



## MECHOUI 2011

*Salaison Traiteur  
Didier Villemin*

*Le Méchoui, une idée originale pour recevoir vos amis*

*Cochon de lait, Agneau, Sanglier, Cuissot de veau, Jambon à la broche ou Brochette partie.  
Découvrez nos spécialités : cuisson à la broche au feu de bois et au gaz arrosé d'un mélange  
d'huile d'olive et d'épices savoureux qui confèrent à la viande un parfum délicieux.  
Laissez-nous le plaisir de vous concocter un de nos excellents méchouis cuits et découpés sur  
place, devant vos convives.*

*Une expérience unique en saveur pour vous et vos invités de 35 à 150 personnes.*

*Des formules adaptées à tous vos besoins.*

*Choisissez : entrées, garnitures froides ou chaudes, salades, fromages, desserts.....etc.*

*Avec ou sans personnel de service. Si vous le désirez nous nous occupons de tout.*

<i>VIANDES pour MECHOUI</i>				
<i>Produits</i>	<i>Nombre de Personne</i>	<i>Poids +/- 3 kgs</i>	<i>Quantité par personne</i>	<i>Prix par personne TTC</i>
<i>Cochon de lait</i>	18	9 kgs	500 g	7.45 €
	22	11 kgs		7.35 €
	26	13 kgs		7.25 €
	32	16 kgs		6.85 €
	40	20 kgs		6.40 €
	50	25 kgs		5.35 €
	60	30 kgs		5.25 €
<i>Agneau</i>	35	18 à 20 kgs	500 g	6,95 €
<i>Culotte Agneau</i>	18	7 kgs	350 g	7,10 €
<i>Jambon à la Broche Sauce au miel</i>	28	10 kgs avec os	350 g	4,95 €
	24	8,5 kgs sans os		
<i>Barbecue au choix</i>	1	4 viandes	480 g	4,95 €

*Les poids restent indicatifs et peuvent variés à 2 ou 3 kilos, selon les arrivages*

<i>ACCOMPAGNEMENT MECHOUI</i>		
<i>Buffet de crudités et de salades composées</i>	<i>4 variétés parmi 10 choix possible</i>	<i>5,00 €/pers.</i>
<i>Garnitures chaudes</i>	<i>Pommes de terre "Bayennes" et salade aux lards</i>	<i>4,00 €/pers.</i>
	<i>Pommes de terre à la braise et crème fraîche ail et fines herbes</i>	
	<i>Ratatouille, riz</i>	
	<i>Légumes à couscous et semoule</i>	
	<i>Haricots dans le jus et pommes de terre</i>	
<i>Salade et Fromages</i>	<i>Brie, Emmental.</i>	<i>2,50 €/pers.</i>
<i>Gâteau maison</i>	<i>Parfum à définir : Fraisier, framboisier, forêt noire, poirier, chocopoire, multifruit.</i>	<i>3.10 €/pers.</i>

<i>Location remorque à gaz 1 niveau vertical</i>	<i>90.00 € ttc</i>
<i>Location remorque gaz 2 niveaux verticaux</i>	<i>150.00 € ttc</i>
<i>Location remorque à bois 3 niveaux horizontaux</i>	<i>150.00 € ttc</i>
<i>Location broche à gaz sur pied</i>	<i>75.00 € ttc</i>
<i>(Nos remorques ne sont pas louer seule, mais entre dans le cadre d'un repas uniquement.)</i>	
<i>Personnel de cuisson et de découpe (y compris le trajet)</i>	<i>18.50€ ttc / heure</i>
<i>Personnel de service</i>	<i>18.50€ ttc / heure</i>
<i>Bouteille de gaz propane</i>	<i>26.00 € ttc</i>
<i>Forfait nettoyage remorque si besoin</i>	<i>28.00 € ttc</i>

### **Suppléments possibles pour chaque formule :**

<i>Apéritifs (punch, sangria, cocktail ....)</i>	<i>2.00 € ttc/ personne.</i>
<i>Petits fours chauds (4 par personne)</i>	<i>2.50 € ttc/ personne.</i>
<i>Amuses bouches froids en palmier</i>	<i>2.50 € ttc/ personne.</i>
<i>Pains de tables et pains spéciaux</i>	<i>1.60 € ttc/ personne.</i>
<i>Buffet de dessert</i>	<i>4.90 € ttc/ personne.</i>
<i>Pièce montée</i>	<i>4.00 € ttc / personne.</i>
<i>Pièce montée avec nougatine, (roses en sucre)</i>	<i>5.00 € ttc / personne.</i>
<i>Petits fours sucrés</i>	<i>0.95€ ttc /pièce</i>
<i>Disque jockey avec matériels</i>	<i>401.34€ ht soit 480.00€ ttc.</i>
<i>Personnel de cuisine et de service</i>	<i>15.47€ ht soit 18.50€ ttc/heure</i>
<i>Location de véhicule frigorifique</i>	<i>220.00€ ttc/ week end</i>

Pour de plus amples renseignements nous contacter au :

*Aux Saveurs d'Ardennes, Zac du Grand Ban 08000 LA FRANCHEVILLE*

*Tel : 03.24.57.63.99 Fax : 03.24.57.68.26 email : [auxsaveursdardennes@orange.fr](mailto:auxsaveursdardennes@orange.fr)*

*Aux Saveurs d'Ardennes c'est aussi les buffets froids, des repas chauds et cocktails dînatoires  
Contacter nous, des brochures vous attendent.*

**DECOUVRER NOTRE ENTREPRISE EN DETAIL SUR NOTRE SITE  
[www.auxsaveursdardennes.com](http://www.auxsaveursdardennes.com)**