



Menu de Chabath

Erev Chabath

6 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 Israelienne : concombre, tomate, poivron rouge, oignon rouge, coupé très finement
- Choux sauce douce aux pecans, 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

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 poisson sauce marocaine du chef



2 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
- Boulettes de bœuf sauce tomate ou cumin
- Snitzel pour les Enfants

3 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
- Fruits de saison
- Mélange de gâteaux et de mousses



Chabath Midi

6 Salades au choix

2 Plats principaux au choix

1 Dessert au choix

1 Poisson au choix en supplément de 8 Shekels
(possibilité de Kigel ou Djahnoun sauce tomate)

Seouda Chlichit

4 Plats au choix

- Salade œuf mayonnaise
- Salade de thon et cornichon
- Choix de borekas : pommes de terre, épinards, champignons, pizza
- "Pachtidotes" du Chef: légumes, oignons, courgettes, champignons
 - Choix de poissons salés avec des crackers
 - Plateaux de légumes
- Plateaux de fromages et de yogourt (en été)
 - Fruits de saison

Prix pour les 2 repas: 120 Shekels

Seouda chlichit 35 Shekels de supplément

Autres suppléments

- Halla individuelle 1.5 sh
- Vaisselle jetable ,5 sh par repas| 13 sh pour les 3 repas
 - Eau minérale et boissons 3sh par repas
- Livraison à partir de 150 Sh, et plus selon la distance



Possibilité de service complet avec serveurs pour 60 sh de supplément

Comprenant: Mise et débarrassage de table

Vaisselle jetable pour les 3 repas

Hallots individuelles pour les 3 repas

Coin café et petits gâteaux

Boissons et une bouteille de vin ou jus de raisins sur chaque table
pour les 3 repas



Service complet avec vraie vaisselle pour 2 repas et jetable pour la
seouda chlichit, **pour 100 sh de supplément**

Comprenant: Hallots individuelles, coin café, boissons, vin et jus de raisin.

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