



Menu de réception à 75 shekels

7 Salades au choix

- Houmous assaisonné d'huile d'olive, paprika et zaatar
 - Thina parfumée au jus de citron et persil
 - Tomates chéries avec olives noires et basilic
- Salade "chorashim"; mélange de persil, cosbara, celeri, cacahuette, sauce aigre douce
- Salade Israélienne: concombre, tomate, poivron rouge, oignon rouge, coupé très finement
- Choux sauce douce aux pékans, miel de dates, thina et jus de citron
 - Choux et carotte en mayonnaise
 - Choux chinois sauce soja et sésame grillé
- Salade de carotte marocaine, parfumée à l'ail, paprika et cumin
 - Carotte "al dente" piquante
- Salade de betterave et patate douce au four au gros poivre et sel atlantique
 - Taboulé Libanais
 - Matbouha du Chef
 - Aubergine au four, thina et huile d'olive
- Salade 3 couleurs: sauté d' aubergine, poivron rouge, et oignon rouge, décoré de persil, sel et gros poivre
 - Salade de champignons a la grecque au vin blanc
- Salade de quinoa, parsemé de noix, cerises séchée, graines de courges, oignon rouge et cosbore
- Lamelles de courgettes "al dente", marinées au citron et huile d'olive

1 Poisson au choix

- Perche du Nil sauce Marocaine
- Filet de Sole farcie en persillade



- Snitzel de sole croustillant citronné
- Filet de saumon en croute de gros sel (supplément de 4 sh)
- Boulettes de poissons en sauce Marocaine du Chef

3 plats principaux au choix

- Roti de bœuf sauce au vin
- Bœuf en sauce olives et champignons
- Poitrine de poulet sauce poivre vert
- Poulet sauté aux légumes chinois
 - Moussaka a la Grecque
- Pargiotes en marinade /sauce chili /sauce moutarde miel
 - Boulettes de bœuf sauce tomate ou cumin
 - Snitzel pour les Enfants

2 Accompagnements au choix

- Riz blanc garni de filets d'amandes grillées
 - Riz aux petits pois
- "Madjedra" : riz basmati aux lentilles et oignons frits
- "Noir et Blanc" : riz basmati parsemé de riz sauvage
- Pommes de terre Parisiennes au four au thym et romarin
- Pommes de terre et patates douces à l'ail et au poivre noir
 - Haricots verts sautés à l'huile d'olive, ail et sésame
 - Petit pois carottes jardinière
 - Couscous

1 Dessert au choix

- Glaces individuelles
- Soufflet au chocolat
- Mélange de gâteaux et de mousses



Formule "Delicatess":

Pour la commande du menu seul ,comprenant les pains individuels;
68 shekels par personne +150 shekels de livraison
et plus selon le secteur.

Formule "Delicatess Premium":

Pour une commande d'un service complet 108 Shekels par personne.

Le prix comprend:

- Menu complet au choix
- Serveurs + installation et débarrassage de la salle
- Vaisselle en porcelaine
- Nappes et Serviettes en tissus au choix
- Boissons : eau minérale, jus de fruits, soda et cola
- Pains individuels

Il est recommandé de donner un pourboire aux serveurs.

Le prix est pour une commande de 50 personnes minimum!

Modalités de paiement: 30% à la commande et le solde a la livraison.

Contactez-nous, et nous réfléchirons ensemble a toutes les formules
qui vous conviennent au mieux!

Souplesse dans le menu.

Prix pour toutes les bourses!

Fraicheur et abondance sont nos valeurs!

❧ *Cacher Le Mehadrin, Halak Beit Yossef* ❧
Rabanout Maté Benyamin

Pout tout renseignement ou commande:

AHARON BENESSIANO

Delicatess38@gmail.com | 050-242-0228 | www.delicatess.co.il