

Nos cocktails

Pour un moment de partage entre **apéritif** & un véritable **repas** à déguster **debout**

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

DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE

12 mets & 2 offerts pour nos 30 ans

21,00€ TTC

Optez pour le menu de saison ou
composez le à partir de notre carte

APERITIF

Court de 4 à 6 mets

A partir de

Long de 7 à 10 mets

7,00€ TTC

A composer à la carte entre nos mets
salés & sucrés

Minimum de commande 20 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

Notre cocktail de saison

MENU PRINTEMPS ÉTÉ

Assortiment de deux tartinades

Tartinades de saison avec chips de pain pita & crudités

....

Ravioli asiatique au poisson

Aumônière garnie au poisson & parfumé au cumin

Cup façon maki au saumon

cup d'algue nori, riz vinaigré, saumon mariné, sauce soja & graines de sésame

Samsa poulet & amandes

Croustillant au poulet, safran, amandes & coriandre

Boulette de poulet pané au fromage

Bouchée de poulet en chapelure farcie au fromage & herbes fraîches

Kouba de boulgour au bœuf

Cromesquis de boulgour au bœuf haché

Galette de riz & chakchouka de poivrons

Galette de riz agrémentée d'une compotée de poivrons grillés

Mini falafel & sa sauce tahini

Cromesquis au pois-chiche & persil frais, sauce pâte de sésame

Tartelette aux légumes rôtis

Pâte sablée, légumes de saison rôtis aux herbes de Provence

Feuilleté à la courgette & citron

Pâte feuilletée garnie d'une préparation de courgette & pois-chiche écrasés parfumés au persil & zeste de citron

Chausson fromage & zaatar

Pâte levée dorée au four & farcie au fromage parfumé au thym

....

Basboussa à la pistache

Moelleux à la semoule & pistache imbibé de sirop

Kunafeh façon macaron au chocolat

Coque de cheveux d'ange, ganache au chocolat

Baba à l'oriental

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



A la carte - le salé

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 haricots rouges 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

Toutes nos tartinades sont servies avec des chips de pain pita & crudités

LES PIÈCES POISSON

Ravioli asiatique au poisson

Aumônière garnie au poisson & parfumé au cumin

Cup façon maki au saumon mariné & sésame

cup d'algue nori, riz vinaigré, saumon mariné, sauce soja & graines de sésame

Bouchée de riz au saumon ou thon

Boulette de riz farcie au saumon ou au thon

Brick au thon

Croustillant au thon, olives & écrasé de pomme de terre au persil



Cannelle
&
Piment

A la carte - le salé

LES PIÈCES VIANDES

Samsa poulet & amandes

Croustillant au poulet, safran, amandes & coriandre

Boulette de poulet pané au fromage

Bouchée de poulet en chapelure farcie au fromage & herbes fraîches

Batbout au poulet

Pain maison farci au poulet mariné & crudités

Mini pastilla poulet & amandes

Fine feuille de brick, émincée de poulet & amandes

Kouba au bœuf boulgour ou riz

Cromesquis de riz safrané ou de boulgour au bœuf haché

Empanadas au bœuf

Chausson doré au four farcie au boeuf hachée, olive noire, oignon & raisin sec

Triangle au poivron & bœuf

Chakchouka de poivrons & bœuf hachée aux épices orientales enrobée dans une pâte levée

Samoussa au boeuf

Viande hachée au paprika & petit pois en feuille de brick croustillante

LES PIÈCES VÉGÉ

Chausson fromage & zaatar

Pâte levée dorée au four & farcie au fromage parfumé au thym

Brick au fromage, miel & pistache

Cigare au fromage à l'origan enrobé de miel & éclats de pistaches

Pastel au fromage

Chausson frit au fromage & herbes fraîches

Beurek au fromage

Croustillant au fromage turc & herbes fraîches

Galette de riz & chakchouka de poivrons

Galette de riz agrémentée d'une compotée de poivrons grillés

Tartelette aux légumes rôtis

Pâte sablée, légumes de saison rôtis aux herbes de Provence

Mini falafel & sa sauce tahini

Cromesquis au pois-chiche & persil frais, sauce pâte de sésame

Kouba d'Alep revisité aux légumes

Cromesquis de riz safrané, julienne de légumes de saison

Feuilleté à la courgette & citron

Pâte feuilletée garnie d'une préparation de courgette & pois chiche écrasés parfumés au persil & zeste de citron



A la carte - le sucré

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





Prestation sur mesure, animation &/ou décoration

Contactez notre équipe commerciale



Services complémentaires

VAISSELLE

Biodégradable	0,87€
En faïence 	2,70€
Tarif TTC par personne	

INSTALLATION & NAPPAGE

De 1 à 50 pers.	20,00€
De 50 à 100 pers.	28,00€
De 100 à 150 pers.	43,00€
Plus de 150 pers.	59,00€
Tarif TTC forfaitaire	

SERVICE & LIVRAISON

Service sur place	30,42€
1 serveur pour 40 pers. debout	
Tarif TTC par heure	
Livraison	1,68€
Tarif TTC par kilomètre	

*TVA des services complémentaires à 20%