

# L I Z A

## CARTE TRAITEUR

---

### LIZA CHEZ VOUS

Le traiteur de Liza, livre à partir de 8 personnes et plus tarif de livraison à Paris partir de 40,00€ TTC.

Commande au plus tard la veille avant 14h00, du lundi au vendredi.

Pour moins de 8 personnes, merci de commander directement sur notre site pour une livraison dans l'heure ou programmé le jour même

Le service commercial est fermé les samedis et dimanches.

Tous nos prix sont indiqués en TTC.

14, Rue de la Banque - 75002 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 TOUS MÉZZÉS GRILLADES

8 Mezzes Froids et Chauds + 2 Grillades + 2 Desserts

38.00€ par personne, version végétarienne sur demande

### MÉZZÉS

**HOMMOS BI TAHINE** Pois chiches, crème de sésame, persil, jus de citron

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

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

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

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

**FALAFEL** Beignets de pois chiches et fèves, sauce tarator au sésame (2p)

**RKAKAT JEBNÉ** Rissoles aux trois fromages du Liban, persil et échalotes (1P)

**KEBBÉ MEKLIÉH** Kebbé de boeuf, sauce yaourt et betterave (1P)

**CHICHE TAOUK** Brochette de poulet mariné à la sarriette, pomme de terre grenailles (1p)

**KAFTA** Brochette d'agneau haché, persil, oignons grillés, pomme de terre grenailles (1p)

**BAKLAWA DU LIBAN EXTRA FRAIS** (1p)

**GATEAU AU CHOCOLAT ET PISTACHES** (1P)

**Menu sans grillades:** 33.00€ par personne

**Menu sans desserts:** 35.00€ par personne

\*Pain pita inclus (1 par personne)

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



## MENU DU CHEF

9 Mezzes Froids et Chauds + 2 Grillades ou Kharouf Mehcheh  
+ 2 Desserts

46.00€ par personne, version végétarienne sur demande

### MÉZZÉS

**HOMMOS BI TAHINE** Pois chiches, crème de sésame, persil, jus de citron

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

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

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

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

**SFIHA** Bouchées du four d'agneau haché, tomates, mélasse de grenade (2P)

**RKAKAT JEBNÉ** Rissoles aux trois fromages du Liban, persil et échalotes (1P)

**FATAYER** Chausson aux épinards et graines de grenade (1P)

**KEBBÉ MEKLIH** Kebbé de boeuf, sauce yaourt et betterave (1P)

#### CHOIX ENTRE KHAROUF MEHCHEH OU GRILLADES

**KHAROUF MEHCHE** Souris d'agneau de cinq heures, confite aux 5 épices douces, riz, mendiant de pistache et d'amande

**CHICHE TAOUK** brochette de poulet mariné à la sarriette, pomme de terre grenailles (1p)

**KAFTA** Brochette d'agneau haché, persil, oignons grillés, pomme de terre grenailles (1p)

**BAKLAWA DU LIBAN EXTRA FRAIS** (1p)

**GATEAU AU CHOCOLAT ET PISTACHES** (1P)

\*Pain pita inclus (1 par personne)

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







## MENU FINGUER FOOD

### 7 Mezzes Froids et Chauds

Apero entre amis ou au bureau

29.00€ par personne, version végétarienne sur demande

---

## MÉZZÉS

**HOMMOS BI TAHINE** Pois chiches, crème de sésame, persil, jus de citron

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

**RKAKAT JEBNÉ** Rissoles aux trois fromages du Liban, persil et échalotes (1P)

**FATAYER** Chausson aux épinards et graines de grenade (1P)

**KEBBÉ MEKLIYEH** Kebbé de boeuf, sauce yaourt et betterave (1P)

**KEBBIT LAKTINE** Kebbé de potiron, noix et oignons confits, yaourt au cumin torréfié. (1P)

**SFIHA** Bouchées du four d'agneau haché, tomates, mélasse de grenade (1P)

## AJOUTER

### CHIPS DE PAIN AU ZAAATAR

Thym du Liban, graines de sésame, sumac (Saladier 15 €)

### RIFAI NUTS

(Boîte 15 €)



## LES MENUS SOLOS COMME UN BENTO

### Plateau Individuel

22.00€ par personne

+ dessert Muhallabiyé (Flan de lait à la d'oranger)

**SOLO TAOUK** Hommos, fattouche, 1 bouchée du four, 2 brochettes de poulet, pommes de terre grenailles confites à l'ail et la coriandre

**SOLO KAFTA** Hommos, fattouche, 1 bouchée du four, 2 brochettes de boeuf haché, pommes de terre grenailles confites à l'ail et la coriandre

**SOLO MIXTE** Hommos, fattouche, 1 bouchée du four, 1 brochette de poulet, 1 brochette de boeuf haché, pommes de terre grenailles confites à l'ail et la coriandre

**SOLO SHAWARMA** Hommos, fattouche, 1 bouchée du four, bœuf mariné, persil, pickles de navet et de concombre, sauce tarator

**SOLO FALAFEL** Hommos, fattouche, 1 bouchée du four, 4 pièces de falafel, persil, pickles de navet et de concombre, sauce tarator

**SOLO VEGGIE** Hommos, fattouche, tabboulé, moudardara, arnabit







## A LA CARTE

---

### CHIPS DE PAIN PITA AU ZAAATAR (saladier de 450g)

Thym du Liban, graines de sésame, sumac 15.00€

SACHET DE PAIN LIBANAIS (5p) 2,50€

## MEZZÉS EN SALADIER

(1 saladier c'est pour 8 personnes)

**HOMMOS BI TAHINE** 28.00€

Pois chiches, crème de sésame, persil, jus de citron

**MOUDARDARA** 28.00€

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

**WARAK ENAB** 55.00€

(commandez 72H avant) 350 G

**LABNÉ CITRON NOIR** 28.00€

Yaourt salé au lait de vache, citron noir, pickles d'oignons rouges et noisettes torréfiées

**JAZAR BEL ZAAATAR** 30.00€

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

**TABBOULÉ TEFFEH** 30.00€

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

**FATTOUCHE** 31.00€

Sucrine, tomates, concombres, radis blanc, persil, menthe, croûtons au sumac

**ANRNABIT MEKLÉ** 31.00€

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

## SPÉCIALITÉ

**KHAROUF MEHCHE** 24.00€

Souris d'agneau de cinq heures, confite aux 5 épices douces, riz, mendiant de pistache et d'amande



## A LA CARTE

---

Conseils pour composer votre cocktail

Pour un cocktail apéritif, prévoir 8 pièces par personne.

Pour un cocktail dînatoire rajouter nos saladiers avec les chips pita zaatar

### COFFRETS DE PIÈCES

Les bouchées sont livrées dans des coffrets jetables à disposer sur votre buffet, \*selon disponibilité

**RKAKAT JEBNE** 24 pièces 48.00€

Rissoles au 3 fromages du Liban persil et echalotes

**SFIHA** 24 pièces 48.00€

Bouchées du four d'agneau haché, tomates, mélasse de grenade

**FALAFEL** 24 pièces 40.00€

Beignets de pois chiches et fèves, sauce tarator au sésame

**KEBBÉ MEKLIYÉ** 24 pièces 54.00€

Kebbé de bœuf frit, dip yaourt, bettrave et menthe séchée

**KEBBIT LAKTINE** 24 pièces 54.00€

Kebbé de potiron, noix et oignons confits, yaourt au cumin torréfié

**MSAKHAN DJEJ** 24 pièces 54.00€

Poulet effiloché, sumac, oignons, crème d'ail

**FATAYER** 24 pièces 52.00€

Chausson aux épinards et graines de grenade

**MINI CHICHE TAOUK** 24 pièces 54.00€

Brochettes de poulet mariné à la sarriette

**MINI KAFTA** 24 pièces 54.00€

Brochettes de boeuf, persil, oignons grillés

**BAKLAWA** 40 pièces 45.00€

Assortiment de pâtisseries du Liban

**GATEAU CHOCOLAT PISTACHE** 24 pièces 45.00€  
(sans gluten)







## EN PLUS

### BOISSONS

**NOTRE FAMEUSE LIMONADE MAISON** 11.00€ (prix au litre)  
Citron pressé, fleur d'oranger

**THÉ GLACÉ À LA MENTHE FRAÎCHE** 11.00€ (prix au litre)

### LE CHOIX DES VINS DU LIBAN

**LES COTEAUX DE CHATEAU KEFRAYA**, rouge (75cl) 23,50€

**BLANC DE BLANC, CHATEAU KEFRAYA**, blanc (75cl) 26,50€

**MYST DE CHATEAU KEFRAYA**, rosé (75cl) 24.00€

### SERVICES COMPLEMENTAIRES

**Vous souhaitez que votre buffet soit dressé  
par notre equipe dans nos plateaux en etain chez vous ?**

Dressage + Matériel + Récupération des plateaux

A partir de 25 personnes  
350.00€

**Souhaitez vous une fête à la libanaise?  
Vous pouvez tout imaginer et nous pouvons tout faire  
Location de matériel, service par nos soins ou encore DJ  
Demandez nous un devis**

14, Rue de la Banque - 75002 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)