



MENU EVENTS

Nos formules s'adaptent à vos besoins, selon le nombre d'invités et votre budget. Chaque sélection est pensée pour créer **une expérience conviviale sur mesure.**

Nous nous ferons un plaisir de vous accompagner pour vos événements.
Scannez ce QR Code et remplissez notre formulaire traiteur.



KARAMNA

77 RUE BOISSIÈRE, 75116 PARIS • 01 45 00 71 34
welcome@karamna.fr • www.karamna.fr



MENU EVENTS

FINGER MEZZE

Falafel

boulettes de pois chiches croustillantes aux herbes & épices

Rikakat fromage

feuilletés croustillants au fromage fondant

Fatayer épinards

chaussons garnis d'épinards, oignons & citron

Mini manouché au zaatar

mini pains libanais au thym et sésame

Sambousek viande

chaussons frits, à la viande hachée & pignons

Kebbé

boulettes de viande et boulghour farcies, frits

Arayess fromage ou viande

pain libanais grillé farci au fromage ou à la viande hachée & pignons

Batata harra

pommes de terre sautées à l'ail, coriandre & épices

Halloumi grillé

fromage grillé servi avec tomates, concombres

Sojok

saucisses épicées nappées de jus de citron

Makanek

saucisses libanaises sautées au citron

Ailes de poulet

ailes de poulet marinées à l'ail et au citron, puis grillées

MEZZE À PARTAGER

Salade taboulé

persil, boulghour, tomates, oignons, citron

Salade fattoush

laitue, tomates, concombres, radis, sumac, mélasse de grenade & pain grillé

Salade du moine

caviar d'aubergines, persil, tomates, poivrons, oignons, huile d'olive

Loubyé b Zeit

haricots verts mijotés à la tomate et à l'huile d'olive

Hommos

purée de pois chiches à la crème de sésame

Moutabal

caviar d'aubergines fumées à la crème de sésame

Mouhammara

poivrons rouges rôtis, mélasse de grenade, noix & pistaches

Chanklich

fromage de brebis, thym, tomates & oignons

Moussaka

aubergines au four, sauce tomate & pois chiches

Sawda djeij

foies de volaille flambés au citron

Hommos chawarma

purée de pois chiches à la tahina, viande chawarma émincée

GRILLADES

Chich taouk

brochettes de poulet marinées & grillées

Kafta

brochettes de viande hachée aux herbes

Chawarma bœuf ou poulet

viande marinée et rôtie aux épices

Kastaletta

côtelettes d'agneau grillées

LES PLATS SIGNATURES

Daoud Bacha

boulettes de viande mijotées dans une sauce tomate, servies avec du riz

Kebbé Labbaniye

croquettes de kebbé farcies, dans une sauce au yaourt citronné, accompagnées de riz

Mouloukhiya

feuilles de corète à la coriandre, servies avec du poulet et du riz

Sayadiyeh

riz parfumé au poisson, épices et oignons caramélisés, servi avec une sauce au tahini et citron

Riz 3a Djeij

riz aux épices et poulet effiloché, garni d'amandes grillées, accompagné de yaourt à l'ail et aux concombres

Gigot d'agneau

gigot d'agneau lentement rôti aux épices, tendre et fondant, servi avec du riz parfumé et son jus

Kebbé Seniye

kebbé au four garni de viande épicée et de pignons, servi chaud avec salade ou yaourt

Freekeh Lahmeh aw Djeij

blé vert fumé aux épices, servi avec viande ou poulet, garni de fruits secs et de noix

Moghrabiyeh

perles de semoule mijotées aux épices, servies avec poulet, pois chiches et oignons caramélisés

SANDWICHES

découpés en bouchées, idéals pour un service cocktail

Au choix : falafel, labné, halloumi, kafta, poulet taouk, chawarma bœuf, chawarma poulet, sojok ou makanek

DESSERTS

Baklawa

noix, pistaches ou amandes

Mouhalabieh

flan de lait à la fleur d'oranger, pistaches concassées

Ashta au miel

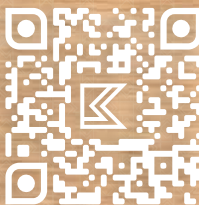
crème de lait à la fleur d'oranger, miel & pistaches

Maamoul

biscuits fourrés aux noix, pistaches ou dattes

Knefe

chapelure croustillante, fromage fondu & sirop levantin



Scannez ce QR Code et remplissez notre formulaire traiteur

l'équipe Karamna ❤️