

L I Z A

BANQUET ET RÉCEPTION 2025

ESPACES ET CAPACITÉ D'ACCUEIL

TOUT LE RESTAURANT

Repas assis - 36 personnes | Cocktail - 55 personnes

20 rue du Faubourg Montmartre - 75009 Paris
Téléphone : 06 70 61 46 44 - Mail : panache@restaurant-liza.com
www.restaurant-liza.com

Menu a partir de 10 personnes



MENU TOUS MÉZZÉS

9 mézzés froids et chauds + assortiment de dessert
38.00€ par personne

MÉZZÉS

BRIOCHE ZAATAR

LABNÉ Petit pois, Nduja

HOMMOS Oignons confits, mélasse de grenade, portobello

POIREAU Tarator de cacahuète, pickles d'oignons rouge, olive Taggiasche

MOUSAKKA Aubergines confites, carottes, oignons, huile d'olive

FALAFEL Tarator au persil

KEBBÉ MECHWIYÉ Kébbé de bœuf, yaourt betterave, menthe séchée

CREVETTES EN OSMALIÉ Mayonnaise piquante, miel

SALADE FATTOUCHE Romaine, datterino, croûtons au sumac

DOUCEURS & GOURMANDISES

MOUSSE AU CHOCOLAT, ZAATAR

BAKLAWA DU LIBAN

MENU TOUS MÉZZÉS ET PLATS

9 mézzés froids et chauds + 2 plats + assortiment de dessert
48.00€ par personne

MÉZZÉS

BRIOCHE ZAATAR

LABNÉ Petit pois, Nduja

HOMMOS Oignons confits, mélasse de grenade, portobello

POIREAU Tarator de cacahuète, pickles d'oignons rouge, olive Taggiasche

MOUSAKKA Aubergines confites, carottes, oignons, huile d'olive

FALAFEL Tarator au persil

KEBBÉ MECHWIYÉ Kébbé de bœuf, yaourt betterave, menthe séchée

CREVETTES EN OSMALIÉ Mayonnaise piquante, miel

SALADE FATTOUCHE Romaine, datterino, croûtons au sumac

PLATS VIANDE

PLATS

KAFTA WAGYU

BURGER POULET OU FALAFEL (AU CHOIX)

DOUCEURS & GOURMANDISES

MOUSSE AU CHOCOLAT, ZAATAR

BAKLAWA DU LIBAN





COCKTAIL DINATOIRE

Service au plateau
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

AKLAVAS Mini pâtisseries orientales traditionnelles

HAYTALIÉ Flan de lait à la fleur d'oranger

RIZ AU LAIT A LA ROSE ET PISTACHE

GATEAU AU CHOCOLAT MAISON

LES FORFAITS BOISSONS

FORFAIT VIN + SOFT

18,00€

1/3 bouteille de vin

Fulguro rouge et blanc du Liban
eaux plate et pétillante
café

FORFAIT TOUT COMPRIS

32,00€

Une coupe de champagne
1/2 bouteille de vin
Fulguro rouge et blanc, Liban
eau plate / pétillante
1 limonade à la fleur d'oranger
1 café

