

Les Mézés

Mézé "Découverte" Six sortes de hors d'œuvres chauds et froids (Taboulé, Hommos, Labneh, Fatayer, Sambousik fromage et viande) 17,00 € / pers.
Avec grillades (1 brochette de Kefta, 1 brochette de Chiche Taouk + Riz) 23,00 € / pers.
Mézé "Du chef" Neuf sortes de hors d'œuvres chauds et froids (Taboulé, Hommos, Labneh, Moutabbal, Feuilles de vigne, Fatayer, Sambousik fromage et viande, Falafel) 21,50 € / pers.
Avec grillades (1 brochette de Kefta, 1 brochette de Chiche Taouk + Riz) 27,50 € / pers.

Les Grillades

Brochettes de Kefta Viande de bœuf hachée, oignons, persil, ail 16,50 €
Chiche taouk Brochettes de poulet mariné 17,00 €
1 Garniture au choix : Bourghoul (blé concassé) aux vermicelles Riz aux vermicelles	

Formules à cuire soi-même.
-15% de remise sur les prix indiqués.
Et toujours -20% sur tous nos vins libanais.

GUIDE DE CUISSON

POUR LA CUISSON DES HORS D'ŒUVRES CHAUDS :

- Porter votre friteuse à 180°C (une casserole avec de l'huile peut également faire l'affaire)
- Plonger les hors d'œuvres encore surgelés directement dans l'huile chaude
- Attendre environ 3 à 5mn, le temps que les hors d'œuvres soient dorés. Bien surveiller, car le temps donné est indicatif et rien ne vaut l'œil humain pour juger de la bonne cuisson
- Sortir et poser sur du papier absorbant
- Servir

POUR LA CUISSON DES GRILLADES :

- Placer les brochettes dans une poêle chaude
- Cuire d'un côté puis de l'autre
- Servir

POUR LE RIZ ET LE BOURGHOUL :

- Placer la barquette en aluminium directement dans le micro-ondes (elle est prévue à cet effet)
- Réchauffer
- Servir