



SASSOUN  
TRAITEUR  
by  
Gariné



FORMULES  
BUFFET &  
COCKTAIL

TRAITEUR  
— DEPUIS 1976 —

*Des saveurs libano-arméniennes pour faire voyager vos papilles !*





*Gariné KESMEDJLAN*



SASSOUN  
TRAITEUR  
by  
Gariné

UNE HISTOIRE FAMILIALE  
— *DEPUIS 1976* —

Boulangier de père en fils, Agop Toumayan décide d'ouvrir, avec sa femme Arpi, un établissement en 1976 à Valence pour faire découvrir les saveurs de la gastronomie libano arménienne.

Gariné, leur fille, a su préserver les recettes savoureuses transmises par sa maman en apportant une touche de modernité.

Issue de la richesse de la tradition, notre cuisine se distingue par sa générosité, élaborée à partir de produits méticuleusement choisis pour leur qualité et leur provenance locale.

**PRIVÉ**

*Un repas en famille ou entre amis...*

**PROFESSIONNEL**

*Séminaires, Repas d'entreprises...*

# NOTRE CHOIX DE FORMULES



FORMULE  
N°1

BUFFET / COCKTAIL  
FRAÎCHEUR

16.82 H.T. (18.50 € T.T.C.)  
/ PERSONNE

5 pièces froides,  
4 pièces chaudes  
et 1 dessert



FORMULE  
N°2

BUFFET / COCKTAIL  
DÉCOUVERTE

20 € H.T. (22 € T.T.C.)  
/ PERSONNE

5 pièces froides  
5 pièces chaudes  
et 2 desserts



FORMULE  
N°3

BUFFET / COCKTAIL  
PRESTIGE

23.18 € H.T. (25.50 € T.T.C.)  
/ PERSONNE

7 pièces froides,  
5 pièces chaudes  
et 2 desserts

## OPTIONS



*Service*



*Verre*



*Vaisselle*



*Nappage*



*Boissons*

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

En cas d'allergies ou régimes alimentaires spécifiques, nous pouvons faire des boîtes séparées sur demande.




















## - FORMULES - À COMPOSER

— Des formules personnalisées pour vous garantir un instant unique —





### SPÉCIALITÉS FROIDES






- Hammos : Purée de pois chiches 
- Haricot géant à la tomate 
- Djadjik : Fromage blanc à la menthe, à l'ail et au concombre 
- Salade de betterave aux épices et aux noix 
- Taboulé libanais 
- Tarama : Œufs de cabillaud 

- 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 pommes de terre aux olives noires 

- Sarma yalantchi : Feuilles de vignes farcies aux riz 
- Salade grecque : Tomate, concombre, fêta 
- Salade d'aubergines et poulet 
- Itch : Boulgour à la tomate 

### SPÉCIALITÉS CHAUDES

- Beureg viande : Chausson à la viande de bœuf 
- Beureg fromage : Chausson aux fromages 
- Keufté : Boulette de blé concassé farcies à la viande de bœuf 
- Cigare aux fromages et à la menthe 

- Falafel 
- Feuilleté olives et poivrons 
- Lahmadjin : pâte briochée farcie à la viande de bœuf et poivron rouge 
- Beureg aux épinards : chausson aux épinards 
- Beureg au soudjouk : chausson à la viande de boeuf épicée 

### 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, Fuz Tea, Coca cola,  
Coca cola zéro,  
1.82 € H.T. 2.00€ T.T.C.

### SODAS 1L

Orangina, Fuz Tea, Coca cola,  
Coca cola zéro  
3.82€ H.T. 4.20€ T.T.C.

### JUS DE FRUITS BIO

#### LA FERME MARGERIE 1L

Pomme, poire, raison rouge  
5.45€ H.T. 6.00€ T.T.C.

## ALCOOLISÉES

### BIÈRE

Bière libanaise Almaza 33cl  
2.08€ H.T. 2.50€ T.T.C.

### VINS

#### BLANCS

 IGP Ardèche "Inès"  
Les Hauts de Vigier 75cl  
12.42€ H.T. 14.90€ T.T.C.


 Vin-de-France "Dans l'Air  
du Temps" - Jeff Carrel 75cl  
10.82€ H.T. 11.90€ T.T.C.

 IGP Collines-Rhodaniennes  
"Marsanne - La Vigne d'à côté" -  
Cuilleron 75cl  
15.75€ H.T. 18.90€ T.T.C.

 Ksara blanc - 75cl  
10.75€ H.T. 12.90€ T.T.C.

### ROUGES

 AOC Côtes-du-Roussillon-  
Villages "Bila-Haut" - Chapoutier  
75cl  
10.75€ H.T. 12.90€ T.T.C.

 IGP Collines-Rhodaniennes  
"Syrah La Vigne d'à côté" -  
Cuilleron 75cl  
14.58€ H.T. 17.50€ T.T.C.

 AOC Crozes-Hermitage "Esprit"  
Jean Esprit 75cl  
20.75€ H.T. 24.90€ T.T.C.

 AOC St-Joseph "Tolondière"  
Domaine Chomel 75cl  
20.75€ H.T. 24.90€ T.T.C.

 Ararat Valley "A Tale of 2  
Mountains" - Karas 75cl  
15.75€ H.T. 18.90€ T.T.C.

 Ksara rouge - 75cl  
10.75€ H.T. 12.90€ T.T.C.

### ROSÉS

 IGP Oc "Petit Pont"  
Robert Vic 75cl  
7.42€ H.T. 8.90€ T.T.C.

 AOC Languedoc "H Prémium"  
Hondrat 75cl  
12.41€ H.T. 14.90€ T.T.C.

 Ksara rosé - 75cl  
10.75€ H.T. 12.90€ T.T.C.





—  
**SASSOUN  
BY GARINÉ**

*vous accompagne lors  
de vos pauses déjeuner avec  
ses PLATEAUX REPAS  
recyclables et biodégradables*





SASSOUN  
TRAITEUR  
by  
Gariné

## EC EMBALLAGES

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



Plateaux et emballages **100% recyclables**  
Verrines, saladiers et couverts **100% biodégradables**

## DEVIS & COMMANDES



07 49 92 79 99



contact@sassounbygarine.fr