

A HOLIDAY SPREAD TO SPARKLE YOUR *season*



D

10 à 12 personnes

Bouchées

UNE DOUZAINÉ

Pizza

Pizza végétarienne

Rouleaux de fromage

Rouleaux de printemps

Hot Dog

Fatayer aux épinards

Fatayer au fromage

Fatayer au thym

Sfiha

Sambousek à la viande

Kebbé à la viande

Kebbé citrouille





Entrées

Fois gras de canard entier,
chutney de mangue, brioche et gelée

Rosace de saumon fumé tropical avec edamame

Duo de saumon fumé et mariné,
pain et beurre, sauce soya gingembre

Gravlax de saumon avec quinoa et avocat mariné,
sauce citrus

Gâteau de sushi avec ses condiments

Crabe frais avec patate et avocat,
yuzu citrus sauce

Tian de crevettes marinées avec salade d'orzo,
sauce zeste à l'ancienne

Poutargue à l'ail et au thym sauvage

Artichauts marinés,
petit pois, parmesan et piment doux,
sauce citron aux herbes

Brie en crôte aux framboises et noix (3kg)

Filo de poulet truffé avec légumes grillés 20 pcs

Quiche aux poireaux et aux cèpes

Quiche au fromage bulgare et thym sauvage

Quiche aux asperges, lardons et chèvre

Mini feuilleté de chèvre aux figues et noix 20pcs



Plateau de charcuterie et fromage (brie, chèvre, parmesan, boursin, manchego, comté, jambon de parme, bresaola, saucisson) avec sélection de pains, beurres et confitures

Crevettes avec légumes confits, sauce tajen

Baklava au fromage bulgare avec canneberge et miel

Kebbeh karazieh

Feuilles de vigne à la mélasse de grenade





Salades

Salade de sucrine, betterave et champignons frais
sauce balsamique moutarde

Salade aubergine, mozzarella,
artichauts et edamame, sauce vinaigrette au pesto

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

Salade kale, quinoa et halloumi grillé,
sauce mélasse de grenade

Salade d'endives, poire et roquefort,
sauce vinaigrette au noix

Salade chèvre et fruits rouges,
sauce vinaigrette à la framboise

Salade freekeh, potiron, poulet et thym sauvage
sauce cumin et tahini

Salade bresaola, manchego et mesclun
sauce au vinaigre de xérès

**Noodles au boeuf mariné à la coréenne, broccoli et noix
de cajou,** sauce au piment doux

Salade crabe exotique,
sauce citron mayonnaise

Salade crevettes asiatique,
sauce fruit de la passion





Plats Principaux

Biryani de poulet et riz indien aux épices

**Suprême de volaille farci aux champignons,
sauce forestière**

**Tagliatelles au poulet farci aux épinards,
sauce cèpes**

Dinde aux marrons
(6kg) avec riz basmati, sauce orientale

Dinde aux légumes confits
(6kg) sauce aux canneberges

**Medaillon de boeuf farci aux champignons
sauvages et truffe blanche,
sauce aux morilles**

**Filet de veau blanc aux légumes sautés,
sauce truffe**

**Gigot d'agneau et légumes grillés,
sauce fines herbes**



**Filet de bœuf avec patates douces et champignons,
sauce moutarde à l'ancienne**

Feuilles de vigne avec côtelettes

Riz oriental à la viande

**Saumon laqué avec riz noir et légumes d'hiver,
sauce miel et gingembre**

Paëlla

**Udon noodles aux crevettes marinées,
sauce aux arachides**

Crevettes au curry vert et riz basmati

Ravioles aux cèpes et sauce à la truffe



Desserts

Fruits exotiques

Bûche de Noël trois saveurs
(chocolat, noisette et framboises)

**Tarte au chocolat blanc et
canneberges** (30 cm rond)

**Tarte au praliné pistache et fleur
d'oranger** (30cm rond)

**Tarte de fruits rouges à l'avoine et
sucre d'érable** (30 cm rond)

**Tarte aux amandes et marmelade
d'orange** (30 cm rond)

**Gâteau chocolat et pistaches au
croquant d'ossmalieh**

**Gâteau au chocolat et caramel au
beurre salé** (30cm rond)

Tarte aux myrtilles d'Alsace
(30cm rond)

**Gâteau Impérial au miel,
prunes et noix**





Mignardises

DU NOUVEL AN

Bouchées feuilletées

(chèvre, saumon) 2 doz

Verrines salées

(crevette, saumon, mozzarella, quinoa) 2 doz

Canapés

(saumon, chèvre, bresaola) 3 doz

Mini tartes salées

(crevette, brie, mozzarella) 3 doz

Mini quiches

(bulgare thym, poireaux cèpes) 2 doz

Mini burger à la truffe 2 doz

Club sandwich

(saumon, dinde et fromage) 2 doz

Mini baguettes

(saumon, poulet, rôti de boeuf) 2 doz

Bao Bun

(poulet, boeuf) 2 doz

Salade en verrines

(orzo crevette et quinoa feta) 1 doz

Mignardises sucrées

(profiterole, éclair, tartelette, baba au rhum) 3 doz

Verrines sucrées

(cheesecake, mango, chocolat) 2 doz

Tartelettes

(praliné pistache, canneberge, framboise au chocolat) 3 doz





Dalia

Catering

Voie 13, Jbeil, Lebanon
M +961 70 299 977 | P +961 9 946 027
www.daliacatering.com

