



Service Traiteur
ENTREPRISES

Aix-en-Provence / La Duranne

maazka.com



Vos moments d'entreprise, aux saveurs du Levant.

Des racines levantines. Une cuisine en mouvement.

Une cuisine maison inspirée de nos recettes familiales palestiniennes, pour réunir vos équipes et accueillir vos invités autour de saveurs généreuses.

**Réunions, déjeuners d'équipe
et événements professionnels.**

Votre prestation, à votre rythme

Les produits au choix, en regard des tarifs.

Les plateaux-repas	5
Les buffets	9
Les cocktails	12
Les mezzés froids	16
Les mezzés chauds	14
Nos chaussons	18
Nos bouchées maison	20
Nos desserts maison	22
Pour compléter votre prestation	24
Livraison et commandes	26

MAAZKA / ENTREPRISES

01

Les plateaux-repas

Nos plats cuisinés et nos assortiments de mezzés.



Nos plats

Quelques exemples de nos plats pour vos plateaux-repas.
D'autres propositions sont disponibles 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 préparé 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 composée de tomate, concombre, aubergine rôtie, Haloumi râpé.

Mansaf

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

Les plateaux-repas

Une formule végétarienne est possible pour les deux plateaux.

Plateau Mezzés

22,00 € HT / plateau

Minimum : 2 personnes • TVA : 10 %

4 mezzés froids et 2 mezzés chauds, un dessert, un pain pita maison et des couverts.

Plateau plat cuisiné

25,00 € HT / plateau

Minimum : 8 personnes • TVA : 10 %

Une portion de houmous, un plat cuisiné à choisir parmi nos propositions, un dessert, un pain pita maison et des couverts.

Pour compléter votre prestation : boissons disponibles.

MAAZKA / ENTREPRISES

02

Les buffets

Des portions collectives pour vos déjeuners d'équipe.



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

Nos formules salé-sucré.

Petit Buffet salé-sucré

18,00 € HT / personne

Minimum : 10 personnes • TVA : 10 %

2 mezzés froids et 2 mezzés chauds au choix.

Assortiment de 2 mini-desserts.

Grand Buffet salé-sucré

25,00 € HT / personne

Minimum : 10 personnes • TVA : 10 %

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 23.



MAAZKA / ENTREPRISES

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

Des mini pitas maison garnies : 4 propositions au choix.

Petits choux

Un assortiment de 4 petits choux garnis.

Mini-desserts

Une sélection de 3 mini-desserts maison au choix.



MAAZKA / ENTREPRISES

04

Nos mezzés chauds

Les préparations à choisir pour composer votre prestation.

Nos mezzés chauds

Pour vos plateaux-repas, buffets et cocktails.

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.

88,00 € HT / 24 pièces

Minimum : 24 pièces • TVA : 10 %

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

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

A large number of cold mezzes are displayed on a dark surface. The mezzes are served in various paper containers: some in round bowls, some in rectangular trays, and some in small cups. The dishes include a variety of fresh green salads, roasted vegetables like eggplant and zucchini, and creamy dips topped with olive oil and herbs. The arrangement is dense and visually appealing, showcasing a wide selection of Mediterranean-style appetizers.

MAAZKA / ENTREPRISES

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.

Fattouche

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

68,00 € HT / 24 pièces

Minimum : 24 pièces • TVA : 10 %

Assortiment de 4 mezzés froids au choix.

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

The image shows three black bowls filled with different types of pastries, arranged on a light-colored wooden surface. The bowl in the foreground is filled with golden-brown, crescent-shaped pastries. The middle bowl contains pastries topped with black and white sesame seeds. The background bowl shows pastries with a dark filling, possibly chocolate. The background is blurred, showing a kitchen environment.

MAAZKA / ENTREPRISES

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.

48,00 € HT / 24 pièces

Minimum : 24 pièces • TVA : 10 %

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 maison et petits choux garnis.



Nos bouchées maison

Les garnitures proposées pour vos cocktails.

ARAYES / MINI PITAS

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.

72,00 € HT / 24 pièces

Minimum : 24 pièces • TVA : 10 %

Assortiment de 4 mini pitas garnies.

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

PETITS CHOUX

Houmous

Labané

Crème de maïs

Crème de tomate

82,00 € HT / 48 pièces

Minimum : 48 pièces • TVA : 10 %

Assortiment de 4 petits choux garnis.

Un plateau recommandé pour 16 à 24 personnes
(2 à 3 pièces par personne).



MAAZKA / ENTREPRISES

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.

68,00 € HT / 24 pièces

Minimum : 24 pièces • TVA : 10 %

Assortiment de 3 mini-desserts au choix.

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

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 € HT / pièce (TVA : 10 %).

Boissons maison

Citronnade ou thé vert à la menthe : **5,50 € HT / litre**.

Sodas et eaux

Sodas 33 cl, eau plate ou pétillante 50 cl : **2,20 € HT / pièce** (TVA : 5,5 %).

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 € HT**. 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.

09 52 15 73 50 / 07 66 30 00 65

contact@maazka.com | maazka.com

Prix des formules indiqués en HT. TVA : 10 %.



Maazka / Service Traiteur

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

07 66 30 00 65

contact@maazka.com

maazka.com