

LIZA

BANQUET ET RECEPTION 2023

ESPACES ET CAPACITÉ D'ACCUEIL

TOUT LE RESTAURANT

Repas assis - 90 personnes | Cocktail - 170 personnes

LE SALON UNIQUEMENT

Repas assis - 55 personnes | Cocktail - 60 personnes

14, Rue de la Banque - 75 002 Paris
Téléphone 01 55 35 00 66 - mail info@restaurant-liza.com
www.restaurant-liza.com

Menu a partir de 10 personnes



MENU TOUS MÉZZÉS

9 Mezzes froids et chauds + Assortiment de desserts

42€ par personne, version végétarienne sur demande

MÉZZÉS

HOMMOS BI TAHINÉ Pois chiches, crème de sésame, cébette, jus de citron, pickles, piment de cayenne

MOUTABBAL Aubergine grillées, crème de sésame, ail, mélasse de grenade, graines de grenade

TABBOULÉ Persil haché main, menthe, cébettes, tomates noires de Crimée, huile d'olive, citron

FATTOUCHE Sucrine, tomates, concombres, radis, persil, menthe et croûtons au sumac

CALAMART FRITS Mayonnaise maison au sumac et sarriette

SFIHA Pâte feuilletée, agneau, tomate, jus de grenade

FALAFEL Beignets de fèves, persil, tomates, pickles de navet et de concombre et sauce tarator (crème de sésame)

MAKANEKS Petites saucisses libanaises au jus de grenade et pignons

SFIHA Pâte feuilletée, agneau, tomate, jus de grenade.

DESSERTS

ASSORTIMENT DE DESSERTS flans de lait à la fleur d'oranger, sorbets et glaces

*Les menus « Nazzel » et « Nazzel de luxe » peuvent être indifféremment combinés au sein d'une même table

Menu végétarien sur demande





MENU TOUS MÉZZÉS GRILLADES

9 Mézzés froids et chauds + Assortiment de desserts

52€ par personne, version végétarienne sur demande

MÉZZÉ

HOMMOS BI TAHINÉ Pois chiches, crème de sésame, cébette, jus de citron, pickles, piment de cayenne

MOUTABBAL Aubergine grillées, crème de sésame, ail, mélasse de grenade, graines de grenade

TABBOULÉ Persil haché main, menthe, cébettes, tomates noires de Crimée, huile d'olive, citron

FATTOUCHE Sucrine, tomates, concombres, radis, persil, menthe et croûtons au sumac

CALAMART FRITS Mayonnaise maison au sumac et sarriette

ARABIT MEKLÉ Choux fleurs frits, crème de sésame, parmesan, citron, persil, piment de cayenne

FALAFEL Beignets de fèves, persil, tomates, pickles de navet et de concombre et sauce tarator (crème de sésame)

MAKANEKS Petites saucisses libanaises au jus de grenade et pignons

SFIHA Pâte feuilletée, agneau, tomate, jus de grenade

GRILLADES

CHICHE TAOUK brochettes de poulet mariné à la sarriette

KAFTA brochettes d'agneau haché, persil, oignons grillés

Toutes nos grillades sont accompagnées de pommes de terre grenailles confites à l'ail et coriandre, légumes grillés de saison

DESSERTS

ASSORTIMENT DE DESSERTS flans de lait à la fleur d'oranger, sorbets et glaces

COCKTAIL DINATOIRE

16 Pièces + Tour de Legumes

Service au plateau, 60 personnes minimum (privatisation salon)

46€ par personne (hors boisson)

SALÉS

FATAYER DU MOMENT

Epinards, poulet ou autre, selon l'inspiration de notre boulanger

ARAYESS OU SFIHA

Friand à l'agneau haché et à la tomate

KELLAGE ou RAKAKAT

petit pain rond grillé farci de halloum (fromage libanais)

CHIPS DE ZAATAR

KÉBBÉ DU MOMENT

FALAFEL

beignets de pois chiche et fèves, sauce à la pâte de sésame pimentée

HOMMOS

Hommos traditionnel sur pita chips

KAFTA

Agneau haché, persil, oignons

CHICHE TAOUK

Poulet mariné en brochettes, ail, coriandre

MEZZE DE LA MER

LABNEH

Aromatisé du moment

TOUR DE LEGUMES

MOUTABBAL

Aubergines grillées, crème de sésame, graines de grenade

DESSERTS

BAKLAWA mini pâtisseries orientales traditionnelles

HAYTALIÉ flans de lait à la fleur d'oranger

RIZ AU LAIT A LA ROSE ET PISTACHE

GATEAU AU CHOCOLAT MAISON





BRUNCH EN BUFFET

Dimanche de Midi à 15h30

Semi Privatisation salon pour minimum 45 personnes
Privatisation totale pour un minimum de 60 personnes
42€ par personne 24€ par enfant de moins de 12ans

Chaque semaine, une sélection variée de nos plats, plateau de fromages, bouchées du four, salades, mezzés et desserts, jus de fruits frais, café et thé à volonté

SALÉS

FROMAGES DU LIBAN
KASHKAWAL, HALLOUM,
LABNÉ et confitures

HOMMOS
purée de pois chiches
à la pâte, de sésame

MOUTABBAL
aubergines grillées, crème de
sésame, graines de grenade

FOUL ragoût de fèves
et de pois chiches

FALAFEL
beignets de pois chiche et fèves,
sauce à la pâte de sésame pimentée

MANAKISH ZAATAR thym,
sésame et sumac

BOUCHÉE DU MOIS

MAKANEKS
petites saucisses libanaises au jus
de grenade

TABBOULE LIZA et FATTOUCHE

PLAT DU DIMANCHE

MOULOKHIE Blanc de poulet, riz basmati, ragoût de corrette,
ail et coriandre

DESSERTS

GATEAU AU CHOCOLAT

BAKLAWAS Petites pâtisseries libanaises au miel

HAYTALIÉ Flan de lait à la fleur d'oranger

SALADE DE FRUITS FRAIS

KNÉFÉ

NOS SPÉCIALITÉS À PARTAGER

CASSOLETTE D'OEUFS DU MOMENT 8€

HALLOUM fromage halloumi poêlé, confiture de tomate maison,
graines de sésame 14€

KÉBBÉ NAYÉ tartare de boeuf à la libanaise, blé concassé, menthe, 14€

LES FORFAITS BOISSONS

FORFAIT SOFT

10€

1/2 eau plate pétillante,
1 limonade à la fleur d'oranger, 1 café

FORFAIT VIN

13€

1/3 bouteille de vin
Les Côteaux, Château Kefraya, Liban
Blanc de Blanc, Château Kefraya, Liban

FORFAIT TOUT COMPRIS

29€

Une coupe de champagne
1/3 bouteille de vin
Les Côteaux, Château Kefraya, Liban
Blanc de Blanc, Château Kefraya, Liban
1/2 eau plate pétillante, 1 limonade à la fleur d'oranger
1 café





SERVICES COMPLÉMENTAIRES

Le restaurant peut être privatise sur demande - demandez un devis

LE VIN À LA CARTE

Si vous souhaitez une sélection plus personnelle,
Demandez notre carte des vins

L'APERITIF

Champagne brut Billecart
Salmon la bouteille 75€

LIZA PARIS

Une coupe de champagne, sirop de rose 13€

LIZA BEIRUT

Un long drink de Skinos (alcool à base de mastiha), limonade maison 13€

PLATEAU KES

1 plateau pour environ 4 personnes 14€
Tomates cerise, concombre, chips de pain pita au zaatar, labneh
(lait de vache caillé), olives

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MAISON

(commande 48h à l'avance)

DECORATION FLORALE

La décoration florale du Liza et de ses événements
est faite par Lara AHDAB. N'hésitez pas à la contacter directement
pour un devis 06 12 61 80 00