



LA CARAVANE PASSE...

RESTAURANT - TRAITEUR

LIBANAIS

TRAITEUR



Une tradition familiale

En 1932, mon grand-père, aventurier d'origine égypto-libano-syrienne connaissait le Sahara mieux que quiconque. Sa caravane traversait l'immense désert sans discontinuer pour ravitailler les villages isolés.

Bien des années plus tard mon père après une vie aventureuse à travers l'Afrique centrale, prit la relève à sa façon en ouvrant à Genève l'un des premiers restaurant-traiteur libanais où il a eu le plaisir de partager la savoureuse cuisine familiale transmise par sa mère.

À mon tour de perpétuer la tradition et d'apporter les saveurs de cette merveilleuse gastronomie orientale dans vos foyers, vos réunions d'amis ou au bureau.



En tant que traiteur éco-responsable, nous proposons des plats sains, savoureux, 100 % fait maison, en respectant les contraintes environnementales. Des emballages écologiques, recyclables ou consignés. Des maraîchers, éleveurs et vignerons de proximité, des produits suisses dans la mesure du possible. Nos épices et secrets de fabrication restent orientaux, pour un voyage gustatif à la hauteur de vos attentes !

Contactez-nous pour une offre personnalisée
caravanepasse@hotmail.com ou 078 677 48 34

Isabelle Kortmoller Natal





LA CARAVANE PASSE...

Cocktail "Finger Food"

Présenté en verrines et bouchées à déguster du bout des doigts

L'Acacia

CHF 16.50

Houmous, caviar d'aubergines et labneh accompagné de son chips de pita croustillant, feuille de vigne, falafel, keftah boeuf-agneau grillée, fatayer feta-menthe, pain pita.

Le Palmier

CHF 26.60

Houmous parfumé (saveur à définir), caviar d'aubergines et sa chips de pita croustillant, feuille de vigne, falafel, keftah boeuf-agneau grillée en sauce tomate, mini brochettes de poulet et son dip de sauce blanche à l'ail, kebbe, salade fatouche, sauce grenade, fatayer aux épinards, pain pita.

Devis sous 24 heures. Tous nos menus sont adaptables aux régimes
sans gluten, sans lactose, végétariens ou végétaliens.





LA CARAVANE PASSE...

Mezzés sur plateaux

Très conviviaux et complets, ces buffets de Mezzés chauds et froids sont livrés, prêts à déguster, modulables selon vos habitudes alimentaires.

Le Mezzé

CHF 28.00

Houmous, caviar d'aubergines, tzaziki, taboulé, kebbé, keftah bœuf-agneau grillée, falafel, feuilles de vigne, aubergines à l'ail, poulet chiche taouk grillé, dip de sauce blanche à l'ail, pain pita.

Le Mezzé royal

CHF 35.00

Houmous, caviar d'aubergines, tzaziki, taboulé, kebbé, keftah bœuf-agneau grillée en sauce tomate, falafel, feuilles de vigne, fatayer feta -menthe ou épinard, aubergines à l'ail, poulet chiche taouk grillé, sauce blanche à l'ail, riz aux vermicelles, ailes de poulet citron-cannelle, pain pita.





LA CARAVANE PASSE...

Couscous, Tajines & Recettes de famille

Couscous royal (min. 8 personnes)

CHF 34.00

Couscous garni de poulet, d'agneau et de merguez, accompagné de ses délicieux légumes : courgettes, raves, navets, carottes, céleris, poivrons, pois chiches et de sa semoule au beurre et raisins.



Plats

de CHF 18.00 à CHF 24.00

Tajine de poulet aux olives vertes et citron confits

Bœuf aux légumes et à la coriandre

Bœuf 7 épices et haricots verts

Poulet aux dates et fruits à coque

Moussaka gratinée d'aubergines et bœuf

Couscous de poulet

Daoud Bacha : Kftah de bœuf-agneau grillées en sauce tomate et épices

Agneau aux poires

Couscous végétarien

Commande 48 heures à l'avance. Minimum 6 à 8 personnes.

Composez vos repas avec 3, 5 ou 7 mezzés en entrée, un plat chaud et un dessert.

Devis sous 24 heures.



Accompagnements

Riz libanais aux vermicelles, Riz libanais aux vermicelles amandes et raisins, Riz aux lentilles, Couscous au beurre et raisins.

Douceurs

Baklavas variés aux pistaches, noix de cajou, Mouhallabeiha : crème rafraîchissante à la fleur d'oranger, Moelleux choco- noisettes sans gluten, Salade oasis : oranges, dattes, amandes et épices.

Commande 48 heures à l'avance. Minimum 6 à 8 personnes.

Composez vos repas avec 3, 5 ou 7 mezzés en entrée, un plat chaud et un dessert.

Devis sous 24 heures.



LA CARAVANE PASSE...

Nos lunch boxes

Mélange de Mezzés chauds et froids présenté dans des boîtes individuelles.
Emballages recyclables ou consignés www.recircle.ch

Traditionnelle

CHF 25.60

Keftah grillée boeuf-agneau , kebbe, houmous, caviar d'aubergines,
poulet chich taouk, aubergines à l'ail, falafel, tzaziki, couscous aux raisins

Gourmande

CHF 27.00

Keftah grillée boeuf-agneau, houmous, yaourt à l'ail, ailes de poulet
citron-cannelle ,poulet chiche taouk grillé, riz aux lentilles, kebbe,
fatouche à la grenade, fatayer boeuf, épices et amandes

Végétarienne

CHF 25.60

Aubergines à l'ail, kebbe végété, fatayer feta, caviar d'aubergines,
feuilles de vigne, taboulé, houmous, tzaziki, falafel



Égyptienne

CHF 25.60

Falafels, riz aux lentilles, salade de tomate et feta, aubergines à l'ail, houmous, fatayer épinards, sauce taratore, moussaka libanaise végétarienne

Gluten-free

CHF 25.60

Houmous, falafels (friture non différenciée), poulet chich taouk, aubergines à l'ail, tzaziki, riz aux lentilles, ailes de poulet, salade orientale à la sauce grenade.

Végétalienne

CHF 25.60

Feuilles de vigne, houmous, falafel, caviar d'aubergines, riz aux lentilles, kebbe végétarienne, taboulé, fatayer épinards





LA CARAVANE PASSE...

La Caravane Passe c'est aussi le résultat de recettes familiales, d'une rencontre de cultures et d'idées nouvelles. L'amour de la cuisine bien faite, des produits frais, sans aditifs ou conservateurs.

Nos fameux houmous naturellement parfumés

Pesto, betterave, tomate séchée, poivron grillé, ail des ours, ail rôti, persil, citron vert et menthe, truffe, zaatar, cumin et d'autres en fonction des saisons et des envies de notre chef Steven...

lacaravanepasse.ch



11, rue Dr Alfred Vincent, 1201 Genève, 022 731 34 31