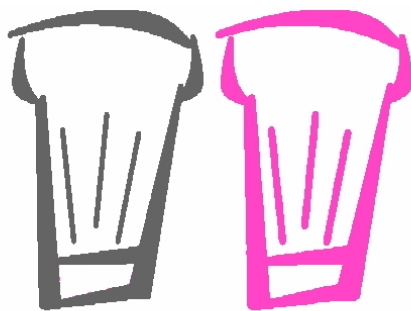




Emilien et Angélique MEJEAN TRAITEUR

ZARQUE - A75 Sortie 41 48500 LA TIENUE

06 70 03 85 59

06 83 89 57 08

Le Méchoui

à la broche cuit au feu de bois



Le Méchoui est une jeune brebis entière, rôtie à la broche au feu de bois.

Nous nous déplaçons auprès de vous et réalisons un véritable Méchoui à la broche cuit au feu de bois. Vous n'avez à vous occuper, que de vos invités.

Nous disposons d'une remorque barbecue, ainsi, nous ne dégradons pas le sol, celui-ci restera propre comme à notre arrivée...

La cuisson est lente et dure plusieurs heures. Une odeur alléchante associée à une impatience savoureuse parfumerait vos sens.

Il s'agit là d'un magnifique spectacle qu'offre notre Méchoui, spectacle d'une cuisine champêtre auquel vous et vos invités pourriez participer. La viande de brebis grillée est d'une saveur et d'une finesse incomparable.

*Cette spécialité peut s'accompagner de Truffade, d'Aligot
ou diverses Poêlées de Légumes*

La Tome Fraîche dans tous ses états.

La Tome Fraîche, fondante, filante, est un fromage frais traditionnel, de la gastronomie locale. En Truffade ou en Aligot, c'est à vous de choisir.

Dans la Truffade, les pommes de terres sont cuisinées en rondelles, cuites à la poêle pour être dorées, puis recouverte de Tome Fraîche et d'une persillade.

L'Aligot, lui, s'apparente à une purée améliorée, un tantinet aillée, agrémentée de Tome Fraîche et de crème, malaxée, remalaxée et finalement filante.

Si l'Aligot est connu partout en France, la Truffade n'est pas encore arrivée dans toutes les assiettes... Et pourtant, elle est bien la Reine de la gastronomie du Massif Central. **C'est la spécialité d'Emilien et d'Angélique.**

Enfin le moment tant attendu est arrivé : " A TABLE !!! "

Nous venons auprès de vous et réalisons une cuisson au feu de bois, quel que soit la saison, et sur tous les lieux...

Notre prestation comprend le méchoui garni, le matériel de cuisson, le bois pour la cuisson, l'assaisonnement de cuisson, la préparation, la cuisson et la découpe de la brebis.

Nous préparons le Méchoui à la broche pour des repas de 50 à 500 personnes.

Selon le lieu et le nombre de convives, des frais de déplacements pourront être facturés en supplément.

Pour de plus amples renseignements et réservations n'hésitez pas à nous contacter au 06 70 03 85 59 - 06 83 89 57 08.

[N'hésitez pas à consulter nos Menus Champêtres pour découvrir les tarifs](#)