

Méchoui Laval

Menu méchoui 2018-2019
Artisan de la cuisson sur feu de bois



Méchoui Laval est l'équipe spécialisée dans les méchouis à domicile.

Nous avons développé nos machines à méchoui afin de pouvoir cuire la viande à côté du feu et non par-dessus. Cette technique permet une **cuisson parfaite** de la viande puisque le gras de cuisson ne tombe pas dans le feu ce qui carbonise la viande.

Tous nos plats et sauces sont faits « **maison** » avec amour.

Nous sommes reconnus pour la **qualité** de nos cuissons de viande, de nos sauces, de nos plats d'accompagnement et pour l'**excellence** de notre service.

Nos méchouis sont servis dans de la vaisselle de porcelaine.

Comment ça fonctionne un méchoui ?

Notre équipe arrivera entre quatre (4) à six (6) heures avant l'heure à laquelle vous voulez être servis, selon le type de viande choisie. Nous arrivons avec tout ce dont nous avons besoin pour préparer et servir le méchoui. S'il est impossible d'avoir accès à l'électricité, simplement nous avertir et nous apporterons notre génératrice. Une fois la viande cuite, nous invitons les gens à venir à la table à découper. Ils prennent alors leur assiette et nous leur servons la viande qu'ils veulent. Par la suite, ils vont à la table à buffet choisir leurs sauces et leurs plats d'accompagnement. Ils sont par la suite, invités à revenir se servir s'ils ont encore faim.

Créez votre forfait Méchoui en 3 étapes :

1 - Choisissez votre mode de cuisson :

- Cuisson chez-vous avec bête entière (Porc, agneau ou sanglier)

Le plus spectaculaire des méchouis.

La cuisson prend environ cinq (5) heures, nous arrivons donc six (6) heures avant l'heure à laquelle vous voulez manger.

Frais fixe de **650,00 \$** pour couvrir les coûts suivants :

- Le déplacement pour nous rendre et revenir de chez-vous
- Notre équipement de méchoui
 - Machine à méchoui au bois avec moteur tournebroche
 - Bois pour la cuisson
 - Table pour couper la viande
 - Abri 10'X15' pour le service en cas de pluie
- Le temps du chef pour la cuisson de la viande et la coupe pour les invités
- La préparation et le nettoyage des équipements

- Cuisson chez-vous de pièces de viande désossée

La cuisson prend environ trois (3) heures, nous arrivons donc quatre (4) heures avant l'heure à laquelle vous voulez manger.

Frais fixe de **550,00 \$** pour couvrir les coûts mentionnés ci-haut

2 - Choisissez vos viandes : (Min. 30 personnes par bête entière et 15 par pièce de viande désossée)

Viande désossée :

● Longe de porc marinée	12,00 \$ /personne
● Bœuf	15,00 \$ /personne
● Poulet	15,00 \$ /personne
● Dinde	15,00 \$ /personne
● Gigot d'agneau du Québec	18,50 \$ /personne
● Fesse de sanglier	19,50 \$ /personne
● Filet de bœuf	19,50 \$ /personne

Bête entière :

● Agneau du Québec entier	18,50 \$ /personne
● Porc entier	14,00 \$ /personne

Est inclus dans le prix des viandes :

Les trois (3) sauces suivantes :

- Sauce chaude ail et romarin
- Chutney de poire
- Harissa et au yaourt

Vaisselle pour le service du méchoui :

- Assiette en porcelaine blanche
- Couteau à steak
- Fourchette en stainless

3 - Choisissez vos options :

- **Option plats d'accompagnement :** **7,00 \$ /personne**

Incluant les quatre (4) plats suivants ainsi que le pain et beurre :

- Pommes de terre grelot à la moutarde Dijon (plat chaud)
- Carottes à l'érable (plat chaud)
- Salade César
- Salade de brocoli crémeuse

- **Option canapés (3 à 4 bouchées par personne)** **5,00 \$ /personne**

Incluant les trois (3) canapés suivants :

- Tapenade d'artichaut
- Roulé de rillettes d'agneau et porc
- Tomates et bocconcini

- **Option dessert :** **2,75 \$ /personne**

- **Option café :** **1,75 \$ /personne**

Taxes et services en sus. Minimum de 50 adultes (2 enfants = 1 adulte).

Dépôt de 10\$ par personne ou 25% de la facture est demandé pour confirmer la réservation.

Enfants : 2 ans et moins c'est gratuit, 3 à 7 ans 40% du prix et 8 à 12 ans 50% du prix.