Dalia
Catering

A CHRISTMAS FEAST TO *Remember*

DISCOVER OUR
2026 CHRISTMAS MENU.

10 à 12 personnes

Bouchées

UNE DOUZAINE

Pizza	**6$**
Pizza végétarienne	**6$**
Rouleaux de fromage	**6$**
Rouleaux de printemps	**6$**
Hot Dog	**6$**
Fatayer aux épinards	**6$**
Fatayer au fromage	**6$**
Fatayer au thym	**5$**
Sfiha	**6$**
Sambousek à la viande	**7$**
Kebbé à la viande	**7$**
Kebbé citrouille	**7$**
Kebbé chèvre épicée New	**12$**
Samossa épinards feta New	**10$**
Fatayer poulet sésame New	**10$**



Calisto



Entrées

Foie gras de canard entier (1kg) — 240$
chutney de mangue, brioche et gelée

Jambon laqué — 250$
ananas, maïs et choux de Bruxelles, sauce au miel

Rosace de saumon fumé tropical — 180$
avec quinoa et edamame

Tartare de saumon sur croustillant de riz — 170$
sauce umami

Plateau de saumon à l'aneth — 200$
pain et beurre, sauce moutarde douce

Gâteau de sushi avec ses condiments — 200$

Crabe frais avec patate et avocat — 200$
sauce yuzu citrus

Tian de crevettes marinées avec orzo — 150$
sauce zeste à l'ancienne

Kama grillées avec artichauts — 175$
orzo à la truffe noire et copeaux de parmesan

Brie en crôute farci à la truffe (1kg) — 90$



Carpaccio de betteraves aux sardines et à l'aneth	90$
Mini feuilleté de chèvre aux figues et noix (24 pcs)	80$
Filo de poulet truffé avec légumes grillés (24 pcs)	90$
Quiche aux poireaux et aux cèpes (30 cm rond)	80$
Quiche au fromage bulgare et thym sauvage (30 cm rond)	70$
Tarte au fromage de brie et dattes (30 cm rectangle)	80$
Plateau de charcuterie et fromage (brie, chèvre, parmesan, boursin, manchego, comté, rosette de lion, bresaola) avec sélection de pains, beurres et confitures	220$
Kebbeh karazieh	75$
Baklava boeuf pistache à la grenade	65$
Feuilles de vigne à la mélasse de grenade	50$



Salades

Salade sucrine, endive, artichaut et parmesan — 95$
sauce à la truffe

Antipasti de légumes rôtis au fromage bulgare — 85$
sauce cumin et tahini

Salade kale, quinoa et halloumi grillé — 90$
sauce mélasse de grenade

Salade chèvre et fruits rouges — 130$
sauce vinaigrette à la framboise

Salade jambon de parme avec melon et asperges, — 130$
sauce balsamique au miel

Salade bresaola, manchego et asperges — 130$
sauce au vinaigre de xérès

Salade césar gourmande au poulet grillé — 90$
sauce césar

Salade crabe exotique — 85$
sauce citron mayonnaise

Salade asiatique aux crevettes — 120$
sauce fruit de la passion

Plats Principaux

Poulet à la citronnelle et au gingembre, riz jasmin	175$
Magret de canard, asperges et riz sauvage sauce orange-Grand Marnier	200$
Poulet à la toscane et tagliatelles	175$
Dinde aux marrons (6kg) avec riz basmati sauce orientale	200$
Dinde aux légumes confits (6kg) et saucisses sauce aux canneberges	220$
Filet de veau blanc aux légumes sautés sauce aux poivres	240$
Gigot d'agneau et légumes grillés sauce fines herbes	220$
Filet de bœuf avec patates douces et champignons sauce moutarde à l'ancienne	200$
Feuilles de vigne avec côtelettes	180$



Riz oriental à la viande	180$
Saumon laqué avec riz noir et légumes d'hiver sauce miel et gingembre	200$
Paëlla	220$
Linguine crevettes au sésame sauce coco-huître	190$
Crevettes au curry vert et riz basmati	190$
Ravioles au saumon et sauce bisque	140$
Ravioles aux cèpes et sauce à la truffe	140$





Desserts



Fruits exotiques	75$
Bûche de Noël trois saveurs chocolat, pistache framboise	70$
Fraisier (30 cm rond)	80$
Tarte à la mangue (30 cm rond)	80$
Tarte de fruits rouges à l'avoine et sirop d'érable (30 cm rond)	80$
Gâteau aux carottes (30 cm rond)	70$
Gâteau aux dattes et au caramel (30 cm rond)	70$
Gâteau au chocolat et caramel au beurre salé (30 cm rond)	70$
Baba au rhum (30 cm rond)	70$
Cheese cake aux amandes (30 cm rond)	80$





Mignardises
DU NOUVEL AN

Huîtres, homard et caviar selon arrivage

Bouchées feuilletées (chèvre, saumon) 2 doz	60$
Verrines salées (crevette, mozzarella, halloum betterave) 2 doz	60$
Canapés (saumon, chèvre, bresaola) 3 doz	60$
Mini tartes salées (crevette, brie, gorgonzola poire) 3 doz	60$
Mini **quiches** (bulgare thym, poireaux cèpes) 2 doz	40$
Mini burger à la truffe 2 doz	50$
Wrapped club sandwich (saumon, bresaola, dinde et fromage) 2 doz	60$
Mini baguettes (saumon, poulet, rôti de boeuf) 2 doz	75$
Bruschetta (mozzarella basilic, jambon de parme) 2 doz	40$
Bao Bun (poulet, boeuf) 2 doz	60$
Crevettes croustillantes, sauce au tamarin 2 doz	55$
Salade en verrines (poulet césar et quinoa feta) 1 doz	50$
Trio de délices (cheesecake pistache, Louis XV, tarte fruits rouges) 3 doz	60$
Mini ossmalieh (chocolat, pistache, framboise) 3 doz	45$
Mini éclairs (vanille, chocolat, pistache, fruit de la passion) 3 doz	50$













Dalia

Catering

Voie 13, Jbeil, Lebanon

76 355 777 | 81 355 777 | 09 946 027

www.daliacatering.com