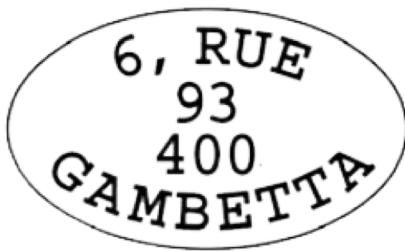


PARIS LES PUCES 93400 ST-OUEN



Au MOB, la carte suit les saisons
et célèbre une cuisine française
simple, généreuse et familière.
Produits frais, viandes françaises,
recettes de bistrot et assiettes
qui évoluent au fil des saisons.
Une cuisine locale et sincère,
faite pour être partagée.





DÉJEUNER

39€

servi en -45 min

**TOMATES CERISES, BURRATA, HUILE D'OLIVE OU
LÉGUMES GRILLÉS, RICOTTA OU
HOUMOUS, FOCACCIA À PARTAGER**

+

**PARMIGIANA D'AUBERGINES OU
POLPETTE DE BŒUF, SAUCE TOMATE OU
QUICHE AU SAUMON, SALADE VERTE**



+

**TIRAMISU OU
PANNA COTTA OU
TARTE FINE AUX POMMES**

+

**BOISSONS INCLUSES
UN VERRE DE VIN OU UN SOFT / PERS.
EAU FILTRÉE 1 BOUTEILLE POUR 3 PERS.
CAFÉS, THÉS**

**PRIX TTC SERVICE INCLUS, HORS FRAIS DE PERSONNEL DÉDIÉ
OFFRE ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT POSSIBLE À 32 EUROS
MENU UNIQUE À RENSEIGNER 5 JOURS OUVRÉS AVANT L'ÉVÉNEMENT**



DINER

49€

**TOMATES CERISES, BURRATA, HUILE D'OLIVE ^{OU}
BRUSCHETTA AL POMODORO ^{OU}
ARANCINI XL**

+



**LASAGNES À LA BOLOGNAISE ^{OU}
SAUMON À LA TOSCANE ^{OU}
PÂTES AUX CHAMPIGNONS, CRÈME DE PARMESAN**

+

**TIRAMISU ^{OU}
CRÈME BRÛLÉE ^{OU}
FONDANT AU CHOCOLAT ^{OU}**

+

**BOISSONS INCLUSES
UN VERRE DE VIN OU UN SOFT / PERS.
EAU FILTRÉE 1 BOUTEILLE POUR 3 PERS.
CAFÉS, THÉS**

**PRIX TTC SERVICE INCLUS, HORS FRAIS DE PERSONNEL DÉDIÉ
OFFRE ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT POSSIBLE À 42 EUROS
MENU UNIQUE À RENSEIGNER 5 JOURS OUVRÉS AVANT L'ÉVÉNEMENT**



COCKTAIL

42€

**PLANCHE MOB
SÉLECTION DE CHARCUTERIES ITALIENNES
ANTIPASTI DE LÉGUMES
FOCCACIA ROMARIN
SALADE DE ROQUETTE, TOMATES, PARMESAN
ARANCINIS FROMAGE CHAMPIGNONS ^{+3€}
CROQUES MOB À LA MOZZARELLA ^{+3€}**

**ASSORTIMENT DE PIZZAS
SICILIENNE, MARGHERITA, ROQUETTE, 5 FROMAGES
PIZZA ROMAINE D'UN MÈTRE À PARTAGER
(POUR 4, SUPPLÉMENT DE 4€/PERS.)**

**TIRAMISU
PANNA COTTA FRUITS ROUGES**

PRIX TTC SERVICE INCLUS, HORS FRAIS DE PERSONNEL DÉDIÉ





FÊTES
75€

**COUPE DE CHAMPAGNE
CROSTINI RICOTTA, CITRON**

+

**VELOUTÉ DE BUTTERNUT,
CHÂTAIGNES, NOISETTES TORRÉFIÉES**

+

**SUPRÊME DE VOLAILLE, CRÈME DE CHAMPIGNONS
POMMES DE TERRE FONDANTES, LÉGUMES RÔTIS**

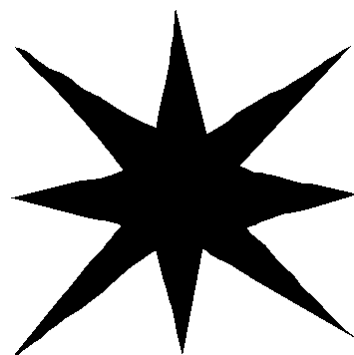
+

**FONDANT AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE
À L'ORANGE**

+

**BOISSONS INCLUSES
UN VERRE DE VIN OU UN SOFT / PERS.
EAU FILTRÉE 1 BOUTEILLE POUR 3 PERS.
CAFÉS, THÉS**

**PRIX TTC SERVICE INCLUS. HORS FRAIS DE PERSONNEL DÉDIÉ
MENU HORS BOISSON À 65 EUR / PERS.
MENU UNIQUE À RENSEIGNER 5 JOURS OUVRÉS AVANT L'ÉVÉNEMENT**





FORFAITS BOISSONS

INCLUS DANS LES FORFAITS,

Pinot noir ou chardonnay Secret de Lunes

VINS BLANCS SUPÉRIEURS

Ogier Artésis Côtes du Rhône AOP 50€

Château La Mascaronne Côtes de Provence AOP 60€

Saint Martin Domaine Laroche Chablis AOP 70€

VINS ROUGES SUPÉRIEURS

Ogier Artésis Côtes du Rhône AOP 45€

Ogier L'Orientale Crozes-Hermitage AOP 60€

Château La Mascaronne Côtes de Provence AOP 65€

1 JARRE DE COCKTAIL 5L 175€

1 JARRE DE MOCKTAIL 5L 110€

PRIX TTC

