

# L I Z A

## BANQUET ET RECEPTION 2022

### ESPACES ET CAPACITÉ D'ACCUEIL

#### TOUT LE RESTAURANT

Repas assis - 90 personnes | Cocktail - 170 personnes

#### LE SALON UNIQUEMENT

Repas assis - 55 personnes | Cocktail - 60 personnes

14, Rue de la Banque - 75 002 Paris  
Téléphone 01 55 35 00 66 - mail [info@restaurant-liza.com](mailto:info@restaurant-liza.com)  
[www.restaurant-liza.com](http://www.restaurant-liza.com)

Menu a partir de 10 personnes



# MENU TOUS MÉZZÉS

9 Mezzes froids et chauds + Assortiment de desserts

42€ par personne, version végétarienne sur demande

## MÉZZÉS

**HOMMOS** Pois chiche, crème de sésame, persil, jus de citron, pickles, piment de Cayenne

**SALATET BABAGHANNOUJ** Aubergine grillée, crème de sésame, tomate, roquette, graines de grenade

**TABBOULÉ D'ÉTÉ** Persil haché main, cébettes, tomates noires de Crimée, huile d'olive et citron

**FATTOUCHE** Sucrine, tomates, concombres, radis, persil, menthe et croûtons au sumac

**KEBBIT ADAS** Lentille corail, boulgour, épices douces, oignons rouges

**RKAKAT JEBNÉ** Rissoles aux trois fromages du Liban, persil et échalotes

**FALAFEL** Beignets de fèves, persil, tomates, pickles de navet et de concombre et sauce tarator (crème de sésame)

**MAKANEKS** Petites saucisses libanaises au jus de grenade et pignons

**KEBBÉ HELWÉ** Kébbé de boeuf sucré-salé, sauce basilic, pignon et miel

## DESSERTS

**ASSORTIMENT DE DESSERTS** flans de lait à la fleur d'oranger, sorbets et glaces

\*Les menus « Nazzel » et « Nazzel de luxe » peuvent être indifféremment combinés au sein d'une même table

Menu végétarien sur demande





## MENU TOUS MÉZZÉS GRILLADES

9 Mézzés froids et chauds + Assortiment de desserts

52€ par personne, version végétarienne sur demande

### MÉZZÉ

- HOMMOS BI TAHINE** Pois chiche, crème de sésame, persil, jus de citron, pickles, piment de Cayenne
- SALATET BABAGHANNOUJ** Aubergine grillée, crème de sésame, tomate, roquette, graine de grenade
- TABBOULÉ D'ÉTÉ** Persil haché main, cébettes, tomates noires de Crimée, huile d'olive et citron
- FATTOUCHE** Sucrine, tomates, concombres, radis, persil, menthe et croûtons au sumac
- KEBBIT ADAS** Lentille corail, boulgour, épices douces, oignons rouges
- RKAKAT JEBNÉ** Rissoles aux trois fromages du Liban, persil et échalotes
- FALAFEL** Beignets de fèves, persil, tomates, pickles de navet et de concombre et sauce tarator (crème de sésame)
- MAKANEKS** Petites saucisses libanaises au jus de grenade et pignons
- KEBBÉ HELWÉ** Kébbé de boeuf sucré-salé, sauce basilic, pignon et miel

### GRILLADES

- CHICHE TAOUK** brochettes de poulet mariné à la sarriette
- KAFTA** brochettes d'agneau haché, persil, oignons grillés

Toutes nos grillades sont accompagnées de pommes de terre grenailles confites à l'ail et coriandre, légumes grillés de saison

### DESSERTS

- ASSORTIMENT DE DESSERTS** flans de lait à la fleur d'oranger, sorbets et glaces

\*Les menus « Nazzel » et « Nazzel de luxe » peuvent être indifféremment

# COCKTAIL DINATOIRE

16 Pieces + Tour de Legumes

Service au plateau, 60 personnes minimum (privatisation salon)

46€ 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

### KELLAGE ou RAKAKAT

petit pain rond grillé farci de halloum (fromage libanais)

### 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

### MEZZE DE LA MER

### LABNEH

Aromatisé du moment

### TOUR DE LEGUMES

### MOUTABBAL

Aubergines grillées, crème de sésame, graines de grenade

## DESSERTS

**BAKLAWA** mini pâtisseries orientales traditionnelles

**HAYTALIÉ** flans de lait à la fleur d'oranger

**RIZ AU LAIT A LA ROSE ET PISTACHE**

**GATEAU AU CHOCOLAT MAISON**





## BRUNCH EN BUFFET

Dimanche de Midi à 15h30

Semi Privatisation salon pour minimum 45 personnes  
Privatisation totale pour un minimum de 60 personnes  
42€ par personne 24€ par enfant de moins de 12ans

Chaque semaine, une sélection variée de nos plats, plateau de fromages, bouchées du four, salades, mezzés et desserts, jus de fruits frais, café et thé à volonté

### SALÉS

**FROMAGES DU LIBAN  
KASHKAWAL, HALLOUM,  
LABNÉ** et confitures

**FALAFEL**  
beignets de pois chiche et fèves,  
sauce à la pâte de sésame pimentée

**HOMMOS**  
purée de pois chiches  
à la pâte, de sésame

**MANAKISH ZAATAR** thym,  
sésame et sumac

**MOUTABBAL**  
aubergines grillées, crème de  
sésame, graines de grenade

**BOUCHÉE DU MOIS**

**MAKANEKS**  
petites saucisses libanaises au jus  
de grenade

**FOUL** ragoût de fèves  
et de pois chiches

**TABBOULE LIZA et FATTOUCHE**

### PLAT DU DIMANCHE

**MOULOKHIE** Blanc de poulet, riz basmati, ragoût de corrette,  
ail et coriandre

### DESSERTS

**GATEAU AU CHOCOLAT**

**BAKLAWAS** Petites pâtisseries libanaises au miel

**HAYTALIÉ** Flan de lait à la fleur d'oranger

**SALADE DE FRUITS FRAIS**

**KNÉFÉ**

### NOS SPÉCIALITÉS À PARTAGER

**CASSOLETTE D'OEUF DU MOMENT** 8€

**HALLOUM** fromage halloumi poêlé, confiture de tomate maison,  
graines de sésame 14€

**KÉBBÉ NAYÉ** tartare de boeuf à la libanaise, blé concassé, menthe, 14€

## LES FORFAITS BOISSONS

---

### FORFAIT SOFT

10€

1/2 eau plate pétillante,  
1 limonade à la fleur d'oranger, 1 café

### FORFAIT VIN

13€

1/3 bouteille de vin  
Les Côteaux, Château Kefraya, Liban  
Blanc de Blanc, Château Kefraya, Liban

### FORFAIT TOUT COMPRIS

29€

Une coupe de champagne  
1/3 bouteille de vin  
Les Côteaux, Château Kefraya, Liban  
Blanc de Blanc, Château Kefraya, Liban  
1/2 eau plate pétillante, 1 limonade à la fleur d'oranger  
1 café





## SERVICES COMPLÉMENTAIRES

Le restaurant peut être privaté sur demande - demandez un devis

### LE VIN À LA CARTE

Si vous souhaitez une sélection plus personnelle,  
Demandez notre carte des vins

### L'APERITIF

Champagne brut Billecart  
Salmon la bouteille 75€

### LIZA PARIS

Une coupe de champagne, sirop de rose 13€

### LIZA BEIRUT

Un long drink de Skinos (alcool à base de mastiha), limonade maison 13€

### PLATEAU KES

1 plateau pour environ 4 personnes 14€  
Tomates cerise, concombre, chips de pain pita au zaatar, labneh  
(lait de vache caillé), olives

### GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MAISON

(commande 48h à l'avance)

### DECORATION FLORALE

La décoration florale du Liza et de ses événements  
est faite par Lara AHDAB. N'hésitez pas à la contacter directement  
pour un devis 06 12 61 80 00