



SASSOUN
TRAITEUR
by Gariné

FORMULES
PLATEAUX
REPAS

TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL
— DEPUIS 1976 —

Des saveurs libano-arméniennes pour faire voyager vos papilles !



FORMULE

N°1

4 ENTRÉES + 4 PIÈCES CHAUDES + 1 DESSERT

Choix n°1 : L'authentique

Entrées

- Hammos : purée de pois chiches 🌿
- Taboulé libanais 🌿
- Haricot géant à la tomate 🌿
- Purée de pomme de terre aux olives noires 🌿

Pièces chaudes

- Beureg aux épinards : chausson aux épinards 🌿 ❄️
- Beureg fromage : chausson aux fromages 🌿 ❄️
- Lahmajin : pâte briochée farcie à la viande de bœuf et poivron rouge ❄️
- Keufté : boulettes de blé concassé farcies à la viande de bœuf ❄️

Dessert

- Panna Cotta libanaise, aux abricots épicés et aux pistaches caramélisées

Choix n°2 : La végé

Entrées

- Salade de betterave aux épices et aux noix 🌿
- Moutabbal : caviar d'aubergines 🌿
- Imam Baildi : ratatouille arménienne 🌿
- Djadjik : fromage blanc à la menthe, à l'ail et aux concombres 🌿

Pièces chaudes

- Beureg fromage : chausson aux fromages 🌿 ❄️
- Beureg aux épinards : chausson aux épinards 🌿 ❄️
- Cigare aux fromages et à la menthe 🌿 ❄️
- Feuilleté aux olives et aux poivrons 🌿 ❄️

Dessert

- Parklava : pâte feuilletée aux noix ou pistaches