

TRAITEUR
NOMADE

ENTRÉES

Salade marocaine Tomate, concombre, coriandre fraîche, citron, huile d'olive du Maroc. Servie avec du pain Libanais.	6 €
Brick tunisienne Thon, œuf, fromage, cumin. Servie avec salade, tomate, oignon.	7 €
Mechouia Compotée de poivron, tomate, oignon servie avec du pain Libanais.	7 €
Tomme de Brebis Fermière sur toast. Huile d'argan et confiture de figues.	10 €
Harira traditionnelle Soupe chaude mijotée à base de lentille, pâtes, viande de bœuf, coriandre.	9 €
Pakorás Beignet Indien de légumes au curry.	6 €
Mini wrap Végétarien, poulet curry ou saumon.	6 €
Gaspacho Soupe froide de tomate et concombre.	5 €
Soupe froide de lentilles au cumin	5 €
Tortilla de pommes de terre	6 €
Pata Negra Jambon Ibérique Bellota.	11 €
Taboulé Semoule, tomate, concombre, poivron, oignon, menthe, citron, coriandre.	6 €
Salade algérienne Aubergine grillée, ail, citron.	7 €
Houmous Crème de pois chiche, sésame, ail, citron.	4 €
Tsatsiki Concombre, yaourt, ail, citron, menthe.	4 €

TOUTES NOS ENTRÉES SONT PROPOSÉES EN FORMULE TAPAS

25 € l'assortiment de 5 par personne ou **30 €** l'assortiment de 7 par personne.

TRAITEUR
NOMADE

PLATS

Couscous poulet	15 €
Couscous agneau	18 €
Couscous végétarien	12 €
Tajine poulet aux abricots secs et amandes	17 €
Tajine poulet aux dattes	16 €
Tajine agneau aux abricots secs et amandes	20 €
Tajine poisson (selon arrivage)	17 €
Tajine végétarien	14 €

DESSERTS

Pâtisserie orientale	2 €
Salade de fruits	6 €
Thé à la menthe	1,5 €
Salade d'orange à la cannelle	5 €

**TOUS LES PRODUITS QUE NOUS UTILISONS POUR CONFÉCTIONNER NOS REPAS SONT
FRAIS ET AU MAXIMUM BIOLOGIQUES.**

Les repas sont livrés dans des plats en terre traditionnels du Maroc.
Vaiselle: assiettes en terre cuite ou en bambou, couverts, verres à thé, théières et thermos.

FRAIS DE SERVICE ET TRANSPORT

Service: 100 € / serveur

Transport: 0,50 € / par km