



-----MENU DES FÊTES-----

2018

-----

## LES ENTRÉES

---

### FINGER FOOD

---

Prix par douzaine

- Assortiment de kébbé: 18.000 L.L  
Affoura / Citrouille / Poulet / Poisson /  
Pomme de terre / Aubergine
- Bonbons au fromage 15.000 L.L
- Fatayer au thym sauvage ou aux épinards 12.000 L.L
- Msakhane de poulet 27.000 L.L
- Pastilla de poulet 36.000 L.L
- Tortellini kechek 15.000 L.L
- Wrap de saumon fumé, avocat 45.000 L.L
- Mini gratin de fruits de mer 54.000 L.L
- Mini salade de crabe frais, mangue, avocat, pomme granny et mâche 60.000 L.L
- Coquille de saumon rôti et fumé maison, rémoulade  
de pomme de terre 54.000 L.L
- Mini tatin tomate et chèvre 36.000 L.L
- Tuile de parmesan, fleur de bresaola et roquette 45.000 L.L
- Mini burger, oignons caramélisés et crème de parmesan  
à l'huile de truffe 72.000 L.L
- Feuilleté d'escargot à la bourguignonne et duxelle de champignons 60.000 L.L
- Macarons au pain d'épices et au foie gras fait maison 60.000 L.L
- Tartine de pain d'épices, foie gras et confiture de coing 60.000 L.L

### VELOUTÉ

---

- Champignons et cèpes des Cèdres 12.000 L.L / portion
- Potimarron et brisure de châtaigne 12.000 L.L / portion

Ain Saadeh, Lebanon

T. +961 4 872083 M. +961 3 616020  
info@naziracatering.com

naziracatering.com  
fb/insta:naziracatering

## SALADES

---

Prix par portion

- Salade montagnarde : 15.000 L.L  
Verdure, dés de pommes caramélisées, pignons grillés,  
Tomates confites et fromage darfieh des Cèdres.  
Pétale de pain croustillant
- Salade Périgourdine : 22.000 L.L  
Mélange de mesclun, mâche, haricot vert,  
Framboise, copeau de foie gras et magret de canard fumé
- Salade en fête : 12.000 L.L  
Mélange de mesclun, endive rouge et blanche, asperges fraîches  
Champignons, betterave crue et cuite, fines herbes
- Salade paysanne chic : 16.000 L.L  
Frisée, sucrine, tomates cerise rôties,  
Pomme de terre grenaille, Champignons,  
Comté et chips de bacon
- Salade de calamars Thaï : 18.000 L.L  
Baby calamars poêlés, pousses d'épinards et fleurs de mangue
- Burrata et jambon de parme, 75.000 L.L / 2 pièces  
Tomates cerise colorées, roquette et pignons

## FOIE GRAS

---

- Foie gras de canard semi-cuit au torchon fait maison 300.000 L.L / kg

Ain Saadeh, Lebanon

T. +961 4 872083 M. +961 3 616020  
info@naziracatering.com

naziracatering.com  
fb/insta:naziracatering

## POISSONS ET FRUITS DE MER

---

- |   |                      |
|---|----------------------|
| - Homard, rémoulade de céleri rave au curry et condiments | 150.000 L.L / 750 gr |
| - Filet de Saumon mariné gravlax maison                   | 135.000 L.L / 1.5 kg |
| - Filet de saumon rôti et fumé maison, sour cream         | 135.000 L.L / 1.5 kg |
| - Saumon fumé norvégien et ses condiments                 | 150.000 L.L / kg     |
| - Tartare de saumon ou de thon                            | 25.000 L.L / portion |

## TARTES SALÉES

---

- |  |             |
|--|-------------|
| - Croustade aux cèpes                                |             |
| • 10 personnes                                       | 60.000 L.L  |
| • 15 personnes                                       | 80.000 L.L  |
| • 20 personnes                                       | 100.000 L.L |
| - Feuilleté aux épinards et emmental                 |             |
| • 10 personnes                                       | 50.000 L.L  |
| • 15 personnes                                       | 65.000 L.L  |
| • 20 personnes                                       | 80.000 L.L  |
| - <u>Les Quiches :</u>                               |             |
| ∴ Du berger : fromage bulgare, thym frais            |             |
| ∴ Campagnarde : poireaux et champignons              |             |
| ∴ Lorraine : lardons et emmental                     |             |
| ∴ Provençale : fromage de chèvre et tomates confites |             |
| • 10 personnes                                       | 60.000 L.L  |
| • 15 personnes                                       | 80.000 L.L  |
| • 20 personnes                                       | 100.000 L.L |

## LES PLATS CHAUDS

---

### POISSONS ET FRUITS DE MER

---

- Gambas au curry rouge et à la citronnelle, 150.000 L.L / kg  
Riz basmati à la noix de coco
- Loup de mer entier cuit au gros sel, poêlée de fenouil 135.000 L.L / kg  
(Minimum 3 kg)
- Saumon entier cuit en court-bouillon, 100.000 L.L / kg  
Asperges fraîches et sauce mousseline (4 à 5 kg)
- Paëlla royale (Minimum 10 portions) 37.500 L.L / portion

### VOLAILLE

---

*Toutes nos dindes sont désossées et farcies*

- Dinde a l'orientale \*(5, 7 ou 10 kg) 67.500 L.L / kg
- Dinde a l'américaine \*(5, 7 ou 10 kg) 67.500 L.L / kg
- Chapon fermier jaune de Challans  
Label Rouge \*(3 kg) 495.000 L.L
- Chapon fermier jaune de Challans  
Label Rouge, cuit au champagne, 855.000 L.L  
Fourré au foie gras \*(3 kg)
- Canard rôti aux quatre épices et au miel \*(2.5 kg) 150.000 L.L

Ain Saadeh, Lebanon

T. +961 4 872083 M. +961 3 616020  
info@naziracatering.com

naziracatering.com  
fb/insta:naziracatering

## VIANDE

---

- Filet de bœuf accompagné de 2 sauces \*
  - Brésilien (2 kg) 200.000 L.L
  - Australien Black Angus MB2+ (2.5 kg) 600.000 L.L
- Filet de veau \* (1 kg) 225.000 L.L / kg
- Gigot de porc laqué \* (6-7 kg) 80.000 L.L / kg
- Cochon de lait rôti \* (10-12 kg) 90.000 L.L / kg
- Souris d'agneau confite \* (3 a 4 pièces/kg) 120.000 L.L / kg
- Gigot d'agneau braisé \* (minimum 3 kg) 135.000 L.L / kg
- Feuilles de vignes et courgettes farcies 25.000 L.L / portion
- Ghammeh : 45.000 L.L / portion  
Fawaregh, krouch, pieds et langues d'agneau

## À L'ITALIENNE

---

*Prix par portion*

- Ravioles aux cèpes faites maison 30.000 L.L
- Tagliatelle a l'extravaganza ;  
Crevettes, crème et safran 25.000 L.L
- Risotto venere aux fruits de mer 30.000 L.L

### \*La garniture :

*Pomme de terre grenaille rissolée / Gelée d'airelle / Poêlée de légumes /*

*Pomme de terre douce glacée à l'orange / Poêlée de marrons /*

*Poêlée de champignons / Riz basmati / Riz à l'orientale / Frikeh / Kloubat /*

*Sauce au poivre vert / Sauce aux champignons / Sauce aux deux moutardes*

Ain Saadeh, Lebanon

T. +961 4 872083 M. +961 3 616020  
info@naziracatering.com

naziracatering.com  
fb/insta:naziracatering

## FROMAGE

---

- Couronne de brie chaud (1 kg) 90.000 L.L
- Couronne de brie chaud Truffé (1 kg) 510.000 L.L

## SUR COMMANDE

---

- Truffe Noire Melanosporum
- Caviar Oscietre ou Beluga
- Huitres N'2 : Fine de Claire / Perle Blanche / Gillardeau
- Filet mignon de cerf ou de chevreuil

## BÛCHES

---

- Vanille et croquant au beurre salé (10 personnes) 105.000 L.L
- Chocolat, pépites de chocolat  
et croquant au beurre salé (10 personnes) 105.000 L.L
- Doublement rhum (12 personnes) 105.000 L.L
- Sac de marron
  - 10-12 personnes 130.000 L.L
  - 20 personnes 180.000 L.L
- Buche Tropicale, création 2019 : (10 personnes) 105.000 L.L  
Biscuit coco, mangue, passion et crémeux Ruby

## DESSERTS

---

- Christmas cake
  - Petit 30.000 L.L
  - Moyen 100.000 L.L
  - En Couronne 95.000 L.L
- Forêt noire en forme de boule de sapin
  - Petite 10.000 L.L
  - Grande 16.000 L.L
- Petit gâteau en forme de Bonnet du père Noël 15.000 L.L
- Mont-blanc
  - 6 personnes 65.000 L.L
  - 10 personnes 95.000 L.L
  - 15 personnes 150.000 L.L
  - 20 personnes 225.000 L.L
- Sapin de madeleine
  - Petit 160.000 L.L
  - Grand 200.000 L.L
- Pavlova aux fruits rouges
  - 10 personnes 90.000 L.L
  - 20 personnes 120.000 L.L
- Mandarines et citrons givrés 7.500 L.L / pièce
- Marrons glacés 7.500 L.L / pièce

Ain Saadeh, Lebanon

T. +961 4 872083 M. +961 3 616020  
info@naziracatering.com

naziracatering.com  
fb/insta:naziracatering

## TRUFFES

---

100.000 L.L / kg

- Grand cru Madong et cognac
- Ruby, inspiration fraise et éclats de pistache
- Lacté, Grand-Marnier et grué de cacao
- Praliné, feuillantine et noisettes caramélisées
- Dulcey, éclats de caramel au beurre salé
- Ivoire, Malibu, riz soufflé et noix de coco grillée

## PAINS

---

- Kugelhof
  - Petit 4.000 L.L
  - Moyen 10.000 L.L
  - Grand 15.000 L.L
- Pain d'épices
  - Petit 18.000 L.L
  - Moyen 24.000 L.L
- Panier de pain
  - 10 personnes 20.000 L.L
  - 20 personnes 40.000 L.L

Ain Saadeh, Lebanon

T. +961 4 872083 M. +961 3 616020  
info@naziracatering.com

naziracatering.com  
fb/insta:naziracatering

## INFORMATIONS

*Nos prix sont hors taxes*

*Veillez passer vos commandes de préférence avant le :*

*Samedi 22 Décembre 2018 pour le réveillon de Noël*

*Et*

*Samedi 29 Décembre 2018 pour le réveillon du nouvel an*

*Livraison :*

*Des frais de livraison peuvent être appliqués selon votre  
commande et adresse*

## RÉVEILLON FÉERIQUE ET UNIQUE

*Laissez-vous séduire par notre salle privée avec ambiance magique et vue panoramique  
sur Beyrouth.*

## BUFFET SPECIAL FÊTES

*N'hésitez pas à nous contacter pour réserver votre table et venir découvrir  
nos buffets de déjeuner spécial fêtes.*

JOYEUX  
**NOEL**



BONNE ANNÉE



Ain Saadeh, Lebanon

T. +961 4 872083 M. +961 3 616020  
info@naziracatering.com

naziracatering.com  
fb/insta:naziracatering