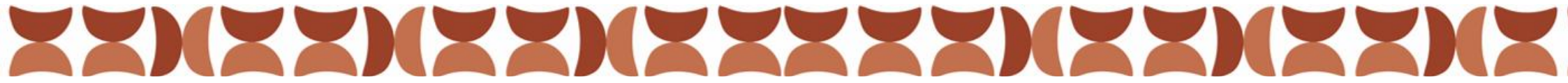
Assis : 70 personnes

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

Oeufs mayonnaise à la provencale, estragon, huile de paprika

Ou Gaspacho verde de melon, concombre au vinaigre de Xérès

PLATS

Cuisse de poulet grillée, sauce tomate tandoori, noix de cajou, riz madras

Ou Cavatappi au pesto basilic, courgettes rôties, feta AOP

DESSERTS

Riz au lait à l'eau de rose, framboise, riz soufflé, pétale de rose

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 (Pink Summer ou Ginger Dream)

ENTRÉES

Zaalouk d'aubergines fumées, coriandre, huile d'olive

Ou Pastèque grillée, piquillos, olives Kalamata, câpres, basilic

Ou Houmous au Zaat'ar

PLATS

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

Ou Sébaste grillé, sauce curry à la mangue, maïs croustillant, mousseline de patate douce

Ou Gombos à la bonite séchée, concombre, tomates à la mélasse de grenade

DESSERTS

Riz au lait à l'eau de rose, framboise, riz soufflé, pétale de rose

Ou Pavlova vanille gianduja onctueux, sauce noisettes torréfiées

Ou Basboussa cacao, crème namelaka 70%, sarrasin croustillant, dattes

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 Ginger Dream)

ENTRÉES

Burrata des Pouilles, pappalardo, tomates datterino, basilic

Ou Polenta de maïs frite, jaune d'oeuf confit, poutargue de mulot

PLATS

Kefta de bœuf, concombre frais, pickles d'oignons, yaourt à l'ail, pomme grenailles rôties

Ou Thon mi-cuit au poivre noir, sauce au poivre vert, pommes paille, riz vinaigré

DESSERTS

Pêche et abricot rafraîchis au vinaigre balsamique rose, crème tiramisu, verveine

Ou Basbousa cacao, crème namelaka 70%, sarrasin croustillant, dattes

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 Ginger Dream)

MINI ENTRÉES FROIDES

Pastèque grillée, piquillos, olives Kalamata, câpres, basilic

Manouché aux légumes croquants

Houmous au zaa'tar

Crudo de maigre

Lollo Rossa

MINI PLATS CHAUDS

Brochette de volaille aux épices, sauce harissa

Kefta de bœuf grillé, sauce blanche

Polenta de maïs

MINI PIÈCES DESSERTS

Salade d'orange, cannelle sirop thé à la menthe

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 photographe@popmyfood](mailto:Credit.photographe@popmyfood)