



Cesur Kitchen

*Des spécialités turques inspirées d'un héritage familial
et dans le respect des traditions.*

La cuisine est meilleure quand on la partage.



Cesur Kitchen



LISTE DE PRIX

À choix : 4 meze froids + 2 plats chauds + 1 accompagnement = 35.- pp

Suppléments : 1 meze = 7.- pp / 1 plat chaud = 9.- pp

Le buffet est servi avec des chips de galettes et des galettes naturelles.

MEZE FROIDS



- **Levrek marin (bar à la moutarde)**
(Bar, moutarde, vinaigre, aneth, oignons rouges, ciboulettes, citron, huile d'olive)
- **Fava**
(pois cassés jaunes, oignons, aneth, oignons rouges, citron, huile d'olive)
- **Pancar**
(houmous de betteraves rouges, cumin, citron, yogourt, noix, tahini, ciboulettes, fromage blanc, pignons, huile d'olive)
- **Houmous d'Antakya (avec pastirma +2.- pp) - garniture champignons pignons (version hiver)**
(pois chiches, tahini, citron, cumin, paprika, ail, persil, huile d'olive, oignons rouges)
- **Peynirli**
(fromage blanc, poivrons rouges grillés, noix, piments doux, citron, vinaigre, huile d'olive)
- **Tarator de carottes**
(carottes, yogourt turc, ail, aneth, amandes effilées grillés, huile d'olive)
- **Mücver Panko**
(courgettes, oeufs, aneth, persil, oignons nouveaux, fromage kashar, farine, panko, huile d'olive)
- **Rouleaux au fromage et aux herbes**
(yufka, fromage blanc, herbes)

- Courgettes au parmesan et tomates séchées
(courgettes, tomates séchées, ail, parmesan, aneth, huile d'olive, chips de parmesan)
- Salade d'aubergines
(aubergines, poivrons rouges, ail, huile d'olive, persil, vinaigre, citron)
- Kuru Cacik
(yaourt turc, concombre, ail, menthe, aneth, huile d'olive)
- Kısır - Kısır aux betteraves rouges (version hiver)
(boulgour taboulé, tomates, concentré de tomates, citron, piments, cornichons, menthe, aneth, persil, oignons nouveaux, huile d'olive)
- Shakshuka
(aubergines, poivrons , ail , tomates , persil, huile d'olive)



PLATS CHAUDS

- Çökertme

(viande de boeuf mariné, pommes de terre allumettes, sauce yogourt à l'ail, sauce tomates, persil, beurre)

- Çıtır

(viande hachée de boeuf, pâte feuilletée, sauce yogourt à l'ail, sauce tomates, persil, beurre, sumac)

- Brochettes de poulet

(poulet mariné, poivrons verts grillés, tomates grillés, salade d'oignons rouges, persil, sumac)

- Köfte Ekmek

(boulettes de viande de boeuf, pain au lait de la Feuillantine, concentré de poivrons rouges, oignons rouges, tomates, persil)

- Paçanga

(pâte feuilletée, pastırma, fromage kashar, Gruyère AOP salé, tomates, poivrons verts)

- Poireaux façon égéenne

(poireaux, oignons rouges, carottes, riz, citron, huile d'olive)

- Tantuni du Chef

(émincé de boeuf, galettes nature, yogourt, oignons, tomates, persil, paprika, cumin, huile végétale)

- Köfte à la sauce tomate

(boulettes de viande de boeuf, tomates, cumin, ail, romarin)

- Dürüm boeuf effiloché
(viande de boeuf, beurre, concentré de tomates, vin blanc, ail, oignons, tomates, persil, cornichons)
- Dürüm au poulet
(poulet mariné, sauce tomate, oignons, tomates, persil, sumac, ail, thym)
- Dürüm Gemüse Kebap (végétarien)
(aubergines, courgettes, carottes, pommes de terre, concombre, sauce yaourt, ail, fromage blanc, citron, oignons rouges, persil, menthe, huile d'olive)
- Börek aux poireaux (végétarien)
(yufka, poireaux, oignons rouges, concentré de tomates, beurre, oeufs, lait, graines de cumin noires, huile d'olive)
- Börek au fromage et aux herbes (végétarien)
(yufka, fromage blanc, aneth, persil, paprika, beurre, oeufs, lait, graines de cumin noires, huile d'olive)



ACCOMPAGNEMENTS



- Riz turc
(riz turc, beurre, pâtes langues d'oiseaux)
- Pommes de terre au four
(pommes de terre grenaille, ail, paprika, thym, beurre, huile d'olive)
- Riz boulgour
(boulgour, oignons, poivrons verts, ail, menthe, concentré de tomates, beurre, huile d'olive)

INFORMATION



- Prendre contact en cas d'intolérance ou allergies.

CONTACT

📞 078 719 08 38

✉ cesurkitchen@hotmail.com

🌐 www.cesur-kitchen.ch

📷 cesur_kitchen



Cesur Kitchen