



Emilien et Angélique MEJEAN TRAITEUR

ZAHQ.E - A75 Sortie 41 48500 LA TIEULE

06 70 03 85 59
06 83 89 57 08

OPTIONS APERITIVES

L'apéritif est un des temps forts de votre réception. Prémisse de la fête, il réunit les invités autour d'un verre et d'un buffet, entre la cérémonie et le repas. C'est une tradition très souvent respectée.

Pour réussir votre réception, Emilien et Angélique vous offriront la meilleure prestation pour un moment inoubliable en cette occasion de fête et de joie.

Option n°1 :

(Proposée uniquement avec une prestation de service)

Service des boissons aux invités

3 € par personne

Option n°2 :

(Proposée uniquement avec une prestation de service)

Cuisson à la Plancha

Cuisson à la minute de mini-bouchées

6 € par personne

Viandes Marinées

Bœuf
Poulet
Magret de canard
Filet Mignon de Porc

Fruits de mer marinés

Petites Sèches
Queues de Crevette
Noix de St Jacques
Moules

Option n°3 :

(Proposée uniquement avec une prestation de service)

Brasucade

Cuisson de 400 grs de Moules avec une Marinade

5,50 € par personne

Option n°4 :

Assortiment de fromages accompagné de fruits et légumes à croquer

Pour les gourmands de nos régions, le fromage est incontournable...

Plateau composé de 3 fromages, de fruits et légumes de saison

4€50 par personne

Le Pélardon des Cévennes

Bleu de brebis Ferme Seguin (Blayac, Séverac)

Laguiole de la Ferme du Teil (St Germain du Teil)

Plateau composé de 6 fromages, de fruits et légumes de saison

6€50 par personne

Le Pélardon des Cévennes

Bleu de brebis Ferme Seguin (Blayac, Séverac)

Laguiole de la Ferme du Teil (St Germain du Teil)

Tome de brebis de Hielzas (Causse Méjean)

Bleu de vache de Lozère

Tome de Vache de Lozère

Option n°5 :

Assortiment de charcuteries accompagné de fruits et légumes à croquer

Pour les gourmands de nos régions, la charcuterie est incontournable...

Plateau composé 4 charcuteries, de fruits et légumes de saison

5€50 par personne

Saucisson

Jambon sec

Saucisse sèche

Pâté Maison

Plateau composé de 7 charcuteries, de fruits et légumes de saison

7€50 par personne

Chorizo

Pâté Maison

Saucisson

Jambon sec

Pâté en croûte

Saucisse sèche

Echine séchée (coppa)

Option n°6 : Assortiment de charcuteries, de fromages accompagné de fruits et légumes à croquer

Pour les gourmands de nos régions, la charcuterie et le fromage sont incontournables...

**Plateau composé de quatre charcuteries, de trois fromages et de fruits et légumes de saison
7€50 par personne**

**Saucisson
Jambon sec**

**Saucisse sèche
Pâté Maison**

**Le Pélardon des Cévennes
Bleu de brebis Ferme Seguin (Blayac, Séverac)
Laguiole de la Ferme du Teil (St Germain du Teil)**

Suppléments :

Boissons maison

| | |
|---|----------------------|
| Douceur de Rhubarbe : sans alcool | 2€64 le litre |
| Douceur de Framboise : sans alcool | 2€96 le litre |
| Douceur de Mûre : sans alcool | 3€03 le litre |
| Douceur de Myrtille : sans alcool | 3€02 le litre |
| Punch : Cocktail sans alcool | 10€ le litre |
| Punch : | 15€ le litre |
| Marquissette : | 15€ le litre |
| Sangria blanche : | 15€ le litre |
| Sangria rouge : | 15€ le litre |