

MEZAIA

CUISINE LIBANAISE ET MÉDITERRANÉENNE

Mezaia accompagne dès maintenant tous vos anniversaires, déjeuner ou dîner d'entreprise, cocktails, buffet.

Qu'il s'agisse d'un cocktail, d'une fête de fin d'année ou d'une fête de bureau, nous avons des options pour répondre à vos besoins.

Avec Mezaia, rendez vos événements d'entreprise inoubliables.

Contactez-nous sur contact@mezaia.fr en indiquant:

- le type d'évènement
- le nombre de personnes
- le budget
- les restrictions alimentaires
- Livraison par nos soins ou click and collect
- vos coordonnées

Vous pouvez vous fier à nos formules type pour chaque évènement.

BOOK 2024
Février 2024

LES BOUCHÉES



Falafel

Boulette végétarienne à base de Pois chiche et Fèves, Persil, Coriandre



Sambousic Boeuf

Demi-Lune fourrée au boeuf, Petits oignons



Sambousic Fromage

Demi-Lune fourrée au Fromage Féta



Sambousic Poulet

Triangle fourré au poulet, Petits oignons



Kebbeh Boeuf

Boulette de boulgour et boeuf fourrée au boeuf, Petits oignons



Kebbeh Potiron

Boulette de boulgour et potiron fourrée aux épinards, Petits oignons



Fatayer Épinards

Triangle farcie aux Épinards, Oignons, Jus de citron, Sumac



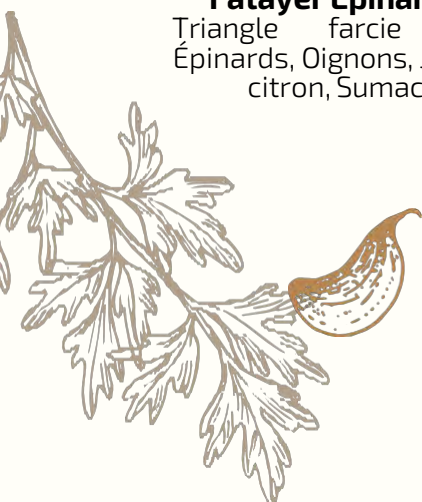
Safiha

Boeuf, Petits oignons, Tomates, Persil



Rakakat

Cigare croustillant fourré au fromage Féta



Thym
Zaatar
Libanais, Huile
d'olive



Les bouchées sont des petits amuse-bouche ou des collations typiquement libanaises, souvent servies comme entrées ou hors-d'œuvre dans la cuisine levantine.

Ces bouchées peuvent prendre différentes formes et saveurs, allant des feuilletés aux viandes hachées, farcies aux légumes ou au fromage, en passant par les petits pains garnis de zaatar ou de viande.

Les bouchées sont souvent dégustées en famille ou entre amis, et elles font partie intégrante de la culture culinaire libanaise.

Possibilité de présentation:

- ❖ Plateau par douzaine ou à l'unité
- ❖ Dans un plat de mézè voir les formules plateaux

Tarifs pour une présentation en plateau buffet:

1 à 50 pièces: 1,50€
50 à 100 pièces: 1,40€
101 et plus: 1,35€

Indication de quantité:

Pour un buffet accompagné de mézè (houmous etc.) il faut compter entre 2 et 3 bouchées par personne.

LES MEZZÉS



Houmous
Pois Chiches, Crème de sésame, Jus de citron



Houmous Truffe
Pois Chiches, Crème de sésame, Truffe Blanche d'été, Jus de citron



Houmous Pesto
Pois Chiches, Crème de sésame, Basilic, Jus de citron



Aubergines Grillées
Aubergines assaisonnées grillées au four



Houmous Betterave
Pois Chiches, Crème de sésame, Betterave, Jus de citron



Moussaka
Aubergines Grillées, Tomates, Pois chiches au four



Labneh
Yaourt Grec, Concombre, Menthe fraîche



Taboulé
Persil, Boulgour, Menthe, Tomates, Jus de citron, Huile d'olive



Caviar d'Aubergine
Aubergines Grillées, Crème sésame, Jus de citron



Piments Farcis
Piments farcis au fromage Féta



Salade d'Aubergine
Aubergines Grillées, Poivrons, Oignons, Persil, Jus de citron, Huile d'olive



Choux Fleurs
Choux fleurs assaisonnés rôtis au four



Fatouche
Persil, Tomates, Salade, Radis, Concombre, Menthe, Sumac, Jus de citron,



Batata
Pommes de Terre rustique rôtie au four



Artichauts Farcis
Artichauts farcis au fromage Féta

Possibilités de présentation

1	2	3	4
Plateaux	Canapé (Sablé)	Verrines Classiques	Verrines Premium (base de Focaccia au zaatar)

Indication de quantité:

- ❖ Plateau: pour un buffet self-service, compter 200/300g /personne. 30€/kilo
- ❖ Canapé : entre 2 et 3 /personne 2€/pcs
- ❖ Verrines : entre 2 et 3 / personne (pain additionnel) 2,50€/pcs
- ❖ Verrines premium: entre 2 et 3 /personne 3€/pcs

LES CARNÉS

Possibilité de présentation:

- ❖ Plat à la quantité (kg ou pcs)
- ❖ Dans un plat voir les formules plateaux

Tarifs pour une présentation en plateau buffet:

- ❖ Les brochettes : 3€/pièce
- ❖ Les viandes: 4,50€ / 100g
- ❖ Les riz à la viande: 5€/100g

Indication de quantité:

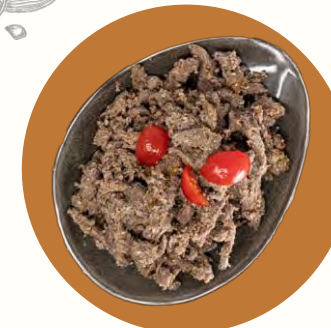
Pour un buffet accompagné de mézéz (houmous etc.) il faut compter entre 100g et 150g de viande par personne ou bien 1 à 2 brochettes par personnes.

Les viandes sont accompagnées de sauces à l'ail ou tahini.

Les crudités et pain sont à ajouter à la commande, 3€/personnes.



Shawerma Poulet
Émincé de poulet mariné
aux épices orientales



Shawerma Bœuf
Émincé de bœuf mariné
aux épices orientales



Soujouk
Saucisse au bœuf, épices
légèrement pimenté



Tawouk
Brochette de blanc de
poulet marinée



Makanek
Saucisse au bœuf, épices



Foie de Volaille
Foie de volaille, épices,
Ail



Kafta
Brochette de Bœuf fine-
ment hachée aux herbes,
petits oignons



Cuisse de Poulet
Cuisses de Poulet mari-
nées grillées



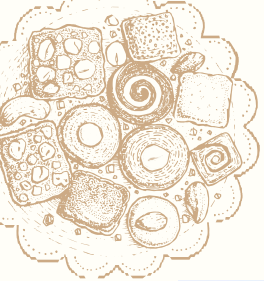
RozAlahmé
Riz au Bœuf, épices,
Bœuf



Siyadiyé
Riz au Poisson, Poisson,
épices



RozAdjej
Riz au Poulet, épices,
Poulet



LES DESSERTS



Possibilité de présentation:

❖ Plateau assorti à la quantité (kg ou pcs)

Indication de quantité:

Compter un à deux desserts par personne pour ceux à 1,5€

Et un dessert pour ceux à 3€ et plus



Baklawa

Pâte feuilletée fourrée aux Pistaches, Noix de cajou
1,5€ /pcs



Namoura

Pavé de semoule imbibé au sirop à la Fleur d'Oranger
1,5€ /pcs



Ballourieh

Cheveux d'Ange, Pistache
1,5€ /pcs



Maamoul

Sablé semoule fourré aux Pistache/ Dattes/ Noix
1,5€/Pcs



Mouhalabieh

Flan à la Fleur d'Oranger
3€/pcs



Halawet el Jebn

Pâte à base de semoule et fromage farcie de crème Achta
3,5€/pcs



Knefeh

Cheveux d'ange moulu, fromage
40 €/kg (6 personnes)



Esmalieh

Deux couches de Cheveux d'ange garnies de Crème Achta
45€ /kg (6 pers)



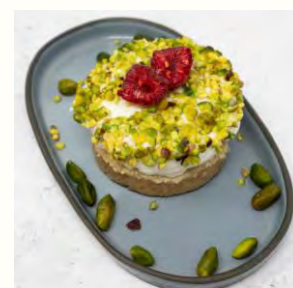
Znoued El Set

Roulé de pâte feuilleté garni de crème Achta trappé dans du sirop à la Fleur d'Oranger
3,5€/pcs



Atayef

Petites crêpes fourrées à l'Achta et pistache
3€ /pcs



L'Impérial

Crumble de semoule à la Fleur d'Oranger, Crème Achta, Pistaches
4,5 € / pcs



Ech El Belbol

Cheveux d'Ange enroulé garnis de Pistaches



Formules buffet

Exemple 1:

Buffet pour 10 personnes : 110€

- 10 sambousic fromage
- 10 sambousic bœuf
- 10 fatayer aux épinards
- 10 verrines de houmous
- 10 verrines de caviar d'aubergine
- 10 baklava

Exemple 2:

Buffet pour 10 personnes , type buffet gourmet: 135€

- 15 canapés houmous truffe 30€
- 15 canapés caviar d'aubergine 30€
- 15 canapés Labneh à la grecque 30€
- 20 bouchées 30€
- 10 baklava 15€

Exemple 3:

Buffet pour 10 personnes, type buffet premium 165€

- 10 verrines premium houmous truffé 30€
- 10 verrines premium caviar d'aubergine 30€
- 10 verrines premium labneh 30€
- 10 Sambousic fromage 15€
- 10 Fatayer aux épinards 15€
- 10 Sambousic bœuf 15€
- 10 mouhalabieh 30€

