



-----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 / kg
- Filet de saumon rôti et fumé maison, sour cream 135.000 L.L / 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

- Les Quiches :
 - ∴ 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

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 Oscière 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
- Arrangement de bûches aux 3 parfums 300.000 L.L
- Arrangement de mini bûchettes (3 dz) 127.000 L.L
- Buche Tropicale, création 2018 : (10 personnes) 105.000 L.L
Biscuit coco, mangue, passion et crémeux vanille

DESSERTS

- Christmas cake
 - Petit 30.000 L.L
 - Moyen 100.000 L.L
 - En Couronne 95.000 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
- Galette des rois
 - 6 personnes 52.500 L.L
 - 10 personnes 67.500 L.L
 - 15 personnes 82.500 L.L
 - 20 personnes 97.500 L.L

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 FÉRIQUE 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