



LES CONSEILS DU CHEF

Pour que votre expérience soit la plus réussie !

LES MEZZÉS FROIDS

Notre packaging recyclable a été conçu pour pouvoir les conserver 3 jours au réfrigérateur. Sortez-les 30 minutes avant la dégustation, ajoutez un filet d'huile d'olive pour raviver les saveurs.

LES MEZZÉS CHAUDS

Retrouvez le croquant de nos bouchées (kebbés, arayess et falafels) en les réchauffant dans un four à 200°C pendant 3 à 5 minutes.

LES PLATS & GRILLADES

Les brochettes et les batatas peuvent être réchauffés pendant 5 à 8 minutes dans un four traditionnel à 200°C ou bien au micro-ondes pendant 1 min 30s.

Nos plats chauds peuvent être réchauffés au micro-ondes dans leur packaging pendant 3 minutes.

N'oubliez pas de déguster votre shawarma avec la sauce tarator

LES CONGELÉS MAISON

Des dîners en dernière minute ? Nous avons pensé à tout. Découvrez toutes nos bouchées et brochettes congelées par sac de 12 pièces que vous pouvez réchauffer et servir en un rien de temps.

Conditionnés en sac sous vide et livrés dans un sac isotherme garantissant la chaîne du froid, il suffit de préchauffer votre four à 200 °C et de les enfourner à mi-hauteur entre 12 à 15 minutes.

N'oubliez pas d'ajouter quelques gouttes de citron et une pincée de piment de Cayenne sur les sfihas dès qu'elles sortent du four !

Toutes les sauces sont sur notre site. En voici, prête en 1 minute qui va avec (presque) tout :

Sauce yaourt et coriandre : Hachez finement, dans un robot ou à la main, une botte de coriandre, mélangez avec 150g de yaourt grec, une pincée de sel et du poivre.

LE PAIN

Il se conserve pendant 5 jours au réfrigérateur.

Merci pour votre commande et bon appétit !! #lizachezvous