

L I Z A

BANQUET ET RÉCEPTION 2025

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 - 502 70 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 mézzés froids et chauds + assortiment de dessert
46.00€ par personne, version végétarienne sur demande

MÉZZÉS

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

BABA GHANNOUJ Aubergines grillées, crème de sésame, graine 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

HINDBÉ Chicoré, oignons croustillants, suprême de citron

KEBBIT JAZAR Kebbés de carottes, yaourt à la pistache torréfiée et menthe poivrée

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

MSAKHAN DJEIJ Poulet effiloché, sumac, oignons, crème d'ail

ARNABIT MEKLEH Choux fleurs frits, crème de sésame, parmesan citron, persil, piment de ciment

DESSERTS

ASSORTIMENT DE DESSERTS Flan de lait à la fleur d'oranger, baklava et gâteau au chocolat pistache

*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 + grillades + assortiment de dessert
56.00€ par personne, version végétarienne sur demande

MÉZZÉ

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

BABA GHANNOUJ Aubergines grillées, crème de sésame, graine 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

HINDBÉ Chicoré, oignons croustillants, suprême de citron

KEBBIT JAZAR Kebbés de carottes, yaourt à la pistache torréfiée et menthe poivrée

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

MSAKHAN DJEIJ Poulet effiloché, sumac, oignons, crème d'ail

ARNABIT MEKLEH Choux fleurs frits, crème de sésame, parmesan citron, persil, piment de ciment

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 Flan de lait à la fleur d'oranger, baklava et gâteau au chocolat pistache





MENU DU CHEF

9 mézézés froids et chauds + grillades + assortiment de dessert
66.00€ par personne

AVANT DE COMMENCÉ

OLIVES LIBANAISES MARINÉS

MÉZZÉS

HOMMOS KREIDESS

Hommos bi tahiné, crevettes, paprika fumé, fenouil, persil et pignons.

TABBOULÉ

Persil, menthe, cébettes, tomates noires de Crimée, huile d'olive, et citron.

HINDBÉ

Kale, oignons croustillants, suprême de citron.

JAZAR BEL ZAATAR

Carottes rôties au thym, crème de noix de cajou, tomates séchées, olive taggiasche et pistache.

KAFTA SAMAK

Tartare de daurade royal, aneth et ciboulette, citron et huile d'olive.

MSAKHAN DJEIJ

Poulet effiloché, sumac, oignons, crème d'ail. (3P)

ARNABIT MEKLEH

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

RKAKAT JEBNÉ

Rissoles aux trois fromages du Liban, persil et échalotes. (4p)

KEBBIT JAZAR

Kebbés de carottes, yaourt à la pistache torréfiée et menthe poivrée. (4p)

HALLOUMI

Frommage Halloumi poêlé confiture de tomate et graines de sésame

GRILLADES

CHICHE TAOUK brochettes de poulet mariné à la sarriette

KAFTA brochettes d'agneau haché, persil, oignons grillés

KHAROUF MEHCHÉ Souris d'agneau de cinq heures, confite aux cinq épices douces, riz, mendiant de pistache et d'amande.

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

DESSERTS

ASSORTIMENT DE DESSERTS Flan de lait à la fleur d'oranger, baklava et gâteau au chocolat pistache

BRUNCH EN BUFFET

Dimanche de Midi a 15h30

Semi Privatisation salon pour minimum 45,00€/ personne

Privatisation totale pour un minimum de 60,00€/ personne

42,00€/ personne 24,00€/ enfant de moins de 12 ans

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 légumes

HOMMOS
purée de pois chiches
à la pâte de sésame

BABA GHANNOUJ
Aubergines grillées, crème de sésame,
graine de grenade.

HINDBÉ
Kale, oignons croustillants,
suprême de citron.

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

MANAKISH ZAATAR
thym, sésame et sumac

BOUCHÉE DU MOIS

MAKANEK
Saucisses libanaises au jus
de grenade et pignons

TABBOULÉ et FATTOUCHE

PLAT DU DIMANCHE

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

DESSERTS

GATEAU AU CHOCOLAT

BAKLAVAS 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 8,00€

HALLOUMI fromage halloumi poêlé, confiture de tomate maison,
graines de sésame 14,00€

KÉBBÉ NAYÉ tartare de bœuf à la libanaise, blé concassé, menthe 14,00€





COCKTAIL DINATOIRE

16 Pieces + Tour de Legumes

Service au plateau, 60 personnes minimum (privatisation salon)
46.00€ 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

RKAKAT

Rissoles aux trois fromages du Liban, persil et échalotes

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

MÉZZÉ DE LA MER

LABNEH

Aromatisé du moment

TOUR DE LEGUMES

KEBBET ADAS

Lentille corail, boulgour, épices douces, coriandre

DESSERTS

BAKLAVAS mini pâtisseries orientales traditionnelles

HAYTALIÉ Flan de lait à la fleur d'orange

RIZ AU LAIT A LA ROSE ET PISTACHE

GATEAU AU CHOCOLAT MAISON

LES FORFAITS BOISSONS

FORFAIT SOFT

10,00€

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

FORFAIT VIN

15,00€

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

Forfait Vin Premium 3/1 bouteille de vin Ixsir

FORFAIT TOUT COMPRIS

32,00€

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

FORFAIT VIN PREMIUM

45,00€ (tout compris)

2/1 bouteille de Ixsir Grande Reserve Blanc ou
Château Wardy les Cèdres Rouge

FORFAIT OPEN BAR

60,00€

Champagne, cocktail
(mojito à la fleur d'oranger, gin basil smash, Liza Beirut skins limonade)
Vin blanc et vin rouge
Bière libanaise
Eau plate, pétillante et 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 95,00€

LIZA PARIS

Une coupe de champagne, sirop de rose 13,00€

LIZA BEIRUT

Un long drink de Skinis (alcool à base de mastiha), limonade maison 13,00€

PLATEAU KES

1 plateau pour environ 4 personnes 14,00€
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 floral du Liza et de ses événements
est faite par Lara AHDAB. N'hésitez pas à la contacter directement
pour un devis 06 80 61 12 06