

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 cambodgienne

Mélange coloré de choux blanc & rouge, vermicelles de riz, salade verte frisée, herbes aromatiques & sauce onctueuse au beurre de cacahuète

Salade croquante Quinoa, Amandes & Courges

Salade gourmande au quinoa, éclat croquants d'amandes, courges rôties & oignons rouges parfumée à l'aneth

Salade fraîche d'hiver aux épinards & agrumes

Salade énergisante composée de pousse d'épinards, persil frais, suprêmes d'agrumes, betterave, feta, grenade & noix

Salade Achards

Mélange croquant de choux blanc, carotte & haricot vert, relevé d'une sauce parfumée au gingembre & curcuma

Salade Mexicaine

Haricot rouge, pickles de légumes variés, maïs croquant, sauce citronné à l'huile d'olive

Taboulé d'hiver

Taboulé à base de boulgour, légumes d'hiver croquants, fruits secs, herbes aromatiques & sauce vinaigrette au miel

LES TARTINADES

Keshke Syrien

Tartinade traditionnelle à base de yaourt, boulgour, noix, menthe, oignon blanc, citron et huile d'olive

Houmous de lentilles corail

Purée de lentilles corail à la pâte de sésame, citron, curry, cumin & ail

Houmous classique

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

Salsa au kiwi

Tartinade de kiwi au noix, ail, persil frais & miel

Crème de betterave & céleri

Crème de betterave, céleri rave, citron & huile d'olive

Crème de carotte au carvi & agrumes

Crème de carotte & zeste d'agrumes parfumée au carvi

Guacamole

Mélange onctueux d'avocat assaisonné au citron & aux épices mexicaines



Nos plats chauds

LES TRADITIONNELS

Couscous - viande(s) 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€)

Tajine - viande(s) 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

Briani irakien - poulet ou végétarien

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

Pastilla - poulet ou poisson ou végétarien

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

Mafé sénégalais - boeuf ou poulet

Bœuf ou poulet mariné dans une sauce à l'arachide accompagné de riz

Lasagnes - bolognaises ou végétariennes

Lasagnes traditionnelles à la bolognaise ou végétariennes aux épinards & fromage frais

LES SUGGESTIONS

Cousaella au poulet & fruit de mer

Paella revisitée à la graine de couscous parfumée au safran, poulet tendre, fruits de mer et légumes croquants

Pain de viande en croute aux épinards & pistaches

Pain de viande de bœuf en croute feuilleté, farce aux épinards, pistaches et épices orientales, servi avec une sauce forestière

Ouzi syrien au bœuf ou agneau

Pâte filo garni d'un mélange de riz parfumé, viande de bœuf ou agneau, petits légumes & fruits secs

Boeuf achards & riz coco

Émincée de bœuf, chou blanchi & relevé au gingembre, riz à la noix de coco

Légumes farcis

Blette, chou, carotte farcis au riz & à la viande de bœuf ou végétarien accompagné de vermicelles ou de riz

Dinde farcie à la façon tunisienne

Morceau de dinde garni d'une farce de blettes, épinards & pois chiche relevé aux épices orientales, accompagné de riz ou de semoule

Pavé de saumon sauce crémeuse au citron ou forestière

Pavé de saumon cuit au four accompagné de riz ou de pomme de terre



Nos mignardises

LES PÂTISSERIES

Palet croustillant Choco - Cacahuètes

Palet croustillant à la cacahuète et riz soufflé, enrobé de chocolat noir 72% de cacao

Rosace poire & crème vanille

Rosace de pâte filo garnie d'une crème montée à la vanille & morceaux de poires pochées

Nid d'amandes aux fruits secs

Coque croquante d'amandes effilées & grillées garni de fruits secs

Beijinho Coco, Citron & Chocolat

Truffe brésilienne à la noix de coco, lait concentré & zeste de citron cœur gourmand au chocolat

Basboussa à la noisette

Moelleux à la semoule & pistache imbibé de sirop

Kunafeh façon macaron au chocolat

Coque de cheveux d'ange, ganache au chocolat

Baklawa aux amandes

Croustillant aux amandes

LES TARTELETTES

Tartelette cream cheese & agrumes

Pâte sablée, crème au fromage frais & compotée acidulée aux agrumes

Tartelette Chocolat & Noix de coco

Pâte sablée au cacao, ganache chocolat noir, dôme de noix de coco parfumée au citron

Tartelette latino au citron

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 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 & MATERIEL

Biodégradable	1.24€
En faïence 	3.80€
Tarif TTC par personne	
Mange-debout avec housse	26,00€
Table	15,00€

Tarif TTC par unité

INSTALLATION & NAPPAGE

De 1 à 50 pers.	20,00€
De 50 à 100 pers.	28,00€
De 100 à 150 pers.	43,00€

Tarif TTC forfaitaire

SERVICE & LIVRAISON

Service sur place	30,42€
1 serveur pour 40 pers. debout ou 15 pers. assis	
Tarif TTC par heure	
	1,68€
Livraison	
Tarif TTC par kilomètre	

*TVA des services complémentaires à 20%