



2023 - 2024



# La maison

Créée depuis plus de 50 ans.

La Maison Meffre est une entreprise familiale installée au cœur de la Provence.

Notre expertise et notre qualité en tant que traiteur sont reconnues. Grâce à des liens privilégiés avec les principaux lieux de réception dans le Grand Sud, nous pouvons vous proposer des prestations adaptées à la fois à vos attentes et au lieu choisi.

# Nos valeurs

L'authenticité : à travers la recherche de produits locaux, frais et de qualité issus du terroir provençal.

La convivialité : une entreprise familiale à taille humaine qui vous accompagne pour rendre vos événements chaleureux et festifs.

La curiosité : notre ouverture vers les tendances actuelles nous amène à faire évoluer notre carte en permanence.

L'adaptabilité : la proximité et l'écoute de nos clients nous permettent d'adapter l'événement à vos besoins

# Cocktail

## Boisson

Citronnade et Orangeade  
Eaux plate et gazeuse  
Jus de Fruits & Coca cola

## Côté Provençal

Brandade de morue, caviar d'aubergine,  
Tapenade d'olives noires & petits croûtons  
Shot de jus de légumes frais  
Crudités à croquer  
*Sauce anchoïade, fromage blanc curry*

## Plancha

Pique de St Jacques dans sa ventrèche fumée  
Croustillant de légumes & Samoussa de poulet épicé  
*Assortiment de sauces et condiments*

## Animation

1 choix

- Découpe de saumon à la planche,  
*Blinis & Pain toasté, crème acidulée à l'aneth*
- Découpe de jambon de Serrano  
*Pain toasté*



## Pièce Cocktail

Mini cannelé au chorizo  
Opéra de foie gras et pain d'épices  
Macaron tomates confites, mozzarella, basilic  
Pique de jambon, figue & mascarpone  
Mi cuit de bœuf, chantilly au poivre de Sichuan  
Filet de rouget aux saveurs méridionales  
Dôme d'artichaut & sa pépite de foie gras  
Tataki de thon croustillant au vinaigre de mangue  
Tartare de betterave à la framboise, crémeux d'oignons doux  
Tonnelet de rillettes de canard, gelée de cornichons

# Menu

## Les Plats

1 choix

Quasi de Veau rôti, cannelloni aux saveurs boisées, légumes verts craquants du moment, Jus au thym

Filet de Canard laqué, déclinaison de carottes, fruits de la passion, pimprenelle, jus monté à l'orange

Le mignon d'Agneau saisi au sautoir sur sa pomme paillason, légumes oubliés, jus au romarin

Filet de Loup grillé sur sa galette de polenta, fleur de courgette aux légumes, réduction d'arêtes

Bœuf Wellington, pomme grenaille, petit bouquet de légumes glacés, jus de viande parfumé au Porto cacao

## La Sélection Fromagère

Assiette de fromage et croquant italien servi à table

Option : A partager Ardoise de fromages, Lou Canesteou (Josiane DEAL MOF)

## Dessert

1 choix

Pièce montée de Choux

(2/pers)



Nake Cake

Framboise - Pistache ou Citron  
Accompagnée de mignardises (3/pers)

Tartelette aux agrumes combaya, yuzu  
Sucette passion mangue  
Craquelin vanille tonka  
Choux pistache ou cacahuète  
Sucette coquelicot  
Baba limoncello  
Sablé breton aux fruits de saison  
Sablé caramel beurre salé  
Tartelette chocolat Dulcey Valrhona



# Les Formules

## *Alliance des sens :*

Cocktail 18 pièces  
1 animation

Menu Plat  
Dessert

Vous préférez profiter au maximum du cocktail en évitant une entrée à table. Étoffons dans ce cas les pièces proposées en ajoutant ces petits délices :

- Croque truffe
- Maquereau grillé, compotée de tomate, citron confit
- Moelleux citron, ganache montée à l'aneth, cube de saumon mariné

## *Mariage des saveurs :*

Cocktail 15 pièces  
1 animation

Menu Entrée  
Plat  
Dessert

Un repas traditionnel en retrouvant une entrée qui débutera votre repas 1 choix

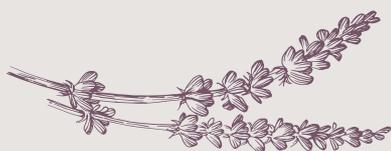
Fleur de Courgette farcie d'une brunoise de légumes, ricotta, vinaigrette aux pignons de pins torréfiés

Rouget de nos côtes juste saisi à la salamandre, petits légumes poêlés, graines soufflées, huile de tapenade.

Thon frais snacké, mariné aux saveurs asiatiques, vinaigrette à la mangue, pousses de soja

Lingot de Foie Gras sur socle de pain d'épice, confit d'olives noires, quenelle de fraise

Raviole d'effiloché de Canard à la Truffe, fondue de poireaux, écume au foie gras



# Cocktail dinatoire

## Au Plateau

Mini cannelé au chorizo  
Cassolette de rouille à la sétoise  
Fricassée de volaille aux morilles

## Côté Provençal

Assortiment de mini bocaux  
Brandade de morue, caviar  
d'aubergine, tapenade d'olives noires  
& petits croûtons  
Crudités à croquer, sauce anchoïade,  
fromage blanc curry

## Atelier Terre

Filets de caille  
Pavé de magret de canard  
Keftas d'agneau à la menthe  
fraîche  
Burger de bœuf

## Atelier Mer

Soupions en persillade  
Escalope de St Jacques au sel de  
Camargue  
Fricassée de crevettes marinées au  
citron vert  
Filets de rougets snackés

## Plancha minute

Croustillant de légumes  
Samoussa de poulet  
*Assortiment de sauces et condiments*

## Pièce Cocktail

Opéra de foie gras et pain d'épices  
Macaron tomates confites, mozzarella, basilic  
Mi cuit de bœuf, chantilly au poivre de Sichuan  
Filet de rouget aux saveurs méridionales  
Tataki de thon croustillant au vinaigre de mangue  
Tartare de betterave à la framboise, crémeux  
d'oignons doux  
Tonnelet de rillettes de canard, gelée de cornichons  
Maquereau grillé, compotée de tomate, citron confit  
Moelleux citron, ganache montée à l'aneth, cube de  
saumon mariné

## Buffet de Fromage

Accompagné de différents pains

## Dessert

Pièce montée de Choux (2/pers)

Nake Cake  
Framboise - Pistache ou Citron  
Accompagnée de mignardises (3/pers)

Sucette passion mangue  
Craquelin vanille tonka  
Choux pistache ou cacahuète  
Sucette coquelicot  
Baba limoncello  
Sablé caramel beurre salé  
Sablé breton aux fruits de saison  
Tartelette chocolat Dulcey Valrhona  
Tartelette aux agrumes combaya, yuzu



# Les ateliers minutes

## Ateliers Fraicheurs

Découpe de saumon ou de truite à la planche avec fumoir,

*Blinis, pain toasté, crème acidulée à l'aneth*

Sushis traditionnels, sauce soja

Animation burrata fumée, tomates d'antan, pesto et huile d'olive La Vallongue

## Les Ateliers Nobles

Foie Gras : Lobe de foie gras de canard mi-cuit, accompagné d'un confit d'olives noires, Pain d'épices toasté, Fleur de sel

Découpe de jambon de Serrano, pain toasté

Découpe de jambon Belota, pain toasté

Truffes d'été, ficelle de pain et huile d'olive des Baux de Provence (selon saisonnalité/disponibilité)

## Atelier Terre & Mer

Soupions en persillade

Escalope de St Jacques au sel de Camargue,

Fricassée de crevettes marinées au citron vert

Filets de rougets snackés

Filets de caille

Pavé de magret de canard

Keftas d'agneau à la menthe fraîche

Burger de bœuf

Burger de Foie gras & son confit d'oignon



# L'instant douceur

## Les Pièces Phares

Pièce montée de Choux - 2 *par personne*

Pièce montée de Macaron - 2 *par personne*

Naked Cake - Framboise-Pistache ou Citron



## Le Buffet de desserts

Tartes aux fruits

Baba au rhum

Feuillantine au chocolat, crème catalane

Expression framboise

Mousse au chocolat

## Assortiment de Mignardises

Tartelette aux agrumes combaya, yuzu

Sucette passion mangue

Craquelin vanille tonka

Choux pistache ou cacahuète

Sucette coquelicot

Baba limoncello

Sablé breton aux fruits de saison

Sablé caramel beurre salé

Tartelette chocolat Dulcey Valrhona

## Animation

Candy bar

Fontaine de chocolat

*Fruits de saison & chamallows*

Pancakes à la plancha

*Fruits de saison, sirop d'érable*

Crêpes Suzette

Glaces à l'italienne

*2 parfums & cornets*

Charrette de glaces

*5 parfums & cornets*





Maison Meffre  
400 chemin de la Muscadelle 84800 L'Isle-sur-la-Sorgue  
Tel : 04.90.38.30.30