



Menu des Fêtes

*Joyeuses fêtes & meilleurs vœux
pour la nouvelle année 2013*

Nazira Catering

NAZIRA CATERING

Ain Saadé, Zone Bassatine - 1316 Beit-Mery, Metn, Liban
Tél. : + 961 4 87 20 83 (Fax) - Mob: + 961 3 61 60 20

www.naziracatering.com
info@naziracatering.com



Les Entrées

- Assortiment de kébbés : Affoura, Citrouille, Poulet, Poisson, Pomme de terre et Aubergine	16.500 L.L/dz
- Bonbons au fromage	16.500 L.L/dz
- Fatayer au thym sauvage	15.000 L.L/dz
- Velouté de potimarron avec ses croûtons de pain	12.000 L.L/portion
- Macarons au pain d'épices et foie gras fait maison	72.000 L.L/dz
- Foie gras de canard semi-cuit au torchon fait maison	294.000 L.L/kg
- Homard entier et sa salade de betterave et carottes	108.000 L.L/kg
- Saumon mariné fait maison, sour cream à la betterave et vodka	126.000 L.L/kg
- Roasted salmon, rémoulade de céleri-rave, poires et pomme de terre	135.000 L.L/kg
- Saumon fumé écossais	132.000 L.L/kg
- Gambas cuites à la vapeur, sauce cocktail et sauce tartare	120.000 L.L/kg
- Caviar Beluga Royal (sur commande)	
- Huitres N:2 Gillardeau (sur commande)	108.000 L.L/dz
- Salade périgourdine aux copeaux de foie gras et tranches de magret de canard fumé	30.000 L.L /portion
- Salade en fête mélange de mesclun, endives, mélange de champignons, tomates, fines herbes	24.000 L.L /portion
- Salade en fleurs roquette, mélange de champignons, fleurs de bresaola et de fromage de tête de Moine	26.000 L.L /portion
- Croustade aux cèpes des cèdres	66.000 L.L/10 pers. 82.500 L.L/15 pers. 115.500 L.L/20 pers.

- Feuilleté aux fruits de mer frais	85.500 L.L/10 pers. 123.000 L.L/15 pers. 155.000 L.L/20 pers.
- Les quiches du berger, campagnarde, lorraine ou asperges	60.000 L.L/10 pers. 75.000 L.L/15 pers. 100.000 L.L/20 pers.

Le Fromage

- Couronne de brie chaud de 1kg	100.000 L.L
---------------------------------	-------------

Les Plats Chauds

- Crevettes à l'extravaganza (sauce crème et safran)	150.000 L.L/kg
- Dinde à l'américaine (min. 5 kg)	70.000 L.L/kg
- Dinde à l'orientale (min. 5 kg)	52.000 L.L/kg
- Poulet fermier au champagne et au foie gras	150.000 L.L/kg
- Canard entier laqué (min. 2.5 kg) riz aux épices	75.000 L.L/kg
- Jarret de veau (min. 2 kg) braisé, moutarde à l'ancienne, sirop d'érable et bourbon	127.500 L.L/kg
- Carré de bœuf Black Angus U.S.A (min. 8 kg)	157.500 L.L/kg
- Filet de bœuf (min. 2 kg) avec 2 sauces au choix Brésilien	126.000 L.L/kg
- Australien MB2	247.500 L.L/kg
- Gigot de porc rôti à l'ananas (min. 7 kg)	67.500 L.L/kg
- Cochon de lait rôti (min. 10 kg)	84.000 L.L/kg
- Choucroute Alsacienne	45.000 L.L/portion
- Fawaregh, pied et langue d'agneau	37.500 L.L/portion
- Feuilles de vignes et courgettes farcies	25.000 L.L/portion
- Kébbé Arnabiyé, riz blanc	28.000 L.L/portion

La Garniture

Trois couleurs de pomme de terre nouvelle rissolée, gelée d'airelle, choux confit à la crème, légumes glacés, pomme de terre douce glacée à l'orange, poêlée de marrons, poêlée de champignons.

Les Desserts

- Christmas cake 10 cm	41.500 L.L
- Christmas cake couronne	94.000 L.L
- Christmas cake 20 cm	103.000 L.L
- Bonnet du Père Noel	16.500 L.L
- Bûche vanille et croquant au beurre salé (12 pers.)	90.000 L.L
- Bûche chocolat, pépites de chocolat et croquant au beurre salé (12 pers.)	90.000 L.L
- Sac de marrons	105.000 L.L/12pers. 154.000 L.L/20pers.
- Bûche doublement rhum (12 pers.)	105.000 L.L
- Tronc à la cerise griotte et au chocolat (12 pers.)	105.000 L.L
- Bûche à la poire au vin, crèmeux a la vanille (12 pers.) et biscuit spéculos	105.000 L.L
- Mont - Blanc	35.000 L.L/5 pers. 70.000 L.L/10 pers. 105.000 L.L/15 pers. 140.500 L.L/20 pers.
- Pain d'épices	7.500 L.L (petit) 20.000 L.L (moyen) 39.000 L.L (grand)
- Kugelhof	3500 L.L (individuel) 5500 L.L (petit) 11000 L.L (moyen)
- Sapin de Madeleine	150.000 L.L (petit) 225.000 L.L (grand)

- Marrons glacés	10.500 L.L/pièce
- Mini marrons glacés	157.500 L.L/kg
- Bonbons au caramel et beurre salé	90.000 L.L/kg
- Assortiment de pate de fruits	90.000 L.L/kg
- Mandarines et citrons givrés	7.500 L.L/ pièce

Sac de Marzipan Spécial Fête

- Glands, châtaignes, noisettes et pomme de terre en marzipan	110.000 L.L/ kg
---------------------------------------------------------------	-----------------

Assortiment de Truffles

- Noir /cognac	97.500 L.L/ kg
- Praliné / feuilletine	97.500 L.L/ kg
- Lacté / Grand-Marnier et grué de cacao	97.500 L.L/ kg
- Ivoire /riz soufflé	97.500 L.L/ kg

TVA Incluse

Mode de paiement
50% à la commande et 50% à la livraison

Dans le souci de répondre à vos besoins, nous vous proposons, une équipe de service qui contribuera à embellir encore plus cette occasion.

Chef Cynthia F. Bitar

