



AL DAR



RECEPTIONS & EVENEMENTS

www.aldar.fr

[facebook/aldarparis](https://facebook.com/aldarparis)





L'ART D'OFFRIR

La cuisine Libanaise est une cuisine **taillée pour les événements**. La **grande diversité et richesse** des Mezzés, Plats et Pâtisseries permettent d'**imaginer** et de repousser les limites du possible. Une cuisine de **dégustation** à travers laquelle on découvre les saveurs d'orient et redécouvre les parfums de la méditerranée. Une cuisine conçue pour **partager**, avec du pain, du bout des doigts, en piochant dans les mezzés entreposés sur un buffet. **Conviviale et généreuse**, notre cuisine ravira vos convives et comblera leurs instants de gourmandises

Nous accordons un soin particulier à la conception de nos plats, dans un souci de **fraicheur** et de **qualité**. Depuis 1985, nous sommes la **référence de la gastronomie Libanaise** à Paris. Al Dar, c'est la garantie de l'excellence, de la qualité et du goût.



L'ART DE PARTAGER



FORMULE BUFFET

Les Mezzés, Plats et Pâtisseries de vos choix, présentés dans des plateaux ronds décorés prêts à être disposés sur votre buffet. Une formule adaptée aux événements lors desquels vos convives sont attablés.

EXEMPLE DE BUFFET LIBANAIS

Apéritif Libanais et Pains :

Légumes marinés et coupés - Pain grillé aux épices

Salades et Plats froids :

Taboulé - Feuilles de Vigne farcies

Crèmes et Caviars :

Hommos - Moutabal

Pièces Farcies :

Kebbés - Samboussek - Fatayer - Safihat

Grillades :

Chich Taouk - Kafta - Brochettes d'Agneau

Pâtisseries :

Baklawas variés – Halawat el Jibn



FORMULE COCKTAIL

Pour vos cocktails debout, nous pouvons tout imaginer. En fonction de vos choix de plats et de présentations, nous vous proposons des formules sur mesure afin de transformer vos événements en moments de dégustation uniques.

EXEMPLE DE COCKTAIL LIBANAIS

Apéritif Libanais et Pains :

Légumes marinés et coupés - Pain grillé aux épices

Verrines

Taboulé - Fatouch - Yaourt concombre/menthe

Canapés/Toasts froids

Hommos - Moutabal - Labné

Canapés/Toasts chauds

Mini Chawarma - Mini Chich Taouk - Mini Makanek

Pièces Farcies :

Kebbés - Samboussek - Fatayer - Safihat

Pâtisseries :

Baklawas variés - Mini Znoud el Set - Karabij

LES MEZZES FROIDS

- v **Taboulé**, persil, tomates, menthe, blé concassé, oignons, huile d'olive et citron
- v **Salade Fatouch**, salade de crudités au summak, huile d'olive, citron et pain grillé
- v **Salade Orientale**, salade de crudités au citron et à l'huile d'olive
- v **Salade Fromage**, salade de crudités au citron, huile d'olive et feta
- v **Salade Chanklich**, feta affiné au thym, menthe et épices avec tomates et persil
- v **Salade Raheb**, émincé d'aubergines, de tomates et d'oignons, citron et huile d'olive
- v **Hommos**, purée de pois chiches à la tahina
- v **Moutabal**, caviar d'aubergines à la tahina
- v **Labné**, yaourt égoutté
- v **Feuilles de Vigne**, farcies de riz, tomates et persil
- v **Loubya**, haricots verts et tomates à l'huile d'olive
- v **Bamia**, gombos et tomates à l'huile d'olive
- v **Moussaka**, aubergines au four à la sauce tomate et pois chiches
- v **Moujadara**, purée de lentilles au riz et oignons frits

LES MEZZES CHAUDS

- v **Fatayer**, pâte dorée au four farcie aux épinards et oignons acidulés
- Safihat**, pâte dorée au four farcie à la viande d'agneau hachée, tomates et oignons
- Samboussek viande ou v fromage**, demi-lune fourrée et dorée à l'huile
- Kebbé boulette**, boulette de viande hachée, oignons et épices
- v **Falafel**, boulette croquante de fève et pois chiche servi avec du tarator
- Rakakat viande ou v fromage**, rouleau feuilleté croustillant farci et dorée à l'huile
- Soujouk**, saucisses piquantes d'orient
- Makanek**, mini saucisses libanaises épicées et acidulées
- Ailes de poulet**, dorées au four servies avec une sauce à l'ail et au citron
- v **Batata Harra**, pommes de terre épicées à la coriandre
- v **Bourghoul**, blé concassé à la sauce tomate et aux pois chiches
- v **Riz**, riz parfumé aux vermicelles, aux légumes, ou blanc

LES GRILLADES ET VIANDES

Brochettes d'agneau, 2 brochettes grillées par portion

Kafta, brochettes de viande hachée au persil et aux oignons, 3 brochettes par portion

Chich Taouk, brochettes de poulet mariné aux épices, 2 brochettes par portion

Chawarma Viande ou Poulet, émincé de bœuf ou de poulet mariné et grillé

Chawarma sur sa broche, nécessite un cuisinier afin d'assurer le service

Agneau entier farci, accompagné de riz parfumé

LES PATISSERIES

Baklawa, pâte feuilletée fourrée aux pistaches ou aux noix de cajou

Barma Balourieh, pistaches enrobées de cheveux d'ange

Bassma, carré à la semoule fine et pistaches

Namoura, gâteau de semoule fine au miel et amandes

Maamoul, sablé fourré aux pistaches, dattes, noix ou amandes

Karabij, petit four sablé fourré à la pistache avec sa crème meringuée

Kanafe, "cheesecake" libanais à la semoule fine

Chouabieh, triangle de pâte feuilletée à la crème de lait

Znoud el Set, rouleau croustillant à la crème de lait

Katayef cru, crêpe à la crème de lait, pistaches moulues avec son sirop

Halawat el Jibn, rouleau de fromage fourré à la crème de lait

Mafrouke, pâte de pistaches à la crème de lait

Mafrouke Traboulsieh, pâte de semoule fine à la crème de lait

Oussmalieh, cheveux d'ange à la crème de lait

Mouhalabieh, flan parfumé à la fleur d'oranger avec son sirop

Glaces Maison, Crème de lait, Pistache, Rose, Chocolat, Mangue, Citron et Fraise

LES BOISSONS (nous consulter)

Eaux minérales et Gazeuses

Jus et Sodas

Boissons chaudes

Vins Arack et autres Spiritueux

Vente Réceptions, prix sur devis



SERVICES EVENEMENTS

APPROCHE SUR MESURE

Chaque client est unique

PRIVATISATION

Privatisez une de nos salles idéalement situées à Paris

PERSONNEL QUALIFIE

Nos maîtres d'hôtel, serveurs et cuisiniers à votre service

LOCATION VAISSELLE & MATERIEL

Des plus petits aux plus grands événements

LOGISTIQUE

Nous assurons la livraison en Ile-de-France

WWW.ALDAR.FR

Infos – Devis en Ligne – Contacts



> Commandez par téléphone, à emporter dans nos boutiques <

> Livraison à domicile sur Paris et en couronne, nous consulter <

> Réservez une table dans l'un de nos restaurants sur www.aldar.fr <

Al Dar Victor Hugo

93, avenue Raymond Poincaré
75116 Paris
Tél. : 01 45 00 96 64

Al Dar Saint-Michel

8/10, rue Frédéric Sauton
75005 Paris
Tél. : 01 43 25 17 15

AL DAR

Retrouvez nous sur

www.aldar.fr

Suivez notre actualité sur

facebook.com/aldarparis

