

Commandez avant le 22/12 pour Noël et le 27/12 pour le Réveillon du Nouvel An
restaurant@lecedrerodez.fr
05 65 42 19 03

Retrait au restaurant tous les jours d'ouverture.
Le 24/12 de 10 h à 14 h
Le 31/12 de 10 h à 14 h
15 bd Denys Puech, 12000 Rodez



Le Cèdre

Heures d'ouverture
Mardi – Samedi
12 h – 14 h 30
19 h – 22 h 30
Dimanche
11 h – 13 h 30

RESTAURANTLECEDRE.FR

LE_CEDRE_RODEZ
05 65 42 19 03



LE NOËL DU RESTAURANT TRAITEUR

Le Cèdre

Et si, pour les fêtes, vous offriez à vos invités un voyage au cœur du Liban ?

Box Apéro 30 €

Pour 2 personnes

- Houmous au pesto* (V)
- Salade d'aubergines fumées (VG)
- Croustillants fromage, épinards, feta (V)
- Mini kebbé au potimarron (V)
- Mini burgers de kefta au poulet
- Croustillants au labneh, zaatar et truite fumée de l'Aubrac
- Crackers zaatar maison (V)



Mezzés 7 € PORTION

- Houmous (VG) · Caviar d'aubergines (VG)
- Taboulé libanais (VG)
- Rouleaux de fromage parfumé à la menthe (V)
- Kebbé bœuf ou poulet
- Sambousik viande
- Kebbé potimarron grenade (V)
- Bouchées de poulet crispy (4)
- Bouchées de halloumi grillé (4) (V)

(V) végétarien · (VG) végétarien et vegan · * contient des fruits à coque

Plats 18 € LA PART

Le Trésor confit au coin du feu SUPPL. +4 €

Épaule d'agneau confite, mijotée longuement avec ses épices. Une viande ultra-fondante.

Le Tajine aux mille et une saveurs*

Tajine de poulet aux fruits secs, amandes et pistaches. Un mariage gourmand entre le poulet et le croquant des fruits secs.

Les Douceurs de bœuf à l'orientale

Kefta de bœuf mijotée dans une sauce tomate onctueuse. Des boulettes tendres et parfumées.

Le Poulet de Têta

Poulet au citron et pommes de terre confites. La recette traditionnelle : poulet juteux et pommes de terre fondantes.

Le jardin d'hiver (VG)

Tajine de légumes confits aux épices douces et perles de mograbieh.

Le Cèdre enneigé

Effiloché de bœuf confit 12 heures au zaatar. Une viande délicatement effilochée, servie avec son duo de butternut et patate douce rôtis au zaatar et glacés au miel.



Commandez avant le 22/12 pour Noël et le 27/12 pour le Réveillon du Nouvel An
restaurant@lecedrerodez.fr – 05 65 42 19 03

Desserts 7 € PIÈCE

- Une part de knafeh traditionnelle*
- Baklawa amandes et pistaches*
- Cheveux d'ange dorés à la crème de lait, rose et fleur d'oranger*
- Mignardises libanaises

Bûche de Noël 40 €

Bûche traditionnelle 8/10 parts · Crème au beurre vanille, amande et pistache*



Vin du Liban 25 €

Bouteille 75 cl

- Château Héritage Family Reserve · Blanc
- Château Héritage Nine · Rouge