

RÉCEPTION

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE OU DÎNATOIRE

MARIAGE

BAR OU BAT MITSVA

ÉVÉNEMENT PROFESSIONNEL



CHABBAT

HENNÉ

FÊTES

BRIT MILA

GALA ANNUEL



# Vendredi soir

## ASSORTIMENTS DE KEMIA SUR TABLE

---

- > Aubergine marocaine
- > Caviar aubergine
- > Salade cuite
- > Méchouia
- > Œuf mayonnaise
- > Carottes à l'orientale
- > Coleslaw
- > Navets harissa
- > Artichauts cuits
- > Piments
- > Pommes de terre thon
- > Pommes de terre harissa
- > Slata Jida
- > Betteraves
- > Minina
- > Ajloulk
- > Fenouil
- > Fèves au cumin
- > Amandes à l'eau
- > Pistaches
- > Mini fricassés
- > Mini pizzas
- > Variantes

## ENTRÉE

---

- > Poisson à l'orientale

## PLATS

---

- > \*Couscous légumes viande boulettes  
Ou
- > \*Tagine de veau aux pruneaux abricots  
et semoule  
Ou
- > \*Tagine de poulet citron olives  
et riz safrané  
Ou
- > \*Couscous Pkaila

## DESSERTS

---

- > Petits fours frais
- > Assiette de fruits de saison
- > Café, thé

## SUR TABLE

---

- > Boissons : coca cola, coca zero, eau  
minérale, eau gazeuse
- > Vin : bordeaux
- > Alcool au passage : whisky, bouhka,  
anisette
- > Halots et mini halots individuelles

# Samedi midi

## ASSORTIMENTS DE KEMIA SUR TABLE

---

- > Aubergine marocaine
- > Caviar aubergine
- > Salade cuite
- > Mechouia
- > Œuf mayonnaise
- > Carottes à l'orientale
- > Coleslaw
- > Navets harissa
- > Artichauts cuits
- > Piments
- > Pommes de terre thon
- > Pommes de terre harissa
- > Slata Jida
- > Betteraves
- > Minina
- > Ajloulk
- > Fenouil
- > Fèves au cumin
- > Friture de rouget
- > Amandes à l'eau
- > Pistaches
- > Mini fricassés
- > Mini pizzas
- > Variantes

## COMPRIS

---

- > Personnel
- > Nappage & vaisselle

## PLATS

---

- > Dafina complète : blé, riz, pommes de terre, œuf, pois chiche, œuf, viande
- Ou
- > Couscous pkaila
- Ou
- > Blé Tunisien

## DESSERTS

---

- > Pâtisseries orientales
- > Assiette de fruits de saison
- > Café, thé

## SUR TABLE

---

- > Boissons : coca cola, coca zero, eau minérale, eau gazeuse
- > Vin : bordeaux
- > Alcool au passage : whisky, bouhka, anisette
- > Halots et mini halots individuelles

## NON COMPRIS

---

- > Chomer et taxe cacherout
- > Matériel : tables, chaises, etuve
- > Déplacement plus de 30 km
- > Retrait des poubelles pour les salons non équipés de ramassage d'ordures

**Sandrine Calvo**

06 03 67 87 70

sandrine.barak@gmail.com

  Baraktraiteur



5bis rue Barbès

92300 Levallois-Perret

**01 47 31 95 40**

**BARA K, KOSHER FOOD PLANNER,**  
partenaire de traiteurs casher pour la création  
d'évènements culinaires sur mesure.

**Sandrine Calvo**, sa fondatrice, forte d'une expérience de 10 années dans le monde des réceptions et de la gastronomie casher a su s'entourer d'une équipe de professionnels pour faire de votre événement un moment inoubliable.

Notre expertise dans la gestion des réceptions est à votre service pour que le jour de votre fête, vous ne vous souciez que de vos invités et profitiez pleinement de votre événement qui sera célébré et honoré au-delà de vos attentes.

De l'Italie à l'Asie en passant par le Moyen-Orient nos buffets et animations innovants permettront à vos invités de faire un véritable tour du monde, marqué par une multitude de saveurs.



*Les valeurs essentielles de ce métier sont avant tout celles de la générosité, de la confiance et du professionnalisme.*

*Nous ferons de vos événements des moments riches en saveurs, empreints de modernité et de raffinement.»*

**Sandrine**



[www.baraktraiteur.com](http://www.baraktraiteur.com)