



MENU DES FÊTES

2025 - 2026



IXELLES - UCCLE - WOLUWE



Depuis 16 ans, vous nous confiez la magie de vos fêtes.
Chez Oliban, célébrer, c'est partager : la chaleur du Liban, la générosité du cœur et la joie d'être ensemble.

Respirez... Voyagez... Et célébrez avec Oliban



LES INCONTOURNABLES Du Chef

Chapon aux saveurs d'Orient

Chapon fondant, nappé de sa sauce de cuisson parfumée, garni de pistaches, raisins secs, pignons et amandes croquantes, servi avec son riz brun.

Chapon entier 120€ - ½ Chapon 66€

Agneau fondant aux fruits dorés

Agneau tendre mijoté dans sa sauce de cuisson, relevé de pistaches, raisins secs, pignons et amandes grillées, accompagné de riz brun.

20€ / pers

Sayadieh Royale

Spécialité de la côte libanaise : cabillaud doré servi avec un riz brun accompagné de sa cassolette de légumes de saison.

18,50€ / pers

✔ Moussaka parfumée au safran

Aubergines fondantes et pois chiches mijotés dans une sauce tomate parfumée, servis avec un risotto au safran délicatement épicé.

17,5€ / pers

MENU DES FETES

à partager
minimum 2 personnes

36€ / PERS

MEZZÉS FROID

✔ 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 CHAUD

✔ 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

PLATS PRINCIPAUX AU CHOIX

(Un choix de plat principal par menu)

Agneau fondant aux fruits dorés

Agneau tendre mijoté dans sa sauce de cuisson, relevé de pistaches, raisins secs, pignons et amandes grillées, accompagné de riz brun.

Sayadieh Royale

Spécialité de la côte libanaise : cabillaud doré servi avec un riz brun accompagné de sa cassolette de légumes de saison.

✔ Moussaka parfumée au safran

Aubergines fondantes et pois chiches mijotés dans une sauce tomate parfumée, servis avec un risotto au safran délicatement épicé.

DESSERT

✔ Mouhalabieh enneigé

Flan libanais onctueux, nappé de son coulis de fruits des bois.

LES SPÉCIALITÉS FESTIVES

à la carte

✔ Moutabal à la truffe - 7,5€ / 200g

Caviar d'aubergines délicatement parfumé à la truffe blanche, relevé de graines de grenade.

✔ Labneh du figuier - 7,5€ / 200g

Fromage blanc à l'ail et à la menthe, garni de figues au sésame.

✔ Houmous des fêtes - 8€ / 200g

Purée onctueuse de pois chiches relevée de citron et tahini, parsemée d'amandes grillées et délicatement nappée de sirop de dattes.

✔ Salade des jardins du Levant - 12,5€ / 300g

Salade de betteraves, feta, roquette, noix, groseilles, figues et grenade.

Salade des fêtes - 12,5€ / 300g

Mélange festif de quinoa, crevettes, mangue, avocat et fruits de la passion.

PLATEAU DE MINI-GALETTES

Composez votre propre plateau festif sur mesure en choisissant à la pièce parmi nos créations exclusives et nos grands classiques.

✔ ÉDITION LIMITÉE - SPÉCIAL FÊTES

2€ / PIÈCE

Tartelette aux épinards

Garnie d'épinards frais, feta, pignons de pin et menthe.

Rakakat de Noël

Feuilleté croustillant à la ricotta, miel et figues au sésame.

Falafel d'hiver

Boulettes de pois chiches, coriandre et fèves, servi avec sa sauce à la poire caramélisée et une touche de cannelle.

NOS INCONTOURNABLES

1,5€ / PIÈCE

✔ Sambousik Jebneh

Chausson farci de feta, thym et menthe.

✔ Rakakat au fromage

Feuilleté croustillant au fromage de brebis, thym et menthe.

Sambousik Lahme

Chausson de viande hachée de bœuf et pignons de pin.

✔ Falafel

Boulette de pois chiches, coriandre et fèves avec sa sauce sésame.

✔ Fatayer

Triangle d'épinards au citron et aux oignons.

Safiha

Carré de viande hachée de bœuf, avec oignons et tomates.

2€ / PIÈCE

✔ Omelette orientale aux légumes

Kibbi

Boulette de viande hachée de bœuf et pignons de pin.

DOUCEURS D'HIVER

Uniquement pendant vos fêtes



Vous présentent 3 bâches glacées festives

La maison Miska, l'art de sublimer la tradition libanaise à travers des créations glacées aux saveurs envoûtantes d'Orient.

LA CLASSIQUE

Crème glacée au chocolat intense, coeur fondant à la noisette sublimée d'un macaron au chocolat, la gourmandise signature des fêtes.

Bûche pour 4 à 6 personnes : 20€
et pour 8 à 10 personnes : 40€



L'ORIENTALE

Crème glacée d'ashta onctueuse, coeur pistache fondant et éclats croquants de pistache et de guimauve, la douceur orientale par excellence.

Bûche pour 4 à 6 personnes : 22€
et pour 8 à 10 personnes : 40€



LE ROULEAU PISTACHE

Crème glacée onctueuse à la pistache, parsemée d'éclats de pistaches croquantes. Un incontournable pour les amoureux de la pistache.

Rouleau pour 8 à 10 personnes : 40 €





MENU DISPONIBLE EN LIVRAISON OU À EMPORTER

du 1er décembre 2025
au 15 janvier 2026

POUR COMMANDER :

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



**CLICK &
COLLECT**

**OLIBAN VOUS
SOUHAITE**

D'excellentes fêtes
de fin d'année



IXELLES - UCCLE - WOLUWE