

# Nos plats cuisinés

Pour un repas convivial assis ou debout en buffet

Toutes nos propositions sont élaborées à partir de **produits locaux et de saison.**

## FORMULES

---

1 salade ou assortiment de 2 tartinades  
1 plat à partager  
2 mignardises

	A partir de :
Plat unique	12,70€ TTC*
Plat + entrée ou dessert	13,85€ TTC*
Menu complet	15,00€ TTC*

## MENU

---

A la carte

Minimum de commande 10 personnes & avant 7 jours ouvrables  
Précisez-nous les régimes alimentaires particuliers, nous adaptons nos mets

\*Prix par personne - TVA à 10%



Engagé depuis  
plus de 30 ans

# Nos entrées froides

## LES SALADES

### Salade tunisienne

Brunoise de concombre, tomate, poivron, pomme, olive noire, huile d'olive & menthe fraîche

### Salade Asiatique avec ou sans crevettes

Vermicelles de riz, crevettes, concombre, tomate, carotte, champignon noir, herbes fraîches, sauce acidulée au poisson & soja

### Salade de fougère

Fève, pois chiche, tomate, concombre, sauce acidulée à l'huile d'olive, coriandre & persil frais

### Salade fattouche

Salade verte, tomate, radis, menthe fraîche, sauce acidulée au vinaigre de cidre & croûtons de pain pita à l'huile d'olive

### Taboulé vert

Taboulé vert aux herbes fraîches, boulgour, duo de poivrons & oignons

### Salade courgette fatteh

Courgette rôtie, pousses d'épinards, persil, pain frit façon fattouche & vinaigrette à la pâte de sésame

## LES TARTINADES

### Salade Mechouia

Compotée de poivrons grillés aux épices orientales

### Baingan bharta

Caviar d'aubergine à l'indienne

### Houmous

Purée de pois-chiche à la pâte de sésame, ail, citron & huile d'olive

### Mouhamara

Purée de poivrons aux noix & épices

### Frijoles refritos

Purée de haricot rouge à la tomate & au gingembre

### Mtawamé de courgette

Compotée de cœur de courgette à l'ail & huile d'olive

### Baba ghanouj

Purée d'aubergines, pâte de sésame, poivron, oignon, noix & yaourt



Cannelle  
&  
Piment

# Nos plats chauds

## Le tajine viande ou poisson ou végétarien

Ragout de poulet, veau, poisson ou végétarien composé d'un mélange de légumes de saison parfumé aux épices orientales et accompagné de semoule ou vermicelles

## Couscous - viande au choix ou végétarien

Plat traditionnel à base de légumes de saison et de semoule. Viandes : poulet, bœuf, merguez, agneau (supplément 3,00€) ou 3 viandes (supplément 5,00€)

## Moussaka accompagné de riz - à partir de juin

Millefeuilles d'aubergine, tomate & bœuf haché aux herbes gratiné au four

## Maqlouba irakienne - à partir de juin

Riz renversé au poulet & légumes frits (aubergine, tomate, oignon et pomme de terre)

## Rouleau d'aubergine au bœuf - à partir de juin

Aubergine roulée & farcie au bœuf haché accompagné de boulgour ou riz

## Tabsi viande ou poisson

ratatouille irakienne cuite au four à base de poulet, bœuf hachée ou végétarien, légumes de saison & pomme de terre

## Paella supplément 3,00€

Riz safrané au poulet, crevette, calamar & moule, sauce tomate, poivron & petit pois

## Briani irakien

Riz safrané au poulet ou végétarien, amandes, raisins secs & petit légumes de saison

## Pastilla accompagné de légumes de saison rôtis

Feuille de brick garnie d'une farce au poulet ou poisson & fruit de mer ou végétarienne

## Pilao comorien

Riz à la comorienne à base de poulet ou bœuf & mélanges d'épices des îles

## Bœuf, achards & riz coco

Émincée de bœuf, chou blanchis & relevée au gingembre, riz à la noix de coco



# Nos mignardises

## LES PÂTISSERIES

Basboussa à la pistache ou noisette

Moelleux à la semoule & pistache imbibé de sirop

Kunafeh façon macaron au  
chocolat

Coque de cheveux d'ange, ganache au chocolat

Makrout aux dattes

Gâteau de semoule farci à la pâte de dattes

Baklawa au fromage sucré

Croustillant en feuille de brick, crème au fromage

Baklawa aux amandes

Croustillant aux amandes

Baba à l'oriental

Savarin imbibé de sirop à la fleur d'oranger & nappé de crème fouettée

Gâteau rieur sésame & noix de coco

Boule légère au sésame parfumée à la noix de coco

## LES TARTELETTES

Tartelette aux fruits frais

Pâte sablée, crème pâtissière légère, fruit de saison

Tartelette à la pistache, ganache  
montée & tuile croustillante

Pâte sablée, crème de pistache à la semoule, ganache montée, tuile de brick croustillante

Tartelette cream cheese & caramel

Pâte sablée, crème au fromage frais, nappage au caramel

Tartelette aux fruits secs & caramel  
beurre salé

Pâte sablée, mélange de fruits secs torréfiés & enrobés d'un caramel au beurre salé

Tartelette amande

Pâte sablée, crème d'amande au beurre, amandes effilées





# Services complémentaires

## VAISSELLE

Biodégradable 1,24€

En faïence  3,80€

Tarif TTC par personne

## INSTALLATION & NAPPAGE

De 1 à 50 pers. 20,00€

De 50 à 100 pers. 28,00€

Tarif TTC forfaitaire

## SERVICE & LIVRAISON

Service sur place 30,42€

1 serveur pour 40 pers. debout ou 15 personnes assises

Tarif TTC par heure

Livraison 1,68€

Tarif TTC par kilomètre