LIZA

CARTE TRAITEUR

LIZA CHEZ VOUS

Le traiteur de Liza, livre à partir de 8 personnes et plus tarif de livraison à Paris partir de 40,00€ TTC.

Commande au plus tard la veille avant 14h00, du lundi au vendredi.

Pour moins de 8 personnes, merci de commander directement sur notre site pour une livraison dans l'heure ou programmé le jour même

Le service commercial est fermé les samedis et dimanches.

Tous nos prix sont indiqués en TTC.

14, Rue de la Banque – 75002 Paris
Télephone 01 55 35 00 66 - mail info@restaurant-liza.com
www.restaurant-liza.com

ليزا

MENU TOUS MÉZZÉS GRILLADES

8 Mezzes Froids et Chauds + 2 Grillades + 2 Desserts

38.00€ par personne, version végétarienne sur demande

MÉZZÉS

HOMMOS BI TAHINE Pois chiches, crème de sésame, persil, jus de citron

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

LABNÉ Caillé de vache, menthe séchée, sarriette, tomates cerises, cébettes, olives noires

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

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

FALAFEL Beignets de pois chiches et fèves, sauce tarator au sésame (2p)

RKAKAT JEBNÉ Rissoles aux trois fromages du Liban, persil et échalotes (1p)

KEBBÉ HELWÉ Kébbés de boeuf sucrés-salés, sauce basilic, pignon, miel (1p)

CHICHE TAOUK Brochette de poulet mariné à la sarriette, pomme de terre grenailes (1p)

KAFTA Brochette d'agneau haché, persil, oignons grillés, pomme de terre grenailes (1p)

BAKLAVA DU LIBAN EXTRA FRAIS (1p)

GATEAU AU CHOCOLAT ET PISTACHES (1P)

Menu sans grillades: 33.00€ par personne

Menu sans desserts: 35.00€ par personne

*Pain pita inclus (1 par personne)
Toutes nos grillades sont accompagnées de pommes de terre grenailles confites à l'ail et coriandre

MENU DU CHEF

9 Mezzes Froids et Chauds + 2 Grillades ou Kharouf Mehcheh + 2 Desserts

46.00€ par personne, version végétarienne sur demande

MÉZZÉS

HOMMOS BI TAHINE Pois chiches, crème de sésame, persil, jus de citron

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

LABNÉ Caillé de vache, menthe séchée, sarriette, tomates cerises, cébettes, olives noires

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

FATTOUCHE Sucrine, tomates, concombres, radis blanc, persil, menthe, croûtons au sumac.

SFIHA Bouchées du four d'agneau haché, tomates, mélasse de grenade (2P)

RKAKAT JEBNÉ Rissoles aux trois fromages du Liban, persil et échalotes (1P)

FATAYER Chausson aux épinards et graines de grenade (1P)

KEBBÉ HELWÉ Kébbés de boeuf sucrés-salés, sauce basilic, pignon, miel (1p)

CHOIX ENTRE KHAROUF MEHCHEH OU GRILLADES

KHAROUF MEHCHE Souris d'agneau de cinq heures, confite aux 5 épices douces, riz, mendiant de pistache et d'amande

CHICHE TAOUK brochette de poulet mariné à la sarriette, pomme de terre grenailes (1p)

KAFTA Brochette d'agneau haché, persil, oignons grillés, pomme de terre grenailes (1p)

BAKLAWA DU LIBAN EXTRA FRAIS (1p)

GATEAU AU CHOCOLAT ET PISTACHES (1P)

*Pain pita inclus (1 par personne)
Toutes nos grillades sont accompagnées de pommes de terre grenailles confites à l'ail et coriandre

MENU FINGUER FOOD

7 Mezzes Froids et Chauds

Apero entre amis ou au bureau
29.00€ par personne, version végétarienne sur demande

MÉZZÉS

HOMMOS BI TAHINE Pois chiches, crème de sésame, persil, jus de citron

LABNÉ Caillé de vache, menthe séchée, sarriette, tomates cerises, cébettes, olives noires

RKAKAT JEBNÉ Rissoles aux trois fromages du Liban, persil et échalotes (1P)

FATAYER Chausson aux épinards et graines de grenade (1P)

KEBBÉ HELWÉ Kébbé de boeuf sucré-salé, sauce basilic, pignon, miel (1P)

KEBBIT JAZAR Kebbé de carotte, yaourt à la pistache torréfiée et menthe poivrée (1P)

SFIHA Bouchées du four d'agneau haché, tomates, mélasse de grenade (1P)

AJOUTER

CHIPS DE PAIN AU ZAATAR
Thym du Liban, graines de sésame, sumac (Saladier 15 €)

RIFAI NUTS
(Boîte 15 €)

LES MENUS SOLOS COMME UN BENTO

Plateau Individuel

22.00€ par personne
+ dessert Muhallabiyé (Flan de lait à la d'oranger)

SOLO TAOUK Hommos, fattouche, 1 bouchée du four,
2 brochettes de poulet, pommes de terre grenailles confites
à l'ail et la coriandre

SOLO KAFTA Hommos, fattouche, 1 bouchée du four,
2 brochettes de boeuf haché, pommes de terre grenailles confites
à l'ail et la coriandre

SOLO MIXTE Hommos, fattouche, 1 bouchée du four,
1 brochette de poulet, 1 brochette de boeuf haché,
pommes de terre grenailles confites à l'ail et la coriandre

SOLO SHAWARMA Hommos, fattouche, 1 bouchée du four,
bœuf mariné, persil, pickles de navet et de concombre, sauce tarator

SOLO FALAFEL Hommos, fattouche, 1 bouchée du four, 4 pièces de falafel,
persil, pickles de navet et de concombre, sauce tarator

SOLO VEGGIE Hommos, fattouche, tabboulé, baba ghannouj, arnabit

A LA CARTE

CHIPS DE PAIN PITA AU ZAATAR (saladier de 450g)
Thym du Liban, graines de sésame, sumac 15.00€

SACHET DE PAIN LIBANAIS (5p) 2.50€

MEZZÉS EN SALADIER

(1 saladier c'est pour 8 personnes)

HOMMOS BI TAHINE 28.00€
Pois chiches, crème de sésame, persil, jus de citron

BABA GHANNOUJ 28.00€
Aubergines grillées, crème de sésame,
graine de grenade.

WARAK ENAB 55.00€
(commandez 72H avant) 350g

LABNÉ 28.00€
Caillé de vache, menthe séchée, sarriette,
tomates cerises, cébettes, olives noires

JAZAR BEL ZAATAR 30.00€
Carottes rôties au thym, crème de noix de cajou,
tomates séchées, olive taggiasche et pistache

TABBOULÉ 30.00€
Persil haché main, menthe, cébettes,
tomates noires de Crimée, huile d'olive, citron

FATTOUCHE 31.00€
Sucrine, tomates, concombres, radis blanc, persil, menthe,
croûtons au sumac

ANRNABIT MEKLÉ 31.00€
Choux fleurs frits, crème de sésame,
parmesan, citron, persil, piment de cayenne

SPÉCIALITÉ

KHAROUF MEHCHE 24.00€

Souris d'agneau de cinq heures, confite aux 5 épices douces,
riz, mendiant de pistache et d'amande

A LA CARTE

Conseils pour composer votre cocktail
Pour un cocktail apéritif, prévoir 8 pièces par personne
Pour un cocktail dînatoire rajouter nos saladiers avec les chips pita zaatar

COFFRETS DE PIECES

Les bouchées sont livrées dans des coffrets jetables à disposer sur votre buffet, *selon disponibilité

RKAKAT JEBNE 24 pièces 48.00€
Rissoles au 3 fromages du Liban persil et echalotes

SFIHA 24 pièces 48.00€
Bouchées du four d'agneau haché, tomates, mélasse de grenade

FALAFEL 24 pièces 40.00€
Beignets de pois chiches et fèves, sauce tarator au sésame

KEBBÉ HELWÉ 24 pièces 54.00€
kébbés de boeuf sucrés-salés, sauce basilic, pignon, miel

KEBBIT JAZAR 24 pièces 54.00€
Kebbés de carottes, yaourt à la pistache torréfiée et menthe poivrée

MSAKHAN DJEJ 24 pièces 54.00€
Poulet effiloché, sumac, oignons, crème d'ail

FATAYER 24 pièces 52.00€
Chausson aux épinards et graines de grenade

MINI CHICHE TAOUK 24 pièces 54.00€
Brochettes de poulet mariné à la sarriette

MINI KAFTA 24 pièces 54.00€
Brochettes de boeuf, persil, oignons grillés

BAKLAWA 40 pièces 45.00€
Assortiment de patisseries du Liban

GATEAU CHOCOLAT PISTACHE 24 pièces 45.00€
(sans gluten)

EN PLUS

BOISSONS

NOTRE FAMEUSE LIMONADE MAISON 11.00€ (prix au litre)
Citron pressé, fleur d'oranger

THÉ GLACÉ À LA MENTHE FRAÎCHE 11.00€ (prix au litre)

LE CHOIX DES VINS DU LIBAN

LES COTEAUX DE CHATEAU KEFRAYA, rouge (75cl) 23,50€

BLANC DE BLANC, CHATEAU KEFRAYA, blanc (75cl) 26,50€

MYST DE CHATEAU KEFRAYA, rosé (75cl) 24.00€

SERVICES COMPLEMENTAIRES

Vous souhaitez que votre buffet soit dressé par notre equipe dans nos plateaux en etain chez vous ?

Dressage + Matériel + Récuperation des plateaux

A partir de 25 personnes
350.00€

Souhaitez vous une fête à la libanaise?
Vous pouvez tout imaginer et nous pouvons tout faire
Location de matériel, service par nos soins ou encore DJ
Demandez nous un devis

14, Rue de la Banque – 75002 Paris
Télephone 01 55 35 00 66 - mail info@restaurant-liza.com
www.restaurant-liza.com