



Service Traiteur  
RÉCEPTIONS

Aix-en-Provence / La Duranne

---

[maazka.com](http://maazka.com)



**Vos moments de fête,  
aux saveurs du Levant.**

**Des racines levantines.  
Une cuisine en mouvement.**

Une cuisine maison inspirée de nos recettes familiales palestiniennes, pour partager un moment généreux avec vos proches.

**Anniversaires, mariages  
et événements privés.**

# Votre prestation, à votre rythme

Les produits au choix, en regard des tarifs.

|                                        |           |
|----------------------------------------|-----------|
| <b>Les plats cuisinés</b>              | <b>5</b>  |
| <b>Les buffets</b>                     | <b>7</b>  |
| <b>Les cocktails</b>                   | <b>10</b> |
| <b>Les mezzés froids</b>               | <b>14</b> |
| <b>Les mezzés chauds</b>               | <b>12</b> |
| <b>Nos chaussons</b>                   | <b>16</b> |
| <b>Nos bouchées maison</b>             | <b>18</b> |
| <b>Nos desserts maison</b>             | <b>20</b> |
| <b>Pour compléter votre prestation</b> | <b>22</b> |
| <b>Livraison et commandes</b>          | <b>24</b> |





MAAZKA / RÉCEPTIONS

## Les plats cuisinés

Des recettes maison pour réunir vos invités.

# Nos plats cuisinés

Quelques exemples de nos plats. Autres propositions selon vos besoins.

## Jage

Filet de poulet mariné aux épices et pané au sésame, légumes rôtis au sumac, salade sauce maison.

## Kafta Tahiné

Haché de bœuf rôti dans sa crème de sésame (tahiné), boulgour pilaf à l'oignon, pois-chiche et sauce tomate, salade sauce maison.

## Cheich Taouk

Brochette de filet de dinde mariné aux épices, écrasé de pomme de terre et carotte à l'huile d'olive et au citron, salade sauce maison.

## Samak

Filet de saumon en croûte de sésame, riz aux vermicelles, sauce crémeuse du chef.

## Mnazaleh

Aubergine garnie au poulet, oignon et pois-chiche, sauce tomate et semoule de couscous.

## Mahshi

Courgette farcie au bœuf mijotée à la sauce tomate, riz aux vermicelles.

## Malak

Houmous royal au bœuf poêlé au citron et à l'ail, salade de tomate, concombre, aubergine rôtie, Haloumi râpé.

## Mansaf

Haut de cuisse de poulet mijoté au yaourt, décortiqué sur son riz pilaf à l'oignon, amandes et pignons de pin torréfiés.

## À partir de 19,00 € TTC / personne

**Minimum : 10 personnes**

Le tarif varie selon le plat choisi.

02

## Les buffets

Des portions collectives pour vos moments de fête.



# Nos mezzés

Nos propositions de mezzés froids varient selon les saisons.

## MEZZÉS FROIDS

### Houmous

Purée de pois chiches à la crème de sésame (tahiné).

### Labané

Fromage frais égoutté et salé, zaatar et huile d'olive.

### Moutabal

Caviar d'aubergine à la crème de sésame (tahiné).

### Taboulé

Persil, boulgour fin, tomate et fines herbes.

### Koussa

Aubergine et courgette rôties.

### Malfouf

Choux blanc et rouge marinés au citron.

### Khyar

Concombre au yaourt, menthe et noix.

### Zahra

Chou-fleur et brocoli rôtis.

### Batata

Pomme de terre, fines herbes et citron.

### Fattouche

Tomate, concombre, croûtons de pita maison, fines herbes, sumac.

## MEZZÉS CHAUDS

### Falafel

Boulette de pois chiches concassés, pomme de terre, oignon et persil.

### Jage

Filet de poulet mariné aux épices et pané au sésame.

### Shawarma

Émincé de dinde marinée aux 7 épices, oignon rouge et sauce tahiné.

### Kafta

Galette de haché de bœuf préparé à l'oignon, au persil et aux pignons de pin.

### Rozz

Riz aux vermicelles.

# Les buffets à partager

Mezzés servis en portions collectives, dans des saladiers et plats adaptés.  
Desserts servis en portions individuelles, au même format que les cocktails.

## Petit Buffet salé-sucré

**20,00 € TTC / personne**

Minimum : 10 personnes

2 mezzés froids et 2 mezzés chauds au choix.  
Assortiment de 2 mini-desserts.

## Grand Buffet salé-sucré

**29,00 € TTC / personne**

Minimum : 10 personnes

4 mezzés froids et 3 mezzés chauds au choix.  
Assortiment de 3 mini-desserts.

Pour compléter votre prestation : pain pita maison et boissons en supplément.  
Vaisselle jetable non incluse.  
Nos propositions de desserts sont présentées page 21.



MAAZKA / RÉCEPTIONS

03

## Les cocktails

Des portions individuelles pour vos moments de convivialité.

# Nos propositions cocktails

Six façons de composer vos moments de convivialité.

## Mezzés froids

Un assortiment de 4 mezzés au choix, en portions individuelles.

## Mezzés chauds

Un assortiment de 3 mezzés chauds au choix.

## Chaussons

Un assortiment de 4 variétés de chaussons au choix.

## Arayes / Mini-Pitas / Rolls

Mini-pitas et Rolls maison garnis : 4 propositions au choix.

## Petits choux

Un assortiment de 4 petits choux garnis.

## Mini-desserts

Une sélection de 3 mini-desserts maison au choix.

## Nos mezzés chauds

Les préparations à choisir pour composer votre prestation.

# Nos mezzés chauds

Pour vos buffets, cocktails et réceptions.

## Falafel

Boulette de pois chiches concassés, pomme de terre, oignon et persil.

## Jage

Filet de poulet mariné aux épices et pané au sésame.

## Shawarma

Émincé de dinde marinée aux 7 épices, oignon rouge et sauce tahiné.

## Kafta

Galette de haché de bœuf préparé à l'oignon, au persil et aux pignons de pin.

## Rozz

Riz aux vermicelles.

**96,00 € TTC / 24 pièces**

Minimum : 24 pièces

Assortiment de 3 mezzés chauds au choix : 8 pièces de chaque variété.

Un plateau recommandé pour 8 personnes (3 pièces par personne).



MAAZKA / RÉCEPTIONS

05

## Nos mezzés froids

Des préparations à partager ou en portions individuelles.

# Nos mezzés froids

À choisir pour composer votre prestation.  
Nos propositions de mezzés froids varient selon les saisons.

## Houmous

Purée de pois chiches à la crème de sésame (tahiné).

## Labané

Fromage frais égoutté et salé, zaatar et huile d'olive.

## Moutabal

Caviar d'aubergine à la crème de sésame (tahiné).

## Taboulé

Persil, boulgour fin, tomate et fines herbes.

## Koussa

Aubergine et courgette rôties.

## Malfouf

Choux blanc et rouge marinés au citron.

## Khyar

Concombre au yaourt, menthe et noix.

## Zahra

Chou-fleur et brocoli rôtis.

## Batata

Pomme de terre, fines herbes et citron.

**74,00 € TTC / 24 pièces**

Minimum : 24 pièces

Assortiment de 4 mezzés froids au choix.

Un plateau recommandé pour 6 à 8 personnes (3 ou 4 pièces par personne).

06

## Nos chaussons

De petites bouchées garnies pour varier les saveurs.



# Nos chaussons

Les garnitures proposées pour vos cocktails.

## Borekas

Demi-lune au fromage de brebis.

## Ftir

Triangle aux épinards.

## Zatoune

Bouchée à l'olive et graines de sésame.

## Sambosek poulet

Demi-lune garnie d'une préparation au poulet.

## Sambosek bœuf

Demi-lune garnie d'une préparation au bœuf haché.

## Assabeh

Roulé au fromage de chèvre et zaatar.

**52,00 € TTC / 24 pièces**

Minimum : 24 pièces

Assortiment de 4 chaussons au choix.

Un plateau recommandé pour 8 à 12 personnes (2 ou 3 pièces par personne).

07

## Nos bouchées maison

Arayes / Mini-Pitas / Rolls et petits choux garnis.

# Nos bouchées maison

Les garnitures proposées pour vos cocktails.

## ARAYES / MINI-PITAS / ROLLS

### Bœuf

Bœuf haché, oignons, persil et pignons de pin.

### Poulet

Poulet, oignons, poivron rouge et épices.

### Labané

Labané, concombre, zaatar et huile d'olive.

### Moutabal

Moutabal, tomate, huile d'olive et persil.

### Houmous

Houmous, aubergine rôtie, huile d'olive et persil.

**80,00 € TTC / 24 pièces**

Minimum : 24 pièces

Assortiment de 4 mini-pitas ou Rolls garnis.

Un plateau recommandé pour 8 à 12 personnes  
(2 ou 3 pièces par personne).

## PETITS CHOUX

### Houmous

### Labané

### Crème de maïs

### Crème de tomate

**48,00 € TTC / 24 pièces**

Minimum : 24 pièces

Assortiment de 4 petits choux garnis.

Un plateau recommandé pour 8 à 12 personnes  
(2 à 3 pièces par personne).



MAAZKA / RÉCEPTIONS

08

## Nos desserts maison

Une touche sucrée pour vos moments de convivialité.

# Nos desserts maison

Les propositions sucrées pour composer votre prestation.

## Harissa

Gâteau de semoule et noix de coco arrosé de sirop de sucre à la fleur d'oranger.

## Halawé

Préparation pâtissière à base de crème de sésame.

## Kastar

Crème de lait, pistache et sirop de sucre.

## Chocalata

Mousse au chocolat sur un biscuit au sésame, amandes torréfiées.

## Tofah

Crumble de pomme caramélisé à la mélasse de datte.

## Taabé

Truffe biscuitée au chocolat.

## Fawaké

Salade d'ananas, datte, noix de coco et menthe.

**72,00 € TTC / 24 pièces**

Minimum : 24 pièces

Assortiment de 3 mini-desserts au choix.

Un plateau recommandé pour 8 à 12 personnes (2 ou 3 pièces par personne).

Gâteau d'anniversaire et autres demandes spécifiques : sur demande.

## Pour compléter votre prestation

Complétez votre prestation selon vos envies.

# Pour compléter votre prestation

Pain pita et boissons.

## Pain pita maison

Disponible en supplément pour les buffets.  
1,00 € TTC / pièce.

## Boissons maison

Citronnade ou thé vert à la menthe : 6,00 € TTC / litre.

## Sodas et eaux

Sodas 33 cl, eau plate ou pétillante 50 cl : 2,50 € TTC / pièce.

## Vins et champagne

Boissons alcoolisées : tarifs sur demande.

10

# Préparons votre événement

Livraison, retrait et commandes.



# Livraison et commandes

Parlons de votre prochain rendez-vous gourmand.

## Livraison

À partir de 20 € TTC. Frais variables selon la distance.

## Retrait au restaurant

20 avenue du Grand Vallat, La Duranne  
13100 Aix-en-Provence

## Commandes et renseignements

Sur place, par téléphone ou par courriel.

**Délai minimum de commande : 5 jours.**

## Une réception sur mesure

Anniversaire, mariage ou fête de famille : parlons de vos envies,  
du nombre d'invités et du lieu de réception pour préparer un devis adapté.

**09 52 15 73 50 / 07 66 30 00 65**

contact@maazka.com | maazka.com

Tous les prix sont indiqués en TTC.



## Maazka / Service Traiteur

20 avenue du Grand Vallat  
La Duranne / 13100 Aix-en-Provence

07 66 30 00 65

[contact@maazka.com](mailto:contact@maazka.com)

[maazka.com](http://maazka.com)