



Taste & Color

Menu Taam VaTzeva 2008

Le menu Taam VaTzeva (Goût et Couleur) 2008 est le fruit de la combinaison d'une expérience de dix ans de créativité dans la restauration et de créations innovatrices conçues à la suite d'un brainstorming entre les chefs de la compagnie. Le nouveau menu 2008 s'inspire de la cuisine des bistros et des restaurants parisiens et de visites et de stages dans le monde entier. Il représente la réalisation d'un rêve d'élaboration d'un menu à jour, varié et créatif, composé d'une gamme de styles culinaires et des meilleures matières premières.

Hors-d'oeuvre 3 au choix

- § Boulettes de Tofu à la sauce Chili mirin.
- § Tarte Tatin aux tomates cerise accompagnée d'une sauce citronnée au basilic.
- § Carpaccio de boeuf sur une baguette de campagne et accompagné d'une salade de roquette et de pousses de feuilles de betteraves.
- § Pâté de foies de volaille servi sur une brioche française avec de la liqueur de pommes.
- § Cube d'assado (plat de côtes) sur un lit de carpaccio de betteraves à la sauce Chimichurri - servi sur une petite cuillère.
- § Cube de faux-filet sauté sur un lit de petits pouces de moutarde et de sarrasin à la sauce de tomates cerise.
- § Emincé de poulet enrobé d'un croquant de patates douces à la sauce Chili sucrée piquante.
- § Tempura de poulet à la sauce aigre douce sur un lit de Sticky rice.
- § Ceviche de pélamide ou de saumon sur un lit de quinoa - servi dans une tasse en verre d'expresso.
- § Kebab d'agneau sur un lit de Tehina verte.
- § Wonton farci de poulet et de légumes ou végétarien.
- § Satay de poulet à l'indonésienne.
- § Tempura de thon Wakamura à la sauce Guacamole (4 shekels + VAT)
- P Hors d'oeuvre supplémentaire (7 shekels + VAT)

| Catering & Life Style |



Taste & Color

Buffet de hors-d'oeuvre 3 au choix

- § Kebab d'agneau sur un lit de Tehina et accompagné d'une salade de fines herbes au citron.
- § Fish & chips - tempura de poisson servie avec des frites et une mayonnaise anglaise.
- § Pélamide marinée sur lit de salade de bettes, de citron mariné et de poivrons
- § Mini burger fait maison - servi avec des chips et de la sauce aïoli au curry.
- § Mini Mafroum à la sauce marocaine piquante.
- § Coquelet enrobé de Kadaif accompagné de salsa de poivrons.
- § Rouleau de poulet sur un lit de salade japonaise à la sauce au sésame.
- § Cube de saumon sauté à la plancha, servi avec du Bellini et de la ciboulette, accompagné d'une sauce au raifort et au gingembre.
- § Cube de saumon sauté servi sur une tranche de pomme de terre violette, accompagné d'une sauce à la noix de coco et au safran.
- § Gnocchi bicolore, sur un lit de légumes caramélisés.
- § Buffet de feuilles de riz farcies au poulet ou au poisson ou aux légumes (2,5 shekels + TVA)
- § Soupes - une au choix :
Soupe de patates douces et de lait de noix de coco / Soupe aux lentilles et à la poitrine de dinde fumée / Soupe à l'oignon et aux croûtons / Soupe de topinambours (en saison) / Soupe orange à l'orange et au gingembre.
- § Buffet fumé - viandes fumées sur place et servies sur des focaccia chauds :
Poitrine de dinde à la marinade de chili - soja - oranges.
Siniya : viande d'agneau et de bœuf à la sauce de Tehina au citron.
Poitrine d'agneau fumé.
- P Les viandes seront accompagnées des meilleurs assaisonnements et servies avec des focaccia cuits dans un four en pierres shamout italiennes (5 shekels + VAT par personne.)

§ Buffet de Sashimis de poissons servis sur des blocs de glace, accompagnés d'une salade de jeunes poutres et de pâtes de riz
(7 shekels + VAT)

§ Buffet Sushi actif - notre sushi man professionnel préparera toute une variété de rouleaux de grande qualité, aux yeux des invités, pendant toute la réception des hôtes - les sushi seront servis dans des soucoupes.
Prix d'un buffet pour la réception des hôtes seulement - (4500 shekels + VAT.)
Prix du buffet pour l'intégralité de la soirée - (5600 shekels + VAT)

| Catering & Life Style |



Taste & Color

Buffet de salades de saison

- § Le coin de verdure : choix de salades accompagnées de vinaigrette à la moutarde et aux noix ou de vinaigrette tamarin avec des dattes et de la noix de coco grillée.
- § Salade bicolore de chou italien avec des pâtes cassées, de la vinaigrette balsamique, des amandes et des oignons verts.
- § Salade de tomates cerise avec des lentilles, des aubergines et de jeunes pousses d'épinards.
- § Mesclun de feuilles vertes avec des noix caramélisées, des pouces de tournesols à la sauce vinaigrette au citron et au coulis de dates.
- § Salade de saison au choix.
- P Les salades seront servies avec toute une variété de pains cuits sur des pierres de gemmes.
- P additional salade (7 NIS + VAT)

| Catering & Life Style |

Tel. +972-4-6220365 Fax. +972-4-6247677 P.O.Box 12049. Emek Hefer, Israel

www.taam-vatzeva.co.il



Taste & Color

Poissons

Les poissons seront harmonieusement présentés sur des assiettes creuses blanches (un au choix) :
Servi avec un plat d'accompagnement chaud

§ Filet de poisson frais sur un lit d'aubergines grillées, de tomates et de citrons frais à la sauce de Tehina.

§ Le Hraïmi de Taam VaTzeva : mulot avec une riche sauce tomate, servi avec des Haloth fraîches et du couscous fait maison.

§ Médaille de saumon frais dans une marinade de misou et de mirin.

§ Filet de poisson frais sur un lit de fèves ou de haricots verts, de zucchini jaunes et de tomates cerise à la sauce thaïlandaise.

§ Filet de poisson frais dans une croûte de fines herbes, servi avec des médaillons de patates douces au thym et à l'ail.

§ Filet de poisson frais enrobé d'un croustillant, servi sur des médaillons de patates douces au thym et à l'ail.

Ces plats peuvent être préparés avec l'un des poissons suivants :

- Mulet frais, Saumon frais - compris dans le prix,
- Vandoise, Ombrine de mer - 6 shekels + VAT supplémentaires,
- Bar, Ombrine d'élevage - 4 shekels + VAT supplémentaires,
- Dorade - 8 shekels + VAT supplémentaires.

§ Pailla centrale d'un rayon de 1 :60 où seront servis de l'ombrine de mer, du saumon et des poissons frais pêchés au filet présentés sur un lit de riz au safran (10 shekels + VAT par invité).



Taste & Color

Plats principaux - Viandes 2 au choix

- § Boeuf bourguignon - plat de bœuf aux racines de légumes et au vin rouge.
 - § Potje de boeuf et d'agneau avec des bettes et des courgettes.
 - § Assado braisé (plat de côtes) à la sauce de soja et de miel.
 - § Entrecôte rôtie à la sauce au vin ou à la sauce aux poivrons.
 - § Entrecôte et assado rôtis tout doucement (10 shekels + VAT)
 - § Faux-filet de veau, à la marinade de noix de coco et de curry.
 - § Poitrine de veau de lait légèrement fumée à la sauce chimichuri.
 - § Suprême de poulet mariné au miel, à la moutarde et au gingembre.
 - § Suprême de poulet mariné dans du sirop de dates, du curry vert et des citrons.
 - § Suprême de volaille mariné au chimichuri et aux fines herbes.
 - § Cuisse désossée à la marinade de fines herbes, d'ail, de citron et de saté.
 - § Cuisse désossée marinés à la méditerranéenne.
 - § Gîte d'agneau à l'ail et au romarin (13 shekels + VAT)
 - § Mixe de Grill (à la place de deux parts de viande) - coquelets, entrecôtes en brochettes, poitrine de veau de lait fumé, assado grillé doucement sur un brochette - tous grillés aux yeux des convives sur un grill de braises ardentes, préparés dans des emplacement ouverts (25 shekels + VAT)
 - § Côtes d'agneau marinées à l'ail et au condiment de prunes et de pistaches broyées (23 shekels + VAT)
 - § Filet de boeuf à la sauce au vin rouge - tranchés devant les convives (18 shekels + VAT)
 - § Côtelettes d'agneau avec la colonne vertébrale. (29 shekels + VAT)
- P Plat principal supplémentaire (13 shekels + VAT),



Taste & Color

Plats d'accompagnements chauds - 2 au choix
(Le troisième étant servi avec le plat de poisson)

- § Tranches de pommes de terres cuites au four à l'ail et aux fines herbes.
- § Pommes de terres à la façon Toscane.
- § Riz blanc et riz sauvage avec des légumes racines et du thym.
- § Riz blanc et riz sauvage avec des tomates séchées et des amandes.
- § Riz pilaf avec des légumes, de la viande hachée et des pois chiches.
- § Chaudron de petits légumes - poivrons tinkerbelle, carottes violettes, fenouil, zuchinis, haricots verts, tomates cerise, et échalotes (le contenu du chaudron change en fonction de la saison).
- § Légumes verts - zuchinis, haricots verts, poireaux, choux chinois à l'huile d'olive, à l'origan et aux poivrons rouges.
- § Raviolis de pommes de terre douces avec des branches d'origan et de basilique frais, de l'ail confit et des tomates cerise séchées
- § Couscous fait maison avec des légumes.
- P accompagnement supplémentaire (7 shekels + VAT).

Desserts - 5 sortes au choix

Chocolat:

- § Croquant au Moka - ganache au Moka sur une couche de nougat et de noix au caramel.
- § Gâteau au chocolat individuel chaud.
- § Dou-Colad - 2 couches de Ganache sur un lit de biscuits.

Pâtisserie française:

- § Financier de poires à la sauce de caramel chaud.
- § Crumble aux fruits (pommes, poires, prunes) accompagné d'une sauce à la vanille.
- § Tourte aux fruits et à la crème d'amandes.

| Catering & Life Style |



Taste & Color

...Et...:

- § Gaufrettes roulées farcies de fromage Tofu de crumble ou de pannacotta au halva.
- § Mousse à la mangue et à la noix de coco servie avec une sauce aux fruits rouges.
- § Tiramisu au café accompagné de cacao hollandais et de graines de café couronné de biscuits.
- § Strudel de fruits de saison servi avec une sauce à la vanille.
- § Lindzer à la fraise.
- § Gâteau au fromage de Tofu cuit.
- § Tapioca - cuit dans du lait de noix de coco, servi dans une tasse d'expresso en verre avec de la crème pâtissière à la passiflore, une salade de fruits et une tuile d'amandes.
- § Variétés de sorbets : deux goûts au choix : mangue, noix de coco, melon, fraise, passiflore, goyaves, beurre de cacahuètes, sirop d'érables.
- § Grand choix de fruits de saison - servis coupés sur de la glace dans une pailla.

Tournant...

Sucettes glacées marquises au chocolat et à la noix de coco (2.5 shekels + VAT)

Krembo de plusieurs goûts (2.5 shekels + VAT)

Ø additional dessert (7 NIS + VAT)

Boissons

- § Jus d'orange frais, limonade fraîche.
- § Eau minérale.
- § Vin rouge - private label, Réserve des Caves "Binyamina".
- § Vin blanc - private label, Caves "Binyamina".
- P Les vins seront versés par les serveurs.

| Catering & Life Style |

Tel. +972-4-6220365 Fax. +972-4-6247677 P.O.Box 12049. Emek Hefer, Israel

www.taam-vatzeva.co.il



Taste & Color

Café de style

- § Thé aux herbes de la compagnie Wisotzky.
- § Café noir.
- § Nescafé.
- § Feuilles de menthe et citron frais.

Bar expresso italien (5 shekels+VAT)

Café bar ouvert comme un café italien tout le long de la réception. Le café sera servi par nos barmen professionnels. Véritables machines d'expresso. Comprend :

- § Café fraîchement moulu.
- § Espresso.
- § Café au lait.
- § Cappuccino.
- § Café noir.
- § Nescafé de grande qualité.
- § Gamme de thés aux herbes.
- § Choix de cakes "Taam VaTzeva" : au pavot, au sirop d'érable et aux noix, aux pommes et aux poires.
- § Truffes aux goûts divers (2 shekels + VAT)
- § Infusion de thé au jasmin servie dans une cruche en verre (0,5 shekels+VAT par personne.)

Service et casherout

Un serveur pour chaque dizaine de personnes.

Le prix ne comprend pas 250 shekels + TVA de service par serveur.

Les suppléments à payer pour un plat spécial sont indiqués entre parenthèses après la description du plat et ne comprennent pas la TVA.

Le traiteur "Taam VaTzeva" est casher sous la surveillance du Rav Weiss - Kfar HaRohé.

Surveillant de la casherout : Boaz Hadad - 052-4877941

| Catering & Life Style |



Taste & Color

Carte des vins

P Prix par table sans limite.

Caves de Binyamina

Vins rouges:

Cabernet Sauvignon-2004 "Private Label".....	35 shekels
Merlot-2004 "Special Reserve".....	90 shekels
Cabernet Sauvignon-2004 "Special Reserve".....	90 shekels

Caves Ramat Hagolan

Vins blancs :

Mont Hermon Blanc-2004.....	51 shekels
-----------------------------	------------

Vins rouges:

Mont Hermon Rouge-2004.....	53 shekels
Merlot "Gamla"-2004.....	88 shekels
Gamla Sangiovese (2004).....	80 shekels

Cabernet Sauvignon "Gamla"-2003.....	99 shekels
Merlot "Yarden"-2003.....	132 shekels
Cabernet Sauvignon "Yarden"-2003.....	148 shekels

Les prix ne comprennent pas la VAT

Après les goûts venons en à la couleur...

| Catering & Life Style |



Taste & Color

Buffets Taam VaTzeva:

- > Buffets de réception en bois vanga entouré d'un cadre argenté, décoré d'une lampe myluce / ou d'un vase en forme de globe en bois foncé décoré de branches blanches.
- > Buffet stylé pour les plats principaux, décorés de perles en cristal, munis d'un éclairage interne de qualité et d'un corps d'éclairage supérieur en forme de dôme/ ou d'une lampe myluce diffusant une lumière spéciale et filtrée par des feuilles de mailer.
- > Buffets de salades "Castiel" grands et impressionnants faits en véritable bois, décorés d'un vase en forme de balle où sont arrangées des brindilles et papillons/ ou d'un vase en forme de balle contenant une grande bougie creuse.
Des petits verres à bougies décorent toute la longueur du "Castiel".
- > Buffet du café : Bar stylé en bois vanga, avec encadrements argentés.

Design des tables:

- > Nappes en satin carrées ou rondes, immense choix de couleurs.
- > Gamme d'assiettes françaises carrées ou rondes, immense choix de couleurs.

Trois centres de table au choix :

- > Bougie organza crème / verte / rouge avec des paillettes de plusieurs couleurs éparpillées.
- > Bougie carrée en cire, variété de couleurs, paillettes éparpillées tout autour.
- > Quatre bougeoirs aux couleurs de l'arc-en-ciel.