

DÎNER DE GALA « LA PORTE D'ORIENT »

AU BÉNÉFICE DU PROJET NOUVEL ELAN,
POUR LA CONSTRUCTION D'UN ÉTAGE
SUPPLÉMENTAIRE

À L'ECOLE RUDOLF STEINER DE GENÈVE



MENU



VOUS DONNEZ PEU LORSQUE VOUS DONNEZ DE VOS BIEN
C'EST LORSQUE VOUS DONNEZ DE VOUS-MEME QUE VOUS
DONNEZ VRAIMENT

KHALIL GIBRAN, ECRIVAIN LIBANAIS

MEZZÉS FROIDS

Chips : Pain Libanais frit

Hommos : Purée de pois chiche avec la sauce tahiné

Labné mtawamé : Yogourt libanais égoutté, garni avec de l'ail, de la menthe séchée et de l'huile d'olive

Mtabbal : Purée d'aubergines avec la sauce tahiné

Mhammara : Purée de noix avec de la sauce tomate et de la mélasse de grenade

Tabboulé : Salade estivale avec du persil, tomate, menthe, oignon vert, citron et huile d'olive

MEZZÉS CHAUDS

Jweneh : Ailes de poulet avec de la coriandre, de l'ail et de la mélasse de grenade

R'a'at : Rouleaux de fromage frits

Falafel : Boulettes frites de pois chiches, fèves et des épices

Kebbé : Boulettes frites de viande et boulgour fin farcies de viande et des pignons de pin

PLATS PRINCIPAUX

Riz 'a djej : Riz parfumé garni avec de fins morceaux de poulets et des noix divers grillés servi avec une sauce à base de yogourt

Loubié : Haricots verts cuits avec des oignons, de l'ail, et de la sauce tomate servi avec du riz et des vermicelles

DESSERTS

Basbousa : Gâteau à base de semoule fine arrosé de sirop de sucre avec de l'eau de rose et l'eau de fleur d'oranger

Meghli : Flan à base de farine du riz avec de la cannelle et du carvi garni de noix de coco et des noix divers

BOISSONS

Vin Rouge/ vin Blanc

Thé noir à la cannelle avec des noix

Café arabe / café blanc

Eau gazeuse