

WISSI

Menu traiteur

MINI SANDWICHS HALLAH

Plateau de 16 pièces



Beef Stew **60€**

Boeuf (K) confit aux oignons pendant 20h façon, salade de fenouil citronnée, tahini, pickles d'oignon rouge, persil



Schnitzel **64€**

Escalope de poulet panée (K), aubergines frites, coleslaw, makbubah, tahini, pickles de cornichon



Fish Balls **60€**

Boulettes de poisson à la sauce ancestrale marocaine, salade de fenouil citronnée, tahini, persil, menthe



Sabich **56€**

Aubergines frites, oeuf dur, chou rouge, tomate, concombre, oignon rouge, zhug, tahini, amba

GRUDITES



Plateau S **20€**

Pour 10/15 personnes



Plateau M **35€**

Pour 25/30 personnes

Plateau L **50€**

Pour 45/50 personnes

Makbubah

Compotée de tomate, ail et piment

Amba

Chutney de mangue aux épices

Zhug

Harissa aux herbes fraîches

NOISSI

Menu traiteur

MEZZES

Portion de 200g



Houmous **6€**

Crème de pois chiches, tahini, citron, ail et huile d'olive



Labné **6€**

Fromage frais, huile d'olive



Tzatziki **6,5€**

Sauce au yaourt, concombre râpé, ail, huile d'olive, citron



Baba Ghanoush..... **6,5€**

Purée d'aubergines grillées, tahini, ail, citron, huile d'olive

DESSERTS



Malabi **4€**

Flan à la fleur d'oranger, sirop de rose, cacahuètes



Mousse choco **4€**

Chocolat noir, filet d'huile d'olive, fleur de sel



Cookie choco halva **4,5€**

Halva = pâte de sésame sucrée

NISSI

Menu traiteur

HALLOT



Mini 50g **1,5€**

Standard 150g **4€**

Taille M 1200g **34€**



Taille L 80cm **64€**

Taille XL 120cm **112€**

BOISSONS



Lemonana **3€**

Citronnade à base de menthe infusée dans du miel (bouteille de 33 cl)

4 rue Pierre Fontaine 75009 Paris

eatnissi@gmail.com

01 89 33 34 30