



SASSOUN  
TRAITEUR

by  
Gariné

FORMULES  
PLATEAUX  
REPAS

TRAITEUR  
— DEPUIS 1976 —

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



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.

*Gariné KESMEDJIAN*



FORMULE  
N°1

16 € H.T. (17.60 € T.T.C.)

Livraison offerte à partir de 5 plateaux commandés (dans un rayon de 20 km autour de valence)

4 ENTRÉES AU CHOIX + 4 PIÈCES CHAUDES + 1 DESSERT

### ENTRÉES

- Hammos : purée de pois chiches
- Haricot géant à la tomate
- Djadjik : fromage blanc à la menthe, à l'ail et aux concombres
- Salade de betterave aux épices et aux noix
- Taboulé libanais
- Salade d'aubergines, poulet et pignon de pin
- Salade grecque : Tomate, concombre, fêta

- 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
- Itch : Taboulé arménien à base de blé concassé à la tomate

### PIÈCES CHAUDES

- Beureg viande : chausson à la viande de bœuf
- Beureg fromage : chausson aux fromages
- Beureg aux épinards : chausson aux épinards
- Lahmadjin : 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
- Feuilleté olives et poivrons
- Falafel : boulette de fèves et pois chiche
- Beureg au soudjouk : chausson à la viande de bœuf épicée

### DESSERT

- Bourma : cigare aux amandes
- 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

3 déclinaisons maximum par commande

Contactez-nous pour toutes allergies alimentaires ou régimes alimentaires spécifiques. Le pain est inclus.

plat végétarien | se déguste chaud | se déguste froid



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

**20 € H.T (22 € T.T.C.)**

*Livraison offerte à partir de 5 plateaux commandés (dans un rayon de 20 km autour de valence)*

**ENTRÉES**

- Hammos : purée de pois chiches
- Haricot géant à la tomate
- 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
- Salade d'aubergines, poulet et pignon de pin
- Salade grecque : Tomate, concombre, fêta

- Itch : Taboulé arménien à base de blé concassé à la tomate
- 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

- Falafel
- Feuilleté olives et poivrons
- Beureg aux épinards : chausson aux épinards
- Lahmadjin : 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
- Beureg au soudjouk : chausson à la viande de boeuf épicée

**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
- Crêpe au boeuf et pignons de pin

**ACCOMPAGNEMENTS**

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

**DESSERT**

- Bourma : cigare aux amandes
- 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

**3 déclinaisons maximum par commande**

*Contactez-nous pour toutes allergies alimentaires ou régimes alimentaires spécifiques. Le pain est inclus.*

plat végétarien | se déguste chaud | se déguste froid



FORMULE  
N°3

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

22.50 € H.T. (24.75 € T.T.C.)

Livraison offerte à partir de  
5 plateaux commandés  
(dans un rayon de 20 km  
autour de valence)

## ENTRÉES

- Hammos : purée de pois chiches 
- Haricot géant à la tomate 
- 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 
- Salade d'aubergines, poulet et pignon de pin 
- Salade grecque : Tomate, concombre, fêta 

- Itch : Taboulé arménien à base de blé concassé à la tomate 
- 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 
- Falafel 
- Beureg viande : chausson à la viande de bœuf 

- Beureg fromage : chausson aux fromages 
- Feuilleté olives et poivrons 
- Beureg aux épinards : chausson aux épinards 
- Lahmadjin : pâte briochée farcie à la viande de bœuf et poivron rouge 
- Keufté : boulettes de blé concassé 
- Cigare aux fromages et à la menthe 
- Beureg au soudjouk : chausson à la viande de boeuf épicée 

## 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 
- Crêpe au boeuf et pignons de pin 

## ACCOMPAGNEMENTS

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

## DESSERT

- Bourma : cigare aux amandes 
- 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 

3 déclinaisons maximum par commande

Contactez-nous pour toutes allergies alimentaires ou régimes alimentaires spécifiques. Le pain est inclus.

 plat végétarien |  se déguste chaud |  se déguste froid



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



SASSOUN  
TRAITEUR  
by  
Gariné

## EC 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 **recyclables et 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.**



07 49 92 79 99



*contact@sassounbygarine.fr*