



SASSOUN
TRAITEUR

by
Gariné

FORMULES
PLATEAUX
REPAS

TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL
— DEPUIS 1976 —

Des saveurs libano-arméniennes pour faire voyager vos papilles !



Gariné KESMEDJIAN

© Patrick Gardin



FORMULE

N°1

15€ H.T. (16.50€ T.T.C.)

4 ENTRÉES AU CHOIX + 4 PIÈCES CHAUDES + 1 DESSERT

ENTRÉES

Hammos : purée de pois chiches

Haricot géant à la tomate

Yaourt aux courgettes

Djadjik : fromage blanc à la menthe, à l'ail et aux concombres

Salade de betterave aux épices et aux noix

Taboulé libanais

Tarator : blanc de poulet à la crème de sésame

Moutabbal : caviar d'aubergines

Mehamara : noix, poivrons rouges, jus de grenade

Imam Baildi : ratatouille arménienne

Purée de pomme de terre aux olives noires

Sarma yalantchi : feuilles de vignes farcies aux riz

PIÈCES CHAUDES

Beureg viande : chausson à la viande de bœuf

Beureg fromage : chausson aux fromages

Beureg aux épinards : chausson aux épinards

Fatayer : pâte briochée farcie à la viande de bœuf et poivron rouge

Keufté : boulettes de blé concassé farcies à la viande de bœuf

Cigare aux fromages et à la menthe

Madigue : viande de bœuf aux pommes de terre

DESSERT

Parklava : pâte feuilletée aux noix ou pistaches

Lokoum : pâte gélatinée parfumée aux fruits

Halva : nougat arménien

Yaourt frais au miel ou à la rose

Panna Cotta libanaise, aux abricots épicés et aux pistaches caramélisées

Salade de fruits frais

🌿 plat végétarien | 🔥 se déguste chaud | ❄️ se déguste froid

Le pain est inclus

FORMULE

N°2

4 ENTRÉES AU CHOIX + 1 PLAT AU CHOIX
AVEC 1 ACCOMPAGNEMENT + 1 DESSERT

18€ H.T. (19.80€ T.T.C.)

FORMULE

N°3

4 ENTRÉES AU CHOIX + 1 PLAT AU CHOIX
AVEC 2 ACCOMPAGNEMENTS + FROMAGE + 1 DESSERT

21€ H.T. (23.10 € T.T.C.)

ENTRÉES

- Hammos : purée de pois chiches 
- Haricot géant à la tomate 
- Yaourt aux courgettes 
- Djadjik : fromage blanc à la menthe, à l'ail et aux concombres 
- Salade de betterave aux épices et aux noix 
- Taboulé libanais 
- Tarator : blanc de poulet à la crème de sésame 
- Moutabbal : caviar d'aubergines 

- Mehamara : noix, poivrons rouges, jus de grenade 
- Imam Baildi : ratatouille arménienne 
- Purée de pomme de terre aux olives noires 
- Sarma yalantchi : feuilles de vignes farcies aux riz 
- Beureg viande : chausson à la viande de bœuf 
- Beureg fromage : chausson aux fromages 

- Beureg aux épinards : chausson aux épinards  
- Fatayer : pâte briochée farcie à la viande de bœuf et poivron rouge 
- Keufté : boulettes de blé concassé farcies à la viande de bœuf 
- Cigare aux fromages et à la menthe  
- Madigue : viande de bœuf aux pommes de terre 

PLATS

- Aubergine farcie à la viande de bœuf 
- Aubergine farcie aux légumes 
- Moussaka : gratin d'aubergines à la viande de bœuf 
- Chiche taouk : brochette de filet de poulet mariné 
- Sous beureg : lasagnes arméniennes aux fromages et au persil 
- Keufta : boulette de bœuf haché assaisonné aux oignons et au persil 

ACCOMPAGNEMENTS

- Riz pilav : riz aux vermicelles  
- Bouलगour aux vermicelles 
- Moudjadarra : bouलगour aux lentilles et oignons frits 
- Imam Baildi : ratatouille arménienne 
- Bamiah : légumes orientaux à la tomate 

DESSERT

- Parklava : pâte feuilletée aux noix ou pistaches 
- Lokoum : pâte gélatinée parfumée aux fruits 
- Halva : nougat arménien 
- Yaourt frais au miel ou à la rose 
- Panna Cotta libanaise, aux abricots épicés et aux pistaches caramélisées 
- Salade de fruits frais 

 plat végétarien |  se déguste chaud |  se déguste froid

Le pain est inclus

ENTRÉES

- Hammos : purée de pois chiches 
- Haricot géant à la tomate 
- Yaourt aux courgettes 
- Djadjik : fromage blanc à la menthe, à l'ail et aux concombres 
- Salade de betterave aux épices et aux noix 
- Taboulé libanais 
- Tarator : blanc de poulet à la crème de sésame 

- Moutabbal : caviar d'aubergines 
- Mehamara : noix, poivrons rouges, jus de grenade 
- Imam Baildi : ratatouille arménienne 
- Purée de pomme de terre aux olives noires 
- Sarma yalantchi : feuilles de vignes farcies aux riz 
- Beureg viande : chausson à la viande de bœuf 
- Beureg fromage : chausson aux fromages 

- Beureg aux épinards : chausson aux épinards  
- Fatayer : pâte briochée farcie à la viande de bœuf et poivron rouge 
- Keufté : boulette de blé concassé farcies à la viande de bœuf 
- Cigare aux fromages et à la menthe  
- Madigue : viande de bœuf aux pommes de terre 

PLATS

- Aubergine farcie à la viande de bœuf 
- Aubergine farcie aux légumes 
- Moussaka : gratin d'aubergines à la viande de bœuf(F) 
- Chiche taouk : brochette de filet de poulet mariné 
- Sous beureg : lasagnes arméniennes aux fromages et au persil 
- Keufta : boulette de bœuf haché assaisonné aux oignons et au persil 

ACCOMPAGNEMENTS

- Riz pilav : riz aux vermicelles  
- Bouलगour aux vermicelles 
- Moudjadarra : bouलगour aux lentilles et oignons frits 
- Imam Baildi : ratatouille arménienne 
- Bamiah : légumes orientaux à la tomate 

DESSERT

- Parklava : pâte feuilletée aux noix ou pistaches 
- Lokoum : pâte gélatinée parfumée aux fruits 
- Halva, nougat arménien 
- Yaourt frais au miel ou à la rose 
- Panna Cotta libanaise, aux abricots épicés et aux pistaches caramélisées 
- Salade de fruits frais 

FROMAGE

Feta, huile d'olives et menthe séchée

 plat végétarien |  se déguste chaud |  se déguste froid

Le pain est inclus



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, raison 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, raison 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 Mendois
24.33€ H.T. 29.20€ T.T.C.

VIN LIBANAIS

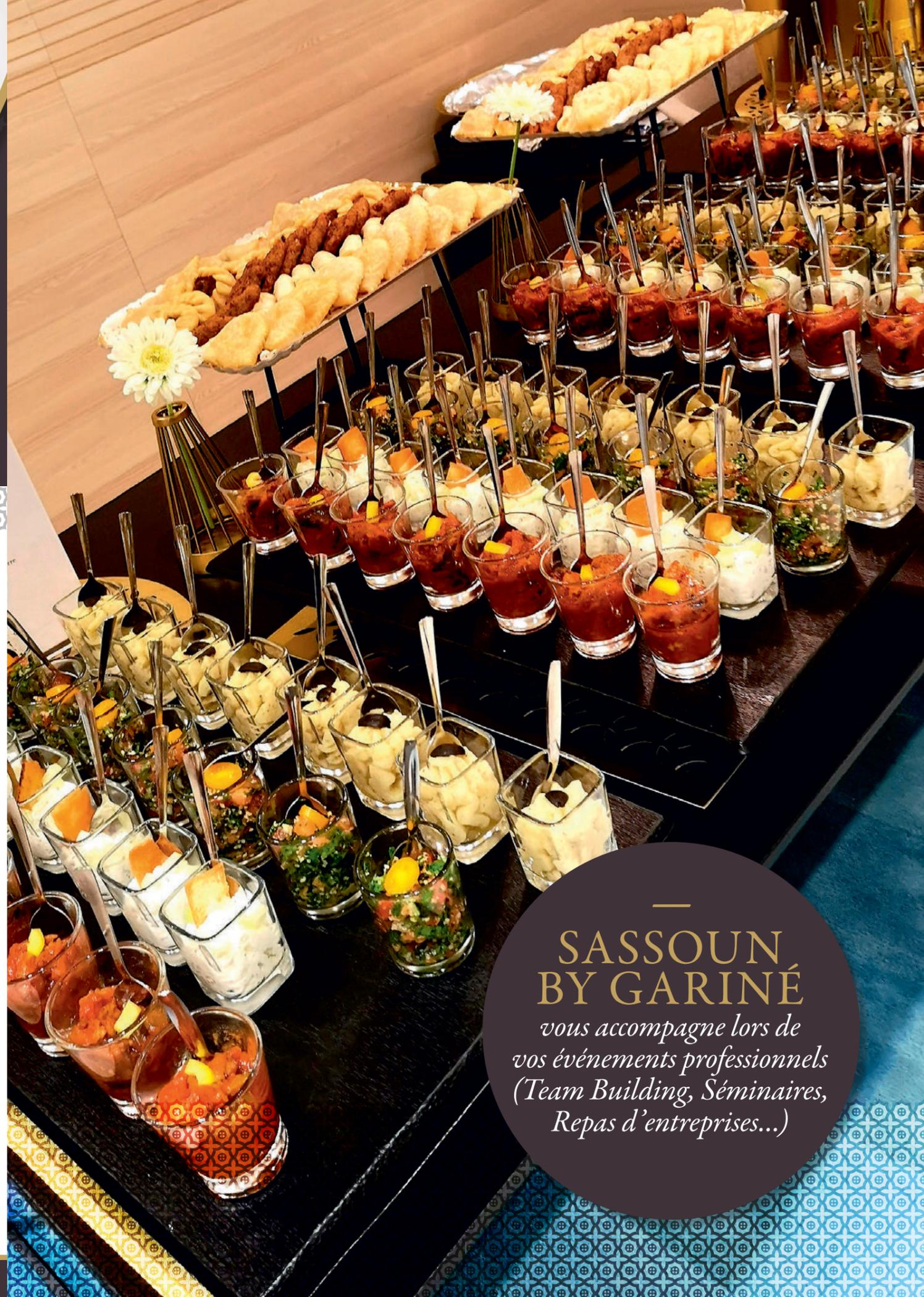
Ksara BLANC 75cl
9.83€ H.T. 11.80€ T.T.C.

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 événements professionnels
(Team Building, Séminaires,
Repas d'entreprises...)*



SASSOUN
TRAITEUR
by
Gariné

ECO EMBALLAGES

NOUS ACCORDONS UNE ATTENTION PARTICULIÈRE
DANS LE CHOIX DES MATIÈRES DE NOS EMBALLAGES



Assiettes micro-ondables **sans couvercle**



Coffrets en **carton 100% recyclables**



Assiettes en **pulpe de canne à sucre 100% biodégradables**



Couvercles et couverts en **amidon de maïs (CPLA)**
100% biodégradables

DEVIS & COMMANDES

Afin de vous assurer fraîcheur et qualité, la commande doit être effectuée
la veille avant midi avec un minimum de 5 plateaux repas.



06 14 99 34 26



contact@sassounbygarine.fr

VALENCE
ENGASTRONOMIE
de la terre aux étoiles

www.sassoun.fr

