

PLAKA

CATERING

Ζωντανή ΑΘΗΝΑΪΚΗ Κουζίνα

The background of the image shows a wall with a rough, stucco-like texture in shades of beige and tan. Below the wall is a table with a white and green marbled top. The text is centered over the wall and table.

**OFFRE
FINGER FOOD**



canapé
tartinable
tarama



canapé
tartinable
boutargue
tarama



canapé
tartinable
melitzanosalata



canapé
tartinaire
houmous



canapé
tartinable
tyrokafteri





bouchées keftedes
boulettes de bœuf



bouchées
kolokythokeftedes
*beignets de courgettes,
tomates et feta AOP*



souvlakia
poulet



mini sandwiches



mini
feuilletés



mini salade dakos
*tomates cerises, feta AOP,
biscottes crétoises, câpres
et olives de Kalamata AOP*



plateau
fromages
grecs



lonza de Tinos
porc affiné



plateau
charcuteries
grecques



damier
fromages
grecs

mini
pains
pita





brochettes
feta AOP marinée



brochettes
poulpe
mariné



brochettes
sardines
marinées



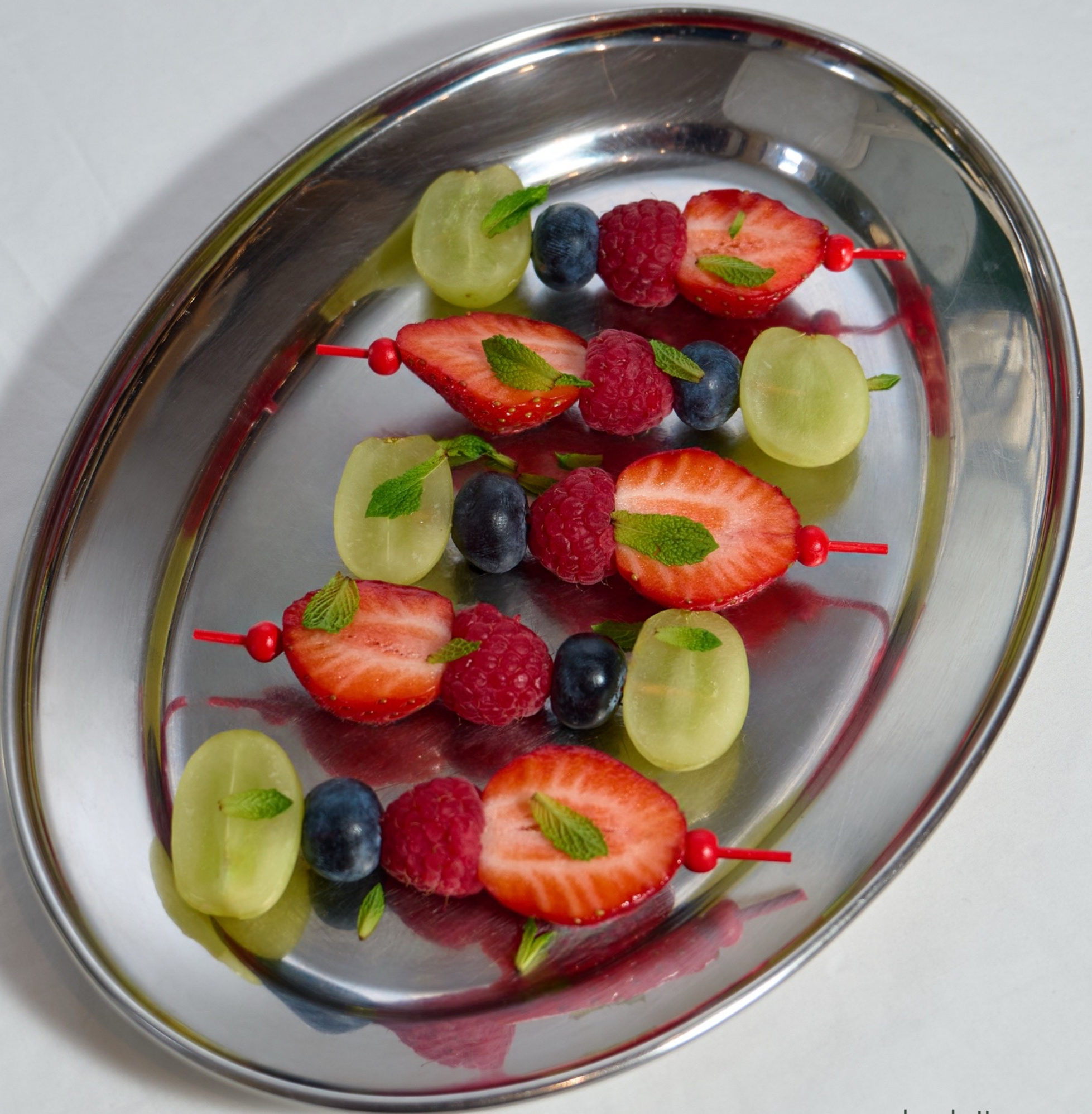
bouchées baklava
*pâte phyllo, miel, amandes,
noix et pistaches de Grèce*



bouchées portokalopita
*gâteau à l'orange,
miel de Grèce
et yaourt grec*



bouchées sokolatopita
chocolat noir,
amandes torréfiées et
huile d'olive grecque



brochettes
fruits de saison



yaourt grec au miel de Crète
amandes et noix torréfiées



yaourt grec
et fruits de saison

**OFFRE
À PARTAGER**



tarama
œufs de cabillaud fumés



tarama à la boutargue
*tarama et
boutargue de Missolonghi*



thalassini
tarama,
saumon mariné à l'ouzo
et aneth frais



tzatziki
*yaourt grec d'Épire,
concombre et ail frais*



tyrokafteri
*yaourt grec d'Epire, feta AOP
et piments verts frais*



melitzanosalata
*aubergines grillées et fumées
et petimezi (sirop de moût de raisin)*



houmous
*purée de pois chiches
cuits dans un bouillon de légumes maison
et crème de sésame*



pain pita
épais



poivrons rouges
grillés et marinés



poulpe mariné
cuisson à basse température
olives de Kalamata et câpres



sardines marinées



soutzoukakia
*boulettes de bœuf
à la sauce tomate*



*moussaka au bœuf
aubergines, courgettes
et pommes de terre*



moussaka aux légumes
*légumes du soleil mijotés
et feta AOP*



spanakopita
*feuilleté aux épinards frais,
herbes fraîches et feta AOP*



kolokythopita
*feuilleté à la courge butternut,
feta AOP et épices grecques*



kremmydopita
*feuilleté aux oignons caramélisés,
feta AOP et olives de Kalamata AOP*



tyropita

*feuilleté aux cinq fromages grecs,
dont un fumé et de la sauge fraîche*

PLAKA



Ζωντανή ΑΘΗΝΑΪΚΗ Κουζίνα