

RÉCEPTION

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE OU DÎNATOIRE

MARIAGE

BAR OU BAT MITSVA

ÉVÉNEMENT PROFESSIONNEL



CHABBAT

HENNÉ

FÊTES

BRIT MILA

GALA ANNUEL



Formule henné

KEMIA FROIDES

- > Aubergine marocaine
- > Caviar d'aubergine
- > Salade cuite marocaine
- > Mechouia thon oeuf
- > Carottes à l'orientale
- > Navets harissa
- > Artichauts cuits
- > Piments verts à l'huile d'olive
- > Pommes de terre thon
- > Pommes de terre harissa
- > Slata Jida
- > Betteraves
- > Ajlouk
- > Féves au cumin
- > Œuf mayonnaise
- > Coleslaw
- > Minina
- > Fenouil
- > Olives à l'orientale
- > Radis

- > Mini pizzas tunisienne
- > Mini fricassés
- > Variantes
- > Pistaches
- > Amandes

KEMIA CHAUDES

- > Friture de rouget
- > Pastilla
- > Cigare viande
- > Brick au thon



ENTRÉES

- > Poisson à l'orientale : pavé de saumon ou filet de perche

PLATS

- > *Couscous légumes viande boulettes

Ou

- > *Couscous Pkaila

Ou

- > *Tagine de veau aux pruneaux abricots et semoule

Ou

- > *Tagine de poulet citron olives et riz safrané

Ou

- > *Tagine poulet caramélisé et riz safrané

DESSERTS

- > Petit fours frais
- > Pâtisseries orientales
- > Fruits découpés

SUR TABLE

- > Boissons : coca cola, coca zero, eau minérale, eau gazeuse
- > Vin : bordeaux
- > Alcool au passage : whisky, bouhka, anisette
- > Pain mezonot individuel

COMPRENDS :

- > Le personnel
- > Le nappage
- > La vaisselle, la verrerie, les couverts

NE COMPRENDS PAS :

- > Mobilier (tables, chaises)
- > La décoration des tables
- > Etuves à prévoir si la salle n'en dispose pas
- > Taxe de cacherout + chomer
- > Frais de déplacement + de 30 km
- > Retrait des poubelles si les salons ne sont pas équipés d'un ramassage des 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