

MENU
DES FÊTES
2026 - 2027

EN **LIVRAISON** OU **À EMPORTER**

DU 1er DÉCEMBRE
AU 15 JANVIER

OLIBAN
BRUXELLES

IXELLES - UCCLE - WOLUWE - LOUISE

LES INCONTOURNABLES
DU CHEF

DINDE À L'OCCIDENTALE

Dinde rôtie au four, sublimée d'une onctueuse sauce à la châtaigne et aux champignons, accompagnée d'une cascade de légumes croquants (petits pois, carottes et haricots) et de pommes grenailles rôties au four.

Dinde entière 110€ ½ Dinde 60€

DINDE À L'ORIENTALE

Dinde rôtie au four, nappée de sa sauce de cuisson parfumée, garnie de pistaches, raisins secs, pignons et amandes croquants, accompagnée d'un riz à l'orientale.

Dinde entière 110€ ½ Dinde 60€

AGNEAU À L'ORIENTALE

Agneau tendre mijoté dans sa sauce de cuisson, parsemé de pistaches, raisins secs, pignons et amandes, accompagné d'un riz à l'orientale.

20€/pers.

AUBERGINE AUX DÉLICES DU JARDIN

Aubergine farcie à la feta, aux poivrons, aux oignons, aux tomates et au persil, mijotée dans une sauce tomate onctueuse, garnie d'olives noires et accompagnée de riz aux vermicelles.

17.50€/pers.

LES SPÉCIALITÉS **FESTIVES**

Moutabal à la truffe

Caviar d'aubergines délicatement parfumé à la truffe blanche et parsemé de graines de grenade.

7.50€/200g

Houmous à l'avocat

Houmous onctueux à l'avocat frais, au tahini et au citron

7.50€/200g

Labneh aux olives

Fromage blanc frais garni d'une tapenade d'olives marinées.

7.50€/200g

Shanklish aux saveurs des fêtes

Fromage affiné, sur un lit de roquette, agrémenté de noix croquantes, de framboises et de myrtilles, sublimé par une sauce au miel et à la mélasse de grenade.

9.50€/200g

SUGGESTIONS DE **DESSERTS**

Znoud el Set

Croustillants de pâte filo dorée, garnis d'une crème de lait ashta, délicatement parfumés à la fleur d'oranger.

5.50€/2 pièces

Atayef Achta

Petites crêpes moelleuses garnies d'une onctueuse crème de lait ashta, parfumées à la fleur d'oranger et agrémentées de pistaches concassées.

5.50€/2 pièces

Aych Al Saraya - Pain du palais

Pain imbibé de sirop caramélisé, surmonté d'une crème onctueuse, parfumé à la fleur d'oranger et parsemé de pistaches concassées.

5.50€/pièce

Flan pour 4 pers. (en forme de gâteau) - 22€

MENU **DES FÊTES**

à partager/ minimum 2 personnes

MEZZÉS FROIDS

Houmous

Purée onctueuse de pois chiches au tahini, relevée d'un filet de citron et d'huile d'olive.

Moutabal

Caviar d'aubergines grillées au feu de bois, mélangé à du tahini et une touche de yaourt.

Tabouleh

Salade fraîche de persil, tomates, oignons et menthe, assaisonnée d'huile d'olive et jus de citron.

MEZZÉS CHAUDS

Rakakat

Feuilleté croustillant farci au fromage de brebis, parfumé au thym et à la menthe.
1 pièce/pers.

Falafel

Boulette dorée de pois chiches et de fèves à la coriandre, servie avec une sauce sésame.
1 pièce/pers.

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

(Un choix de plat principal par menu)

Aubergine aux délices du jardin

Aubergine farcie à la feta, aux poivrons, aux oignons, aux tomates et au persil, mijotée dans une sauce tomate onctueuse, garnie d'olives noires et accompagnée de riz aux vermicelles.

Agneau à l'orientale

Agneau tendre mijoté dans sa sauce de cuisson, parsemé de pistaches, raisins secs, pignons et amandes grillées, accompagné d'un riz à l'orientale.

DESSERT

Atayef Achta - 2 pièces/pers.

Petites crêpes moelleuses garnies d'une crème de lait ashta, parfumées à la fleur d'oranger et agrémentées de pistaches concassées.

36€/PERS.

MENU DISPONIBLE
EN LIVRAISON OU À EMPORTER

DU 1er DÉCEMBRE AU 15 JANVIER

POUR COMMANDER :

Sur place dans l'un de nos points de vente
Par téléphone : +32 2 640 07 07
Par email : info@oliban.be
Via click & collect

SCAN & ORDER

CLICK & COLLECT

OLIBAN

VOUS SOUHAITE

D’excellentes fêtes de fin d’année

Respirez… Voyagez… Et célébrez avec Oliban

ENG MENU

NL MENU