



LA CARAVANE PASSE...

RESTAURANT - TRAITEUR
LIBANAIS

Menus de groupe

Le temps d'un repas...

La Caravane Passe vous accompagne dans l'organisation de vos événements:
repas d'entreprise, sortie entre amis, anniversaire ou cocktail dinatoire.

Nous vous offrons une gamme variée de suggestions pour vos réceptions, tous nos produits sont
« faits maison » sans additif ni conservateur pour vous garantir une qualité digne de votre confiance.

Contactez-nous pour une offre personnalisée
caravanepasse@hotmail.com ou 078 677 48 34



Menu Jasmine végétarien

Kebbe végétarienne, fatayer fromage, caviar d'aubergines, aubergines à l'ail, fatayer épinard, feuilles de vigne, houmous, taboulé, tzaziki, falafel, pain pita

Dessert

Salade oasis

Menu Dattier

Houmous, caviar d'aubergines, tzaziki, labné, aubergines à l'ail, taboulé, falafel, fatayers bœuf, ailes de poulet, riz aux lentilles, chiche taouk, kafta, feuilles de vigne, pain pita

Dessert

Baklawa, crème à la fleur d'oranger et fondant au chocolat et noisettes

Menu Aladin

Houmous tomates, houmous nature, labné, aubergines à l'ail, taboulé, falafel, poulet chiche taouk, riz aux vermicelles, kafta, kebbe, aile de poulet, pain pita

Dessert

Baklawa et sa crème à la fleur d'oranger

Les 7 saveurs d'Orient

7 mezzés

Houmous, caviar d'aubergines, labné, falafel, feuilles de vigne, aubergines à l'ail, taboulé

1 plat à choix

Tajine de poulet aux figues, tajine de poulet au miel et fruits secs, bœuf à la coriandre, daoud bacha, agneau aux aubergines et citron confit, tajine d'agneau aux poires (+ CHF 2), couscous végétarien

1 dessert à choix ou assortiment

Fondant au chocolat et noisettes, baklawas, crème à la fleur d'oranger