



Saveurs du Liban

HEALTHY FOOD CATERING
MENU D'INSPIRATION OTTOLENGHI

Buffet froid et chaud

- Falafel et sauce sésame
- Feuilles de vignes veggio
- Houmous classique de pois chiche
- Houmous de butternut à la cannelle et au sirop de dattes
- Caviar d'aubergines fumées (Baba Ganoush)
- Le vrai taboulé libanais
- Labneh aux tomates cerise confites
- Légumes grillés et frits
- Aubergines rôties sauce yaourt et curry
- Salade de haricots verts et boulgour, sauce tahini à la menthe
- Lemon chicken d'ottolenghi
- Chou fleur confit et grillé aux herbes, yaourt au sésame
- Galettes de patates douces et sauce yaourt citron
- Salade Fatouch (salade fraîcheur)
- Pommes de terre à la libanaise, sauce à l'ail
- Saumon au zaatar et tahini
- Assortiment de crudités, olives et pain libanais

Minimum 25 personnes (adultes)

Minimum 35 personnes pour l'entièreté du buffet.

Nous mettons à votre disposition les supports décoratifs de nos plats. Ceux-ci sont sobres, pour la plupart en bois naturel. Les couverts (cuillères et pinces) sont eux aussi mis en prêt. Un petit chevalet sera placé devant chaque plat indiquant la composition de celui-ci.

Nos plats peuvent varier selon le marché.

Prix par personne HTVA (6 %)

34,00€