



# MECHOU 2023

AUX SAVEURS D'ARDENNES

08000 LA FRANCHEVILLE

Tél: 03.24.57.63.99 Fax: 03.24.57.68.26

traiteur@saveursdardennes.com

www.auxsaveursdardennes.com

**Le Méchoui, une idée originale pour recevoir ses amis, ou fêter un événement**



*Découvrez nos spécialités de viandes cuites à la broche gaz ou feux de bois, arrosées d'un mélange d'huile d'olive et d'épices savoureux qui leur confère un délicieux parfum.*

*Laissez-nous le plaisir de vous concocter un de nos excellents méchouis, cuits et découpés sur place, devant vos convives. Une expérience unique en saveurs, pour vous et vos invités, de 10 à 500 personnes.*

*Des formules adaptées à tous vos besoins.*

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

## Le CHOIX des VIANDES

Produits	Nbre pers	Poids/viande avec os	Quantité/pers	Tarif / pers.
Cochon de lait entier	18	9 kg	350 gr de viande cuite	8,20 €
	22	11 kg		7,95 €
	26	13 kg		7,85 €
	32	16 kg		7,65 €
	40	20 kg		7,45 €
	50	25 kg		7,20 €
Agneau entier	35	18 à 20 kg		7,80 €
Gigot d'agneau	9 à 18	3,25 à 6,5 kg	350 gr de viande cuite	8,50 €
Jambon à l'os	30	8,5 kg avec os	280 gr de viande cuite	6,95 €

Les poids restent indicatifs et peuvent varier de 2 à 3 kilos, selon les arrivages

## Les ACCOMPAGNEMENTS

Buffet de crudités et de salades composées (3 salades au choix)	Piémontaise au jambon Taboulé au poulet Salade de pâtes au saumon Tomates mozzarella basilic frais Salade fraîcheur pastèque, concombre, fêta Carottes râpées	5,80 € / pers
---	--	---------------

Les Garnitures chaudes (1 au choix)	Pommes de terre Bayennes (spécialité ardennaise) et haricots verts	4,50 € / pers
	Pommes de terre au four, crème fraîche ail et fines herbes et haricots verts	
	Ratatouille, riz pilaf	
	Légumes à couscous, semoule à la fleur d'oranger	
Salade et fromages	Brie, emmental, bleu, trio de salades vertes, vinaigrette balsamique fraise	3,50 € / pers

Location rotissoire 1 broche - cuisson BOIS fourni par <b>vos</b> soins - sans personnel (max 20 pers)	80,00 € ttc
Location remorque 2 broches - cuisson BOIS fourni par <b>vos</b> soins - <b>personnel de cuisson obligatoire</b>	150,00 € ttc
Location remorque 1 broche - cuisson GAZ fourni par <b>nos</b> soins - <b>personnel de cuisson obligatoire</b>	95,00 € ttc
Location remorque 2 broches - cuisson GAZ fourni par <b>nos</b> soins - <b>personnel de cuisson obligatoire</b>	160,00 € ttc
Personnel de cuisson et de découpe	32,50 € ttc/heure
Forfait bouteille de gaz - <b>obligatoire si votre choix porte sur une cuisson au gaz</b>	28,00 € ttc
Forfait nettoyage de la remorque - <b>obligatoire</b>	28,00 € ttc
Livraison véhicule frigorifique aller-retour : 1,20 € ttc le kilomètre ; 1,50 € ttc le kilomètre le dimanche	
Bain -marie de table (permet de garder les produits au chauds durant plusieurs heures), fortement conseillé lorsque le nombre de convive dépasse les 50 personnes	19,00 € pièce

### Les OPTIONS possibles pour chaque formule :

Personnel de service	32,50 € ttc/heure
Location de vaisselle pour formule Méchoui soit 7 articles /pers	2,66 € ttc / pers.
Apéritifs : punch, sangria, cocktail cerise (2 flûtes/pers.)	3,20 € ttc / pers.
Soupe champenoise fruits rouges ou citron vert (2 flûtes/pers.)	3,80 € ttc / pers.
Petits fours chauds (4 pièces/pers.)	4,80 € ttc / pers.
Pains de table et pains spéciaux	1,60 € ttc / pers.
Assortiment de Tartes aux fruits de saison	2,60 € ttc / pers.
Assortiment de Petits fours sucrés (4 pièces/pers.)	4,80 € ttc / pers.

#### Pour de plus amples renseignements :

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

Contactez le Service Traiteur Tél: 03.51.25.19.19. (ligne directe)

ou au 03.24.57.63.99 ou par Email : [traiteur@saveursdardennes.com](mailto:traiteur@saveursdardennes.com)