

**Samedi 3 septembre: Fin d'été (végétarien)**

Kebbé de pommes de terre, coriandre et noix

Fatté: Aubergines, poêlée d'oignons, tomate et basilic, yaourt au tahini, pita croustillant

Haytaliyé: Flan de lait à la fleur d'oranger, coulis de fruits

**Samedi 10 septembre: Nostalgie marine (+5€)**

Samké harra: Mulet noir au cumin et à la coriandre

Sayyedyé: Cabillaud, riz et sauce au cumin et carvi

Aich el saraya: pain perdu, crème de lait et pistache

**Samedi 17 septembre: un dimanche en famille**

Kebbé nassyé: tartare d'agneau

Warak enab: feuilles de vignes farcies, poitrine d'agneau

Ossmaliyé: vermicelles croustillants, crème de lait, pistache et sirop à la fleur d'oranger

**Samedi 24 septembre: Ad Libitum**

Menu à choisir par le premier élève inscrit

**Samedi 1er Octobre: Un tour en Palestine**

Hendbé: poêlée d'épinards et oignons croustillants

Msakhan: poulet rôti, oignons à l'huile d'olive et sumac, pain taboun, pignons de pin

Knéfé kazzébé: knéfé menteuse

**Samedi 8 Octobre: Gâteau salé**

Kebbés de butternut, noix et mélasse de grenade

Maaloubé: gâteau d'aubergines, riz et agneau

Katayef: pancakes à la crème de lait et fleur d'oranger, pistache

**Samedi 15 Octobre: Quelques classiques**

Mjaddara: purée de lentilles corail

Kebbés de boeuf au yaourt, ail et coriandre

Baklawas

**Samedi 22 Octobre**

Fatayer d'épinards et autres chaussons

Maamoul de dattes

**Samedi 29 Octobre**

Atelier Privatif