



Chef Falafel

Frais - Végétarien - Fait Maison

MENU TRAITEUR



Sommaire.



Sommaire

- 03** Les soupes
- 03** Les salades
- 04** Les entrées
- 06** Les plateaux apéritifs
- 07** Les plats
- 08** Les desserts
- 09** Les boissons
- 12** Contact

Soupe

Soupe aux lentilles

Ingrédients : Lentilles, carottes, pomme de terre, oignons, huile d'olive, cumin et poivre noir

Quantité minimale : 20 portions

Prix : 7.- par portion (env. 300ml)



Les Salades

Tabouleh au persil

Ingrédients : Persil, tomates, boulgour, oignons, jus de citron, huile d'olive et menthe

Quantité minimale : 1 kg

Prix : 40.- / kilo (env. 1kg, 12 portions)



Fattouche

Ingrédients : Concombre, feuilles de laitue, menthe, oignon vert, radis, persil, grenades, mélasse de grenade et huile d'olive, (sans pain grillé)

Quantité minimale : 1 kg

Prix : 35.- / kilo (env. 1kg, 12 portions)



Concombre avec yogourt / tzatziki oriental

Ingrédients : Yogourt frais, concombre, menthe séchée, avec ou sans ail

Quantité minimale : 2 kg

Prix : 35.- / kilo (env. 1kg, 12 portions)



Remarque : Une seule sorte de salade par commande de moins de 50 portions.

Les Entrées

Houmous

Ingrédients : Pois-chiches, purée de sésame, jus de citron, ail, huile d'olive

Quantité minimale : 1 kg

Prix : 35.- / kilo (env. 1kg, 15 portions)



Baba Ghanouj

Ingrédients : Purée d'aubergines grillées, purée de sésame, jus de citron, ail, sumac

Quantité minimale : 1 kg

Prix : 35.- / kilo (env. 1kg, 15 portions)

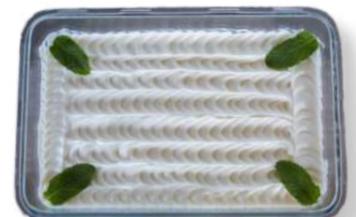


Labaneh

Ingrédients : Fromage blanc orientale, sel

Quantité minimale : 1 kg

Prix : 35.- / kilo (env. 1kg, 15 portions)



Falafel

Ingrédients : Pois-chiches, persil, coriandre, ail, oignons, piments, épices orientales

Quantité minimale : -

Prix : 1.- / la pièce



Feuilles de vignes farcies au riz

Ingrédients : Feuilles de vignes, légumes, riz, huile d'olive et épices orientale

Quantité minimale : 1 kg

Prix : 80.- / kilo (env. 1kg, 40 pièces)



Triangle aux épinards

Ingrédients : Épinards, oignons, olives jus de citron, thym, sumac, purée de piments

Quantité minimale : -

Prix : 3.50.- / la pièce



Chausson au fromage

Ingrédients : Fromage de feta, persil, menthe, blanc d'œuf, grains de sésame

Quantité minimale : -

Prix : 3.50.- / la pièce



Manakish au Zaatar

Ingrédients : Galette garnie de thym, de sésame et de sumac

Quantité minimale : 20 pièces

Prix : 3.50.- / la pièce



Pain

Ingrédients : Galette de pain libanais
Origine : Suisse

Quantité minimale : par paquet de 6 galettes

Prix : 0.50.- / la pièce



Les plateaux apéritifs

Plateau de crudité

Ingrédients : Assortiments de différentes crudités avec sauce de tahini et persil

Quantité minimale : 1

Prix : 60.- / le plateau (env. 15 portions)



Plateau de mini canapés au Labaneh

Ingrédients : Mini tartelettes garnies de labaneh (fromage blanc orientale)

Quantité minimale : 1

Prix : 60.- / le plateau (env. 32 mini-canapés)



Plateau de mini canapés au Houmous

Ingrédients : Mini tartelettes garnies de houmous

Quantité minimale : 1

Prix : 60.- / le plateau (env. 32 mini-canapés)



Plateau de mini canapés au Baba Ghanouj

Ingrédients : Mini tartelettes garnies de baba ghanouj et de grenades

Quantité minimale : 1

Prix : 60.- / le plateau (env. 32 mini-canapés)



Les plats

Riz au lentilles Mujaddara

Ingrédients : Riz, lentilles, huile d'olive, épices orientales, oignons frits

Quantité minimale : 3kg

Prix : 25.- / le kilo (env. 1kg = 10 portions)



Ouzi végétarien

Ingrédients : Riz, petits pois, carottes, amandes, maïs

Quantité minimale : 3kg

Prix : 30.- / le kilo (env. 1kg = 10 portions)



Maklouba végétarien

Ingrédients : Riz, assortiment de légumes frits, huile s'olive, oignon, épices orientales

Quantité minimale : 3kg

Prix : 40.- / le kilo (env. 1kg = 10 portions)



Remarque : Une seule sorte de plat par commande de moins de 50 personnes.

Les desserts

Plateau de mini pâtisseries orientales

Ingrédients : Assortiment de pâtisseries aux pistaches, aux noix de cajou, aux noix et aux dattes

Quantité minimale : -

Prix : petit : 20 pièces = 45.-

Moyen : 40 pièces = 90.-

Grand : 60 pièces = 130.-



Maamoul

Ingrédients : Biscuit fourré aux dattes

Quantité minimale : 10 pièces

Prix : 3.- la pièce



Muhalabyeh *

Ingrédients : Lait, sucre, maïzena, eau de rose

Quantité minimale : 20 pièces

Prix : 7.- la pièce



Dattes farcies aux noix et aux amandes

Ingrédients :

Quantité minimale : 20 pièces

Prix : 3.- la pièce



Salade de fruits orientale *

Ingrédients : Assortiments de fruits, dattes, grenades, eau de rose, pistache

Quantité minimale : 20 portions

Prix : 7.- / la portion (env. 150 gr par portion)



Remarque : Une seule sorte de dessert (marqué avec *) par commande de moins de 50 portions.

Boissons froides _____

Hibiscus

Ingrédients : Infusion de fleurs d'hibiscus avec sucre et eau de rose

Quantité minimale : 5 bouteilles

Prix : 5.- / la bouteille de 330 ml



Tamarin

Ingrédients : Tamarin, sucre et eau de rose

Quantité minimale : 5 bouteilles

Prix : 5.- / la bouteille de 330 ml

Ayran

Ingrédients : Yogourt, sel et eau

Quantité minimale : 5 bouteilles

Prix : 3.50.- / la bouteille de 330 ml



Boissons chaudes _____

Thé / infusion / café

Quantité minimale : 4 litres

Prix : 2.50.- / verre de 200 ml



Remarque : Une seule sorte de boissons par commande de moins de 50 portions.

Remarques _____

Merci de nous informer si vous ou l'un de vos invités a des **allergies** alimentaires

- Si besoin nous pouvons vous fournir des assiettes (en carton), couvert : couteau et fourchette en bois. Pour 1.- frs par personne.
- Merci d'effectuer la commande ou demande de devis par e-mail : **chef.falafel@hotmail.com**
- Pour toutes demandes spéciales, de plats ne se trouvant pas sur cette carte, ou de plats avec viande veuillez nous contacter par e-mail et nous ferons notre possible afin de répondre aux mieux à votre demande
- Pour la livraison : Dans le canton de Neuchâtel, la livraison est offerte à partir d'une commande de 500.- frs, en-dessous de ce montant, elle sera de 30.- frs.

Dans les autres cantons, le prix de livraison sera calculé selon la distance et selon le montant de la commande.

Les plats peuvent également être récupérés directement dans nos restaurants à (Neuchâtel ou La Chaux-de-Fonds) pendant les heures d'ouverture.

- Si vous avez besoin de grandes cuillères à utiliser dans les assiettes, merci de nous en informer et de nous communiquer le nombre désiré.
- Soucieux de l'environnement, nous privilégions les contenants en verre. Il est cependant nécessaire de nous les retourner propres. En cas de casse, des frais pourront vous être imputés.

Liste des allergènes potentiellement présents dans les ingrédients - Chef Falafel

Allergènes	Falafel	Houmous	Baba Ghanouj	Labaneh	Tabouleh	Tahini	Galette de pain	Desserts	Triangles aux épinards	Chausson au fromage
Fruits à coques								X		
Gluten					X		X	X	X	X
Lactose				X				X		X
Oeufs										X
Sésames		X	X			X		X		

Pour plus d'informations, renseignez-vous auprès de notre personnel

Contact

✉ chef.falafel@hotmail.com



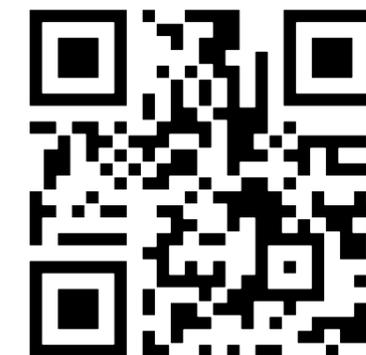
Nos restaurants :

- Neuchâtel : Faubourg de l'hôpital 9
- La Chaux-de-Fonds : Av. Leopold-Robert 61



www.cheffalafel.com

Retrouvez-nous sur :



Pour voir la carte complète, scannez le QR code ou visitez notre site :



Chef Falafel

Frais -  végétarien - Fait Maison

