

# L I Z A

## BANQUET ET RECEPTION 2025

### 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 - 502 70 Paris  
Téléphone 5 00 366 1 055 - 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

44,00€ par personne, version végétarienne sur demande

### MÉZZÉS

**HOMMOS BI TAHINÉ** Pois chiches, crème de sésame, cébette, jus de citron, pickles, piment de cayenne

**MOUDARDARA** Lentille, riz, oignons caramélisés, bergamote, suprême d'orange.

**TABBOULÉ TEFFEH** Persil, menthe, pomme verte, échalotte, huile d'olive, jus de citron, mélasse de grenade.

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

**LABNÉ AU CITRON NOIR** Yaourt salé au lait de vache, citron noir, pickles d'ognons rouge et noisettes torréfiées

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

**MAKANEK** Saucisses libanaises au jus de grenade et pignons

**ARNABIT MEKLEH** Choux fleurs frits, crème de sésame, parmesan, citron, persil, piment de ciment

### 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

54.00€par personne, version végétarienne sur demande

## MÉZZÉ

**HOMMOS BI TAHINÉ** Pois chiches, crème de sésame, cébette, jus de citron, pickles, piment de cayenne

**MOUDARDARA** Lentille, riz, oignons caramélisés, bergamote, suprême d'orange.

**TABBOULÉ TEFFEH** Persil, menthe, pomme verte, échalotte, huile d'olive, jus de citron, mélasse de grenade.

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

**LABNÉ AU CITRON NOIR** Yaourt salé au lait de vache, citron noir, pickles d'ognons rouge et noisettes torrifiées

**ARABIT MEKLEH** Choux fleurs frits, crème de sésame, parmesan, citron, persil, piment de cayenne

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

**MAKANEK** Saucisses libanaises au jus de grenade et pignons.

## 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





## MENU DU CHEF

9 Mezzes froids et chauds + Assortiment de desserts

64,00€ par personne

### AVANT DE COMMENCÉ

OLIVES LIBANAISES MARINÉS

### MÉZZÉS

#### HOMMOS PORTOBELLO

Hommos bi tahiné, champignons, oignons caramélisés au jus de grenade, persil frit et amandes.

#### TABBOULÉ TEFFEH

Persil, menthe, pomme verte, échalotte, huile d'olive, jus de citron, mélasse de grenade.

#### WARAK ENAB

Feuilles de vigne farcies, tomate, citron, huile d'olive

#### JAZAR BEL ZAATAR

Carottes rôties au thym, crème de noix de cajou, tomates séchées, olive taggiasche et pistache.

#### SAMAK TAJINE

Cabillaud en tempura, tarator de pignons, huile aux agrumes.

#### MSAKHAN DJEIJ

Poulet effiloché, sumac, oignons, crème d'ail. (3P)

#### ARNABIT MEKLEH

Choux fleurs frits, crème de sésame, parmesan, citron, persil, piment de cayenne.

#### RKAKAT JEBNÉ

Rissoles aux trois fromages du Liban, persil et échalotes. (4p)

#### KEBBIT LAKTINE

Kebbé de potiron, noix et oignons confits, yaourt au cumin torréfié. (4P)

#### HALLOUM

Frommage halloum poêlé, confiture de tomate et graines de sésame

### GRILLADES

**CHICHE TAOUK** brochettes de poulet mariné à la sarriette

**KAFTA** brochettes d'agneau haché, persil, oignons grillés

**KHAROUF MEHCHÉ** Souris d'agneau de cinq heures, confite aux cinq épices douces, riz, mendiant de pistache et d'amande.

\*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, gâteau au chocolat

## BRUNCH EN BUFFET

Dimanche de Midi a 15h30

Semi Privatisation salon pour minimum 45,00€ personnes  
Privatisation totale pour un minimum de 60,00€ personnes  
42,00€ par personne 24,00€ 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 légumes

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

**MOUDARDARA**  
Lentille, riz, oignons caramélisés,  
bergamote, suprême d'orange.

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

**FALAFEL**

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

**MANAKISH ZAATAR**  
thym, sésame et sumac

**BOUCHÉE DU MOIS**

**MAKANEK**  
Saucisses libanaises au jus  
de grenade et pignons

**TABBOULÉ TEFFEH 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** 8,00€

**HALLOUM** fromage halloumi poêlé, confiture de tomate maison,  
graines de sésame 14,00€

**KÉBBÉ NAYÉ** tartare de boeuf à la libanaise, blé concassé, menthe, 14,00€





## COCKTAIL DINATOIRE

16 Pieces + Tour de Legumes

Service au plateau, 60 personnes minimum (privatisation salon)

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

#### 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

#### TOUR DE LEGUMES

#### KEBBET ADAS

lentille corail, boulgour, épices douces, coriandre

### 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**

## LES FORFAITS BOISSONS

---

### FORFAIT SOFT

10,00€

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

### FORFAIT VIN

15,00€

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

Forfait Vin Premium 3/1 bouteille de vin Ixir

### FORFAIT TOUT COMPRIS

32,00€

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

### FORFAIT VIN PREMIUM

45,00€ (tout compris)

2/1 bouteille de Ixir Grande Reserve Blanc ou  
Chateaux Wardy les Cèdres Rouge

### FORFAIT OPEN BAR

60,00€

Champagne, cocktail  
(mojito à la fleur d'oranger, gin basil smash, Liza beirut skins limonade )  
Vin blanc et vin rouge  
Bière libanaise  
Eau plate et petillante et café





## SERVICES COMPLÉMENTAIRES

Le restaurant peut être privatise 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 95,00€

### LIZA PARIS

Une coupe de champagne, sirop de rose 13,00€

### LIZA BEIRUT

Un long drink de Skinos (alcool à base de mastiha), limonade maison 13,00€

### PLATEAU KES

1 plateau pour environ 4 personnes 14,00€  
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 80 61 12 06