



Emilien et *Angélique* MEJEAN TRAITEUR

ZAHQE - A75 Sortie 41 48500 LA TIÈULE

06 70 03 85 59

06 83 89 57 08

## La Brasucade

Découvrez le soleil de la Méditerranée à votre Apéritif Festif !

Venez découvrir cette véritable recette gourmande, préparée et dégustée autour d'un apéritif authentique.

La Brasucade de moules est une tradition des bords de L'Etang de Thau. Nous nous sommes appropriés la recette et l'avons ajusté à notre convenance.

Le principe de notre Brasucade est de faire cuire les moules sur une plaque à rôtir et de les arroser d'une marinade d'huile.

Cette huile d'olive parfumée conduira le fin gourmet sur le chemin de la dégustation avec délice. Il découvrira une symphonie de saveurs authentiques du midi. Le goût plaît à tous, même aux enfants, au palais si sensible. Ce plat est apprécié tant pour les saveurs que pour le spectacle.

Nous amènerons avec nous tout un esprit de convivialité et d'originalité, dans une ambiance champêtre.

Nous préparons ce plat pour les repas de 2 à 2000 personnes. Nous venons auprès de vous quelle que soit la saison et sur tous les lieux.

*Notre prestation comprend les moules, le matériel de cuisson, le gaz pour la cuisson, l'assaisonnement de cuisson, la préparation et la cuisson.*

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

- 5€50 par personne pour 400 grs de Moules

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 aller également consulter nos Apéritifs servis