



# Cedars

**Restaurant Libanais**

Vente sur place – A emporter – Traiteur  
Réceptions – Baptêmes – Mariages

**Carte Traiteur**



1 0 1

Avenue Jean-Jaurès 75019 Paris



Nous retrouver



[contact@cedars.fr](mailto:contact@cedars.fr)

01 40 35 11 09

## Le mot du gérant



Depuis le début de cette belle aventure nommée Cedars, ma volonté a toujours été de bâtir une enseigne fondée sur la qualité des produits utilisés, le respect de la tradition culinaire du Liban que nos anciens n'ont cessé de parfaire à travers le temps, tout en laissant de l'espace à notre talentueuse équipe culinaire afin de lui permettre d'y apposer sa propre signature.

Aujourd'hui, avec le succès grandissant que Cedars connaît, je peux dire avec certitude que notre restaurant a su se faire une place, et bouscule les codes traditionnels des restaurants libanais en France avec une cuisine faite maison, des ingrédients de saison et de qualité, un accueil de nos convives aussi chaleureux que le soleil arborant les cèdres du Liban, tout en étant sensible au pouvoir d'achat de notre clientèle.

Cette fois, c'est mon souhait que vous laissiez l'énergie Cedars transcender jusqu'à votre lieu de travail pour vos évènements corporate, ou encore plus proche de chez vous, pour vos mariages, fêtes religieuses et autres.

Rami Tamim

## Le mot du chef

Cedars est avant tout une aventure humaine, née d'une passion pour la cuisine libanaise, un voyage et des rencontres.

Ce que je voudrais vous transmettre à travers nos plats, c'est d'abord la richesse et la diversité des produits, à l'image du Liban, qui a su exporter son savoir-faire et ses goûts vers le monde.



Mon engagement c'est de faire de tous vos événements une réussite, et de vous garantir la meilleure qualité des produits bruts que je choisis, et une excellente exécution de nos prestations.

Notre équipe et moi sommes à votre entière disposition pour vous accompagner.

Très bonne dégustation!

Chef Aboudi

## Nos prestations



Cocktails



Mariages



Buffets



Soirées



Diners



Repas  
corporate



Réceptions










Fêtes  
religieuses





## Entrées chaudes

		HT	TTC
	<b>Falafel (20 pièces ; €1.10 ht - €1.21 ttc la pièce)</b> Boulettes croquantes (aux fèves, pois chiches, épices et huile de sésame)	€ 22.00	€ 24.20
	<b>Rikakat fromage (20 pièces ; €1.10 ht - €1.21 ttc la pièce)</b> Mini rouleaux croustillant fourrés au fromage	€ 22.00	€ 24.20
	<b>Sambousek fromage (20 pièces ; €1.10 ht - €1.21 ttc la pièce)</b> Rissoles au fromage	€ 22.00	€ 24.20
	<b>Sambousek viande (20 pièces ; €1.20 ht - €1.32 ttc la pièce)</b> Rissoles à la viande de boeuf hachée	€ 24.00	€ 26.40
	<b>Kebbé (20 pièces ; €1.20 ht - €1.32 ttc la pièce)</b> Boulettes de viande de bœuf au blé concassé farcies de viande de bœuf hachée	€ 24.00	€ 26.40
	<b>Safayeh (20 pièces ; €2.00 ht - €2.20 ttc la pièce)</b> Mini pizza libanaise à la viande, tomate, oignons et pignons de pin	€ 40.00	€ 44.00
	<b>Fatayer Epinards (20 pièces ; €1.10 ht - €1.21 ttc la pièce)</b> Rissoles aux épinards acidulés et pignons de pin	€ 22.00	€ 24.20
	<b>Bouchée de Chawarma (20 pièces ; €1.40 ht - €1.54 ttc la pièce)</b> Mini pitas fourrées au chawarma poulet, cornichons, laitue, et sa crème à l'ail	€ 28.00	€ 30.80



Tous nos produits sont “Faits Maison”

Les produits “Faits Maison” sont élaborés sur place à partir de produits bruts.





## Entrées froides

		HT	TTC
	<b>Hommos (10 portions ; €2.50 ht - €2.75 ttc la portion)</b> Purée de pois chiches à la crème de sésame, citron et huile d'olive	 € 25.00	€ 27.50
	<b>Moutabal ("Baba Ghanouj") (10 portions ; €2.50 ht - €2.75 ttc la portion)</b> Purée d'aubergines à la crème de sésame, citron et huile d'olive	 € 25.00	€ 27.50
	<b>Tabouleh (10 portions ; €2.50 ht - €2.75 ttc la portion)</b> Persil, blé concassé, tomate, menthe, oignons, citron et huile d'olive	 € 25.00	€ 27.50
	<b>Feuilles de vigne (10 portions ; €2.50 ht - €2.75 ttc la portion)</b> Feuilles de vigne farcies de riz, tomate et persil	 € 25.00	€ 27.50
	<b>Moussaka (10 portions ; €2.50 ht - €2.75 ttc la portion)</b> Aubergines au four, cuisinées à la sauce tomate et pois chiches	 € 25.00	€ 27.50
	<b>Laban au concombre (10 portions ; €2.50 ht - €2.75 ttc la portion)</b> Yaourt frais, à l'émincé de concombre parfumé à la menthe	 € 25.00	€ 27.50
	<b>Tarama (10 portions ; €2.50 ht - €2.75 ttc la portion)</b> Préparation à base d'œufs de poisson, mie de pain, jus de citron et huile	€ 25.00	€ 27.50
	<b>Salade Raheb (10 portions ; €2.50 ht - €2.75 ttc la portion)</b> Émincé d'aubergines, tomates et oignons, citron et huile d'olive	 € 25.00	€ 27.50



Tous nos produits sont "Faits Maison"

Les produits "Faits Maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



## Grillades et plats

		HT	TTC
	<b>Chich Taouk (10 brochettes ; €2.50 ht - €2.75 ttc la brochette)</b>	€ 25.00	€ 27.50
	Brochettes de poulet marinées au citron, sauce tomate et à l'huile d'olive		
	<b>Kafta (10 brochettes ; €2.50 ht - €2.75 ttc la brochette)</b>	€ 25.00	€ 27.50
	Viande d'agneau finement hachée avec persil et oignons		
	<b>Brochettes d'agneau (10 brochettes ; €2.50 ht - €2.75 ttc la brochette)</b>	€ 25.00	€ 27.50
	Brochettes d'agneau dégraissé et coupé en cube		
	<b>Ouzi (10 portions ; €4.00 ht - €4.40 ttc la portion)</b>	€ 40.00	€ 44.00
	Viande d'agneau et riz en pâte feuilletée		
	<b>Dinde aux marrons</b>	€ 100	€ 110
	Traditionnelle dinde aux marrons, servie avec du riz		

## Notre sélection de plateaux repas (consultez-nous pour une liste exhaustive de coffrets repas)

### Le Végétarien

12.00€ HT | 13.20€ TTC

Assortiment de 4 entrées froides et de 4 beignets chauds

### Le Chawarma

13.00€ HT | 14,30€ TTC

Duo de chawarma poulet et bœuf, accompagné de tabouleh, hommos et riz aux vermicelles

### Grillades mixtes

17.00€ HT | 18.70€ TTC

Trio de brochettes : poulet, agneau et kafta, accompagnés de taboulé, hommos et riz aux vermicelles

## Desserts



**Baklava (20 pièces ; €1.10 ht - €1.21 ttc la pièce)**

€ 22.00 € 24.20

Feuilleté garni de pistaches, d'amandes, de pignons ou de noix de cajou, doux et croquant



**Loukoum (20 pièces ; €1.10 ht - €1.21 ttc la pièce)**

€ 22.00 € 24.20

Confiserie à base d'amidon et de sucre, aromatisée, saupoudrée de sucre glace



**Mouhalabiyeh (10 portions ; €4.00 ht - €4.40 ttc la portion)**

€ 40.00 € 44.00

Flan libanais au lait parfumé à la fleur d'oranger, livrés avec sirop de sucre



Tous nos produits sont “Faits Maison”

Les produits “Faits Maison” sont élaborés sur place à partir de produits bruts.





## Cedars chez vous

### *Nos prestations disponibles incluent:*

- ✓ Service de livraison
- ✓ Disposition des plateaux sur table avec étiquettes / couverts / nappes
- ✓ Mise à disposition de personnel de service



### *Les plats et produits peuvent être mis à disposition dans notre large gamme d'emballages et de kit:*

- ✓ Plateau-repas
- ✓ Barquettes et plateau (plastique ou aluminium, normal ou premium)
- ✓ Kit couverts et nappes (normal ou premium)
- ✓ Gobelets et verres



## Réservation de groupe et privatisation de salle

La « maison Cedars » vous accueille et vous offre la possibilité d'effectuer des réservations pour des groupes et/ou privatisations

### *Nos prestations disponibles incluent:*

- ✓ Mise à disposition de la salle (80m<sup>2</sup>)
- ✓ Mise à disposition de système sonore
- ✓ Décoration possible sur demande
- ✓ Disposition des plateaux sur table avec étiquettes / couverts / nappes
- ✓ Mise à disposition de personnel de service



*Votre contact privilégié :*



M. Rami Tamim  
Gérant



06.37.31.39.34



rami@cedars.fr

Ils nous ont fait confiance

