

Traiteur hallal - traiteur Halal - traiteur Oriental

Traiteur Halal Ces menus halals peuvent être modifiés selon vos préférences et vos choix. Ce document n'est qu'une ébauche pour vous montrer notre savoir faire et nos nombreuses qualités. Le menu définitif est à élaborer ensemble à l'aide de vos préférences, vos recommandations et nos conseils.

Contactez votre TRAITEUR HALAL

Menu de notre traiteur Halal

Entrées

Harira **ou** Chorba

Salade composée d'une douzaine d'ingrédients.

Salades maghrébines (Mezzets) **ou**

Brikes farcis (plusieurs choix)

Plats

Pastilla au poulet ou aux fruits de mer **ou**

Tagine de poulet aux citrons confits et olives **ou**

Tagine d'agneaux aux pruneaux, abricots et amandes grillés.

Méchoui servi avec différents légumes **ou**

Couscous Royal au trois viandes

Tagine d'agneaux aux haricots verts et pomme de terre sautées.

Desserts

Corbeille de fruits de saison **ou**

Glaces, aromes au choix **et**

Salade de fruits fait maison **ou**

Pièce montée.

Cocktails d'Accueil : traiteur oriental hallal

- **Cocktails variés:** jus de fruit, coca, eau minérale et gazeuse.
- **Petits fours :** sucrés et salés.
- **Briks:** Briks au thon ou aux crevettes ou à la viande Hachée et au fromage, au choix.
- **Foie d'agneau** aux épices.
- **Carottes aux épices:** coupées en rondelle (Salade cuite);
- **Boulettes de keifta:** (viande hachée).
- **Mini pizzas;**
- **Kémias:** amandes grillées, cacahouètes, pistaches...
- **Petites merguez;**
- **Variante** de carottes, navets, chou-fleur,...citronné.
- **Pain surprise** au saumon fumé et fromage;
- **Gâteaux orientaux:** Cornes, Briks aux amandes, Makroute, Baklawa,...

Menu Algérien & Décoration orientale

Entrée au choix :

- Salade crudité (Carotte, Céleri, Betterave, Maïs, Thon, Tomate, Oeufs, Olives, Feuille de laitues);
- Chorba au poivron (Soupe rouge algérienne);
- Salade aux endives, tomates, Oignons;
- Assiette aux saumons et au salade frisette;
- Bourek (Briks algériens à la viande hachée parfumés à la cannelle)

Deux Plats au choix :

- Agneau, Boulettes de viande au cumin et la sauce blanche (M'taouem);
- Rôti de veaux aux olives et champignons;
- Couscous Traditionnel avec agneau, merguez, carottes, navets, courgettes, haricots verts à la demande
- Poulets aux olives et citron confit;

Desserts :

- Corbeille de fruits (Fruits de saison);
- Boissons (Coca, Fanta ou Jus de fruit au choix, Eau minérale plate et gazeuse);
- Thé & Café;
- Pain individuel;

- Serveurs avec des tenues traditionnelles ou classiques, au choix;

Décoration orientale & Vaisselle :

- La décoration de la salle (Tapis d'orient, Fleurs, Drappage... au choix du client);
- Cuivre et autres Objets de décor;
- Nappage bougeoir, les choix très variés de couleur;
- Assiettes, Couverts,...
- Assis des mariés (Deux Fauteils Royaux avec une tente), à la demande.

Menu traiteur Algérien Kabyle halal & Décoration orientale

Entrée :

- Salade Crudité (Carotte, Céleri, Betterave, Maïs, Thon, Tomate, Oeufs, Olives, Feuille de laitues)

Deux Plat au choix :

- Rôti de veau avec des haricots verts, pommes de terre au four;
- Couscous Traditionnel (Fait maison) accompagné de 3 viande(poulet, agneau et merguez);
- Poulet aux olives;

Desserts :

- Corbeille de fruits (Fruits de saison)
- Boissons (Coka, Fanta ou jus de fruit au choix, Eau minérale plate et gazeuse)
- Thé & Café
- Pain individuel

- Serveurs avec des tenues traditionnelles ou classiques, au choix;

Décoration orientale & Vaisselle :

- La décoration de la salle (Tapis, Fleurs au choix du client, Drappage... au choix du client);
- Nappage bougeoir, les choix très variés de couleur;
- Assiettes, Couverts,...
- Assis des mariés (Deux Fauteils Royaux avec une tente) à la demande.

Menu traiteur hallal Marocain & Décoration orientale

Voici les détails d'un menu marocain fait par un traiteur marocain (cuisine marocaine)

Entrée au choix :

- Pastilla de pigeons ou de poulet ou autres variantes à la demande;

Ou

- Salade crudité (Carotte, Céleri, Betterave, Maïs, Thon, Tomate, Oeufs, Olives, Feuille de laitues)

Ou

- Salade verte composée (Tomates, oignons, Oeufs, Olives...)

Deux Plat au choix :

- Poulets aux olives et au citron confit;
- Agneau aux pruneaux et aux amandes;

Ou

- Poulets aux olives et au citron confit;
- Sauté de veaux avec des haricots verts et du pommes de terre au four;

Desserts :

- Corbeille de fruits (Fruits de saison)
- Boissons (Coka, Fanta ou Jus de fruit au choix, Eau minérale plate et gazeuse)
- Thé & Café
- Pain individuel au sésame

Décoration orientale & Vaisselle :

- La décoration de la salle (Tapis d'orient, Fleurs, Drappage... au choix du client);
- Cuivre et autres objets de décor;
- Nappage bougeoir, les choix très variés de couleur;
- Assiettes de Fès, Couverts,...
- Tenues des Serveurs traditionnelles ou classiques, au choix;
- Assis des mariés (Deux Fauteils Royaux avec une tente) et Amaria à la demande.

Menu Tunisien & Décoration

Entrée au choix :

- Slata Mechouia : Salade grillée;
- Slata Tounsia : Salade composée;
- Salade Cruauté (Carotte, Céleri, Betterave, Maïs, Thon, Tomate, Oeufs, Olives, Feuille de laitues);
- Tajine Tounsie au persil et le blanc de poulet;
- Tajine J'ben (avec du fromage);
- Chorba freek : Soupe rouge à base de blé concassé;
- Chorba de poissons (Soupe d'orge parfumée au rougets, à la tomate) à la demande;
- Briks à l'œuf et au thon;
- Briks à l'œuf et à la viande;
- Briks à l'œuf et au crevette;

Deux Plats au choix :

- Rôti de veaux avec des haricots verts, pommes de terre au four ou avec du Riz (Rouzel fakia) aux amandes, pignons et pistaches;
- Couscous Tunisien au poulet ou à l'agneau, au choix;
- Lahmet Ettoun (Escalope farcie au thon , sauce à la variante);
- Poisson tunisien (Filets de perche) accompagné des légumes au choix;
- Gigot au four (Mosli)

Desserts :

- Corbeille de fruits (Fruits de saison)
 - Boissons (Coca, Fanta ou Jus de fruit au choix, Eau minérale plate et gazeuse)
 - Thé & Café
 - Pain individuel
- Serveurs avec des tenues traditionnelles ou classique, au choix;

Décoration orientale & Vaisselle :

- La décoration de la salle (Tapis d'orient, Fleurs, Drappage... au choix du client);
- Cuivre et autres objets de décor;
- Nappage bougeoir, les choix très variés de couleur;
- Assiettes, Couverts,...
- Assis des mariés (Deux Fauteils Royaux avec une tente) à la demande du client.