

# MENUS CHABBAT

*Nous proposons un plat unique par service, identique pour l'ensemble des convives, pour le vendredi soir et/ou le samedi midi. Chaque service peut être commandé indépendamment.*

*Afin de préserver la cohérence et la qualité du menu, il n'est pas possible de sélectionner plusieurs plats différents au sein d'un même service.*



*Pour composer votre commande, il vous suffit de choisir vos entrées, vos pièces cocktail et poissons, votre plat principal ainsi que vos desserts.*



*Nous pouvons adapter les menus en fonction des allergies, restrictions alimentaires et demandes particulières.*



*Les commandes doivent être passées au minimum **72 heures à l'avance**, sous réserve de disponibilité des produits cachers.*



## ENTRÉES

(250 g – 3 à 4 personnes)

Carottes au cumin **12 €**

Pommes de terre, œuf mayonnaise **12 €**

Pommes de terre à la harissa **12 €**

Salade de betteraves **12 €**

Salade de fèves **16 €**

Salade coleslaw (choux) **12 €**

Salade cuite marocaine **18 €**

Caviar d'aubergines **16 €**

Houmous maison **15 €**



## PIECES COCKTAIL

Mini pizzas thon, tomate, olives, basilic frais - Plateau de 15 pièces **60 €**

Mini navettes thon, salade cuite, citron confit - Plateau de 15 pièces **60 €**

Mini omelettes marocaines individuelles - Plateau de 6 pièces **18 €**

## **POISSONS DE CHABBAT (entrées)**

Poisson blanc (dorade ou cabillaud) au citron confit **18 € / pers.**

Boulettes de poisson à la marocaine, sauce tomate légèrement relevée **18 € / pers.**

Saumon frais au cumin, citron confit et petites fèves **22 € / pers.**



## **PLATS (plat unique pour l'ensemble des convives)**

Bœuf bourguignon, carottes et petits champignons

Bœuf au cumin

Aiguillettes de poulet caramélisées

Poulet aux olives et citron confit

Poulet rôti, haricots verts

### **Accompagnements :**

Pommes de terre / Riz jasmin / Riz cantonais (œufs, petits pois, oignons caramélisés)

Couscous (bœuf, poulet)

Couscous royal

Tajine marocain, poulet, pruneaux, raisins

### **Accompagnement :**

Semoule, amandes torréfiées

**A partir de 35€ par personne**



## **DESSERTS (parvé)**

Cake moelleux à l'ananas (6 personnes) **24 €**

Cake moelleux aux pommes (6 personnes) **24 €**

Cake infiniment chocolat (6 personnes) **26 €**

Salade de fruits frais à la fleur d'oranger (Verrine individuelle) **8 € / pers**



## **VINS**

Merlot **30 €**

Bordeaux **50 €**

Moscato blanc **42 €**



## **HALLOTS**

**8 € l'unité**