

Assanabel République
6, rue Pierre Chausson
Paris 10e

Assanabel Saint-Germain-des-Prés
38, rue Jacob
Paris 6e

ASSANABEL

P A R I S



SERVICE TRAITEUR
cuisine Libanaise authentique pour vos événements



Mezzés froids

Hommos Assanabel

Purée de pois chiches, crème de sésame, citron, persil, ail

Hommos

Purée de pois chiches, crème de sésame, huile d'olive

Moutabal

Caviar d'aubergines, huile de sésame et citron

Tabouleh

Persil, blé concassé, tomate, ciboulette, grenade, huile d'olive et citron

Labneh beltoum

Fromage blanc battu à l'ail, menthe, huile d'olive

Chankliche

Salade de Fêta travaillée au zaatar, fines herbes, tomate, huile d'olive

Warak Enab

Feuilles de vigne farcies à la main au riz, tomate, persil et citron

Moussaka

Aubergines, pois chiches, poivrons, sauce tomate

Moujadara

Lentilles, oignons, riz

Patata Hara

Pomme de terre, ail, coriandre

Loubia

Haricots verts cuits dans un concassé de tomates, huile d'olive

Bastarma

Filet de boeuf séché, épices d'orient

Fatouche

Salade traditionnelle libanaise : Mesclun, batavia, tomate, concombre, radis, oignons, chips de pain pita, grenade

Baba Ganouge

Aubergine fumée, oignon, persil, menthe, radis, sauce citronnelle, huile d'olive

Mezzés chauds

Hommos Lahmeh

Purée de pois chiches, crème de sésame, poêlée de viande émincée, pignons de pin

Hommos à la truffe

Purée de pois chiches, crème de sésame, truffe noire, huile de truffe

Sambousek Fromage

Beignets au fromage de brebis

Sambousek Viande

Beignets à la viande hachée, pignons de pin

Kebbeh Krass

Coques de blé concassé farcies de viande hachée, noix et pignons de pin

Fatayer

Beignets aux épinards, pignons de pin, sumak

Rekak

Feuilleté croustillant au fromage

Falafel

Purée de pois chiche, coriandre, oignons, sauce tahina

Foul

Fèves assaisonnées, huile d'olive

Soujouk

Saucisses libanaises légèrement pimentées

Makanek

Saucisses libanaises, sirop de grenade

Kafta boulette

Boulettes de viande hachée, champignons frais, moutarde de grenade, citron



Mezzés : portion pour 4 personnes
Beignets : 1 pièce par personne



Plateaux Repas

Mezzé Box + Pain Pita

Assiette composée de mezzés froids et chauds
Option : Classique (avec viande), Végétarien,
Vegan ou Gluten Free

Grillade Assanabel Box

3 Brochettes Mixtes (Agneau, Poulet et Kafta)
+ Pain Pita + riz et salade

Chich Taouk Box

2 Brochettes de blanc de poulet mariné puis
grillé + Pain Pita + riz et salade

Lahem Méchoui Box

2 Brochettes d'agneau grillées + Pain Pita
+ riz et salade

Kafta Méchoui Box

3 Brochettes de viande hachée, oignons
et persil + Pain Pita + riz et salade

Chawarma Veau Box

Aiguillette de veau coupée en lamelles, marinée
et grillée + hommos et tabouleh

Chawarma Poulet Box

Filet de poulet coupé en lamelles, mariné et
grillé + hommos et tabouleh

Fatayel Djaj Box

Spécialité maison : Aiguillettes de filet de poulet
marinés à la libanaise puis sautés au citron
+ riz et salade

Plats Principaux

Grillade ASSANABEL

3 Brochettes Mixtes (Agneau, Poulet et Kafta)
+ accompagnement riz et salade

Poulet à l'orientale

Poulet fermier au four puis effiloché, riz à la
cannelle et sa sauce

Agneau farci à l'orientale

Épaule d'agneau farcie aux fruits secs,
riz parfumé et épices douces

Siyadiyeh

Saumon au four, riz aux épices orientales
et sa sauce

Kafta et Moujadara

Brochettes de kafta, lentilles au cumin et salade

Épinards à la libanaise

Épinards en branches à la libanaise,
viande d'agneau, riz aux vermicelles

Moussaka Libanaise

Aubergines, pois chiches, poivrons, sauce
tomate, riz aux épices orientales



Sandwichs

Chawarma Veau

Veau coupé en lamelles marinées puis grillées, salade fraîche, sauce à la crème de sésame

Chawarma Poulet

Blanc de poulet coupé en lamelles marinées puis grillées, salade, crudités, cornichons

Kafta Méchoui

Viande hachée puis grillée, persillade, oignons, salade fraîche, hommos, cornichons

Falafel

Purée de fèves, pois chiches, coriandre, oignons, salade fraîche, sauce à la crème de sésame

Hommos

Purée de pois chiches à l'huile de sésame, crudités

Moutabal

Caviar d'aubergines fumées, huile de sésame, crudités

Labneh beltoum

Fromage battu et relevé légèrement à l'ail, menthe séchée, tomate, concombre

Boissons Soft

(Option : Canette ou Bouteille)

Citronnade Maison

Jus de Grenade Maison

Jus d'Orange Pressé

Limonade Bio

Orangina

Coca Cola

Coca Zéro

Sprite

Ice Tea

Pulco

Fuze Tea

Evian

Badoit

San Pellegrino

Boissons Chaudes

Café

Café au Lait

Café Blanc

Thé à la Menthe

Infusion Maison

Alcool

Arak

Champagne

Vin Libanais (Rouge, Rosé, Blanc)

Bière Libanaise



DESSERTS

Backlawwa Mixte

Assortiment de pâtisseries libanaises fourrées aux pistaches, noix et dattes
Option : Pièce ou Portion

Mouhalabia

Crème à base de lait, parfumée à la fleur d'oranger et saupoudrée de pistaches
Option : Mini ou Grand

Maamoul

Pâtisserie sablée libanaise à base de semoule, fourrée aux noix ou pistaches
Option : Pièce ou Portion

Salade de Fruits Frais

Corbeille de Fruits PRESTIGE

Ousmalieh

Cheveux d'ange recouvrant un coeur de crème de lait à la fleur d'oranger
Option : Assiette ou Plateau

Knefe

Coeur fromager coulant recouvert de semoule, sirop de miel
Option : Chaud ou Froid, Assiette ou Plateau



SERVICES

Mise à Disposition

Mise en place du buffet principal

Service Complet et Personnel

Maîtres d'hôtel pour l'accueil et placement des convives, installation et dressage des tables, réchauffage des plats chauds, service, nettoyage et rangement du matériel

Matériel de Présentation

*Plateaux à Partager : Inox/Porcelaine ou Jetable
ou
Verrines Individuelles*

Matériel de service

*Set de couverts, assiettes, verres à pied, gobelets, serviettes, cuillères de services, piques pour beignets, maintien au chaud, nappes, chaises, tables, ...
Option : Inox/Porcelaine ou Jetable*

Visite préalable sur site

Livraison

Paris / Hors-Paris

Récupération du matériel

Animation live cooking

Assanabel, une histoire de passion et d'excellence

Née en 1960 à Beyrouth, l'histoire d'Assanabel repose sur un savoir-faire culinaire transmis au sein de la famille Charaf, guidée par des valeurs d'hospitalité, de générosité et de partage. En 1970, le premier restaurant voit le jour à Abu Dhabi sous le nom de L'Auberge, avant que Yahia Charaf ne fonde Assanabel à Paris en 1988 (Assanabel République), consacrant sa vie à faire rayonner la gastronomie libanaise.

L'expansion se poursuit avec l'ouverture d'un second restaurant en 1995, puis d'une adresse prestigieuse à Saint-Germain-des-Prés, au 38 de la Rue Jacob.

En 2019, Assanabel diversifie son activité avec un service traiteur, spécialisé dans les événements d'exception.

Aujourd'hui, sous l'impulsion de la nouvelle génération, menée par Zak Charaf, l'enseigne ambitionne de s'étendre à l'international.

Avec une équipe de 50 personnes, une cuisine d'excellence et un engagement sans faille, Assanabel perpétue un héritage familial où chaque client est accueilli comme un invité d'honneur.

ASSANABEL

P A R I S