



SASSOUN
TRAITEUR

by
Gariné



FORMULES
**BUFFET &
COCKTAIL**

TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL
— *DEPUIS 1976* —

Des saveurs libano-arméniennes pour faire voyager vos papilles !



Gariné KESMEDJLAN

NOTRE CHOIX DE FORMULES



FORMULE

N°1

BUFFET / COCKTAIL
FRAÎCHEUR

15.91€ H.T. (17.50€ T.T.C.)
/ PERSONNE

5 pièces froides,
4 pièces chaudes
et 1 dessert



FORMULE

N°2

BUFFET / COCKTAIL
DÉCOUVERTE

19.55€ H.T. (21.50€ T.T.C.)
/ PERSONNE

6 pièces froides
5 pièces chaudes
et 2 desserts



FORMULE

N°3

BUFFET / COCKTAIL
PRESTIGE

22.73 € H.T. (25.00€ T.T.C.)
/ PERSONNE

8 pièces froides,
5 pièces chaudes
et 2 desserts

OPTIONS



Service



Verre



Vaisselle



Nappage



*Boissons
Chaudes*

N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER
pour des formules à la carte et sur-mesure.



- FORMULES - À COMPOSER

— Des formules personnalisées pour vous garantir un instant unique —

SPÉCIALITÉS FROIDES

<i>Hammos</i> : Purée de pois chiches 	<i>Tarator</i> : Blanc de poulet à la crème de sésame	<i>Sarma yalantchi</i> : Feuilles de vignes farcies aux riz 
Haricot géant à la tomate 	<i>Moutabbal</i> : Caviar d'aubergines 	Salade grecque : Tomate, concombre, fêta 
<i>Djadjik</i> : Fromage blanc à la menthe, à l'ail et aux concombres 	<i>Mehamara</i> : Noix, poivrons rouges, jus de grenade 	Salade d'aubergines 
Salade de betterave aux épices et aux noix 	<i>Imam Baildi</i> : Ratatouille arménienne 	<i>Itch</i> : Boulgour à la tomate 
Taboulé libanais 	Purée de pomme de terre aux olives noires 	
<i>Tarama</i> : Œufs de cabillaud 		

SPÉCIALITÉS CHAUDES

<i>Beureg viande</i> : Chausson à la viande de bœuf 	<i>Madigue</i> : Viande de bœuf aux pommes de terre 
<i>Beureg fromage</i> : Chausson aux fromages 	<i>Fatayer</i> : pâte briochée farcie à la viande de bœuf et poivron rouge 
<i>Samarsak</i> : Pizza libanaise 	<i>Beureg aux épinards</i> : chausson aux épinards 
<i>Keufté</i> : Boulette de blé concassé farcies à la viande de bœuf 	Brioche aux fromages et graine de nigelle 
Cigare aux fromages et à la menthe 	

DESSERTS

Mignardises orientales
Panna Cotta orientale
Riz au lait à la cannelle
Yaourt à la rose
Yaourt au miel



BOISSONS

EAUX & SOFTS

EAUX

Evian 50 cl 1.36€ H.T. 1.50€ T.T.C.

Evian 1L 1.91€ H.T. 2.10€ T.T.C.

Badoit verte 50 cl
1.82€ H.T. 2.00€ T.T.C.

Badoit verte 1L
2.36€ H.T. 2.60€ T.T.C.

SODAS 33CL

Orangina, Oasis tropical, Coca cola,
Cola cola zéro, Fanta)
1.82 €H.T. 2.00€ T.T.C.

SODAS 1L

Orangina, Oasis tropical, Coca cola,
Cola cola zéro, Fanta
3.82€ H.T. 4.20€ T.T.C.

JUS DE FRUITS BIO

LA FERME MARGERIE 25CL

Pomme, poire, raisin rouge, pomme
kiwi, Abricot, pomme fraise
2.73€ H.T. 3.00€ T.T.C.

JUS DE FRUITS BIO

LA FERME MARGERIE 1L

Pomme, poire, raisin rouge, pomme
kiwi, Pomme cassis, pomme fraise
5.45€ H.T. 6.00€ T.T.C.

ALCOOLISÉES

BIÈRE

Bière libanaise Al Arz 33cl
2.08€ H.T. 2.50€ T.T.C.

VIN FRANÇAIS

Chardonnay, cave
Bourdic BLANC 75cl
7.92€ H.T. 9.50€ T.T.C.

Viognier maison
Delas BLANC 75cl
8.25€ H.T. 9.90€ T.T.C.

Crozes Hermitage
Clairmont BLANC 75cl
13.25€ H.T. 15.90€ T.T.C.

Le rosé de « S » Sumeire ROSE
75cl 7.50€ H.T. 9.00€ T.T.C.

Côtes de Provence, Le Merle ROSE
75cl 10.75€ H.T. 12.90€ T.T.C.

Côtes du Rhône, domaine Jaume
ROUGE 75cl
9.45€ H.T. 10.40€ T.T.C.

Crozes Hermitage Clairmont ROUGE
75cl 13.50€ H.T. 16.20€ T.T.C.

Saint Joseph Es sensien ROUGE
75cl 16.75€ H.T. 20.10€ T.T.C.

Champagne Mondois
24.33€ H.T. 29.20€ T.T.C.

VIN LIBANAIS

Ksara BLANC 75cl
9.83€ H.T. 11.80€ T.T.C.

Ksara Sunset ROSE 75cl
9.83€ H.T. 11.80€ T.T.C.

Kouroum ROSE 75cl
10.17€ H.T. 12.20€ T.T.C.

Ksara ROUGE 75cl
9.83€ H.T. 11.80€ T.T.C.

Kouroum Petit noir ROUGE 75cl
10.17€ H.T. 12.20€ T.T.C.



—
**SASSOUN
BY GARINÉ**
*vous accompagne lors
de vos pauses déjeuner avec
ses PLATEAUX REPAS
recyclables et biodégradables*



SASSOUN
TRAITEUR
by
Gariné

PRIVÉ

*Mariages, Baptêmes,
Anniversaires...*

*Des recettes faites maison
inspirées de la cuisine traditionnelle
libano-arménienne.*

*Des produits soigneusement
sélectionnés afin de vous proposer
du local et de la qualité.*

PROFESSIONNEL

*Team Building,
Séminaires, Repas d'entreprises...*

DEVIS & COMMANDES



06 14 99 34 26



contact@sassounbygarine.fr

VALENCE
ENGASTRONOMIE
de la terre aux étoiles

www.sassoun.fr

f

@

in