



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 natures.

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 Cacık

(yaourt turc, concombre, ail, menthe, aneth, huile d'olive)

- Kisir - Kisir 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)

Çiftir

(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 natures, 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

① 078 719 08 38

✉ cesurkitchen@hotmail.com

🌐 www.cesur-kitchen.ch

📷 [cesur_kitchen](https://www.instagram.com/cesur_kitchen/)



Cesur Kitchen