

Carte

Mézzés froids

Moutabal

Caviar d'aubergines grillées, mélangées au tahini, citron et ail, avec une touche d'huile d'olive et un peu de fromage blanc.

Houmous Classique

Crème de pois chiches, tahini (crème de sésame) et jus de citron.

Houmous aux Truffes d'été

Délicat houmous relevé d'une touche de truffe d'été pour une saveur raffinée.

Labné aux Olives

Labné crémeux relevé à l'ail, avec huile d'olive et menthe séchée. A base de lait de vache

Houmous Basilic (pesto)

Houmous revisité au basilic, (ail, pignons de pin) pour une note originale.

Artichauts Farcis

Fond d'artichaut cuit, farci à la feta.

Piments Farcis

Piments doux ou piquant garnis de feta, (huile d'olive).

Labné au thym

Labné au thym Libanais relevé à l'ail, avec huile d'olive et menthe séchée.

Labné à l'ail

Labné crémeux à l'ail, avec huile d'olive et menthe séchée. A base de lait de vache

Labné aux Makdous

Labné crémeux aux aubergines, noix, poivron et à l'ail, avec huile d'olive et menthe séchée.

Crème de Betteraves

Préparée avec des betteraves cuites, et de la crème de sésame et du citron.

Taboulé Libanais

Salade fraîche de persil, menthe, tomates, oignons, citron et grenade, assaisonnée à l'huile d'olive.

Warak Enab

Feuilles de vigne farcies au riz, parfumées aux herbes, citron et mélasse de grenade.

Tapenade au figue

Tapenade d'olive noir avec de la figue.

Crème d'artichaut à l'ail

Crème est à base de fonds d'artichaut relevés avec de l'ail.

Tarama au saumon fumée

Crème à base d'œufs de cabillaud, de fines lamelles de saumon fumé, de jus de citron et d'une légère touche d'aneth.

Olives farcies aux amandes

Olives vertes farcies aux amandes

Olives farcies à l'ail

Olives vertes farcies à l'ail



— TRAITEUR LIBANAIS —

Mézzés chauds

Rikakat fromage

Feuilletés croustillants garnis d'une sélection de différents fromages fondants et graine de nigelle.

Rikakat bœuf

Feuilletés croustillants garnis de viande haché oignons, noix mélasse grenade et mix d'épices libanaises.

Fatayer épinard

Triangles de pâte garnis d'épinards savoureux.

Kebbé

Boulettes de viande hachée et boulgour, garnis de viande hachée oignons, noix mélasse grenade et mix d'épices libanaises.

Falafel

Boulettes de pois chiche garnies de fèves, persil, oignons, coriandre parfumées aux épices et de citron.

Sambousek fromage

Beignets garnis d'une sélection de différents fromages fondants et oignons.

Sambousek boeuf

Beignets garnis de viande hachée.

Triangle Thym Fromage

Beignets farcis d'une sélection de différents fromages fondants et de thym.

Beignet crème épinard

pâte maison, garnie de crème d'épinard.

Poulet Safira

Pâte maison, garnie de viande hachée, oignon, poivron et tomate et mix d'épices libanaises.

Poulet Taouk

Brochettes de poulet mariné (citron, yaourt, épices), grillées et fondantes.

Kafta boeuf

Brochettes de viande hachée de bœuf, grillées et parfumées, persil et oignon et mix d'épices libanaises.

Kafta poulet

Brochettes de poulet persil, oignon, ails.

Soujouk

Saucisse de viande haché ails frais mix d'épice libanaise.

**Buffets et plats personnalisés :
commandez sur mesure pour vos
événements !**

Nos sandwiches

Sandwich chawarma poulet mariné

Poulet mariné, citron orange poulet noix de cajou, crudités croquantes et sauce savoureuse, dans un pain libanais.

Sandwich soujouk épicé

Saucisse de boeuf épicée, accompagnée de légumes et sauce maison à l'ail.

Sandwich Kefta poulet

Poulet persil oignon et ails avec un mix d'épices libanaises, crudités et sauce maison

Sandwich Poulet Taouk

Poulet mariné avec de l'ail frais et sauce tomate et mix d'épices maison dans un pain libanais

Sandwich falafel

Falafels croustillants, crudités fraîches et sauce tahini.

Sandwich chawarma bœuf

Émincé de bœuf mariné, crudités fraîches et sauce maison, dans un pain libanais. (disponibilité occasionnelle)

Nos formules

Formule découverte

Sandwich + 1 mézzé froid au choix.

Formule gourmande

Sandwich + 2 mézzés chauds + boisson.

Formule douceur

Boisson + baklawa.

Assiette de chawarma Poulet

Viande de poulet mariné finement tranchée

Assiette de chawarma Boeuf

Émincé de Bœuf mariné, finement tranché.

Assiette Mix

Houmous, caviar d'aubergine, salade taboulé, riz au vermicelle, 2 croquettes ou 4 mezzés aux choix.

Nos boissons

Tamarin

Boisson traditionnelle légèrement acidulée et rafraîchissante.

Amareddine (abricot)

Boisson à base d'abricot, douce et fruitée.

Citronnade maison

Boisson fraîche au citron, eau de rose, légèrement sucrée.

Jallab

Boisson orientale à base de dattes eau de rose.

Soda

Coca-Cola, Fanta, Orangina, Oasis Périer, Fuze Tea...

Nos desserts

Mafrouke Pistache

Desserts libanais à base d'une crème à base de lait, à la fleur d'oranger.

Mafrouke amande

Desserts libanais à base d'une crème à base de lait, à la fleur d'oranger.

Feuilleté

Desserts libanais à base d'une crème à base de lait, à la fleur d'oranger.

Cheveux d'ange

Desserts libanais à base d'une crème à base de lait, à la fleur d'oranger.

Mouhalabié

Flan libanais, fleur d'oranger et gomme mastic

Baklawa

Feuilleté noix et pistache.

Kunefé

Semoule, fromage cuit avec du sirop de sucre à la fleur d'oranger à la pistache.

Sélection de sucrerie

En fonction de l'arrivée.