

LA MAISON DES CYCLADES

TRAITEUR GREC

96, rue Saint Charles - 75015 Paris - Tél. : 09 52 15 08 58

65, rue Louise Michel - 92300 Levallois-Perret - Tél. : 09 52 09 59 99

21, rue de Lévis - 75017 Paris - Tél. : 09 54 05 38 37

253, rue des Pyrénées - 75020 Paris - Tél. : 09 84 47 20 38

Ouvert du mardi au samedi de 10H à 20H et le dimanche de 10H à 14H

Commandez par mail : commande@lamaisondescyclades.fr

MEZZÉS

TZATZIKI

Yaourt grec, concombre, ail et aneth

TARAMA

Œufs de cabillaud, citron, mie de pain et huile d'olive

CAVIAR D'AUBERGINE

Purée d'aubergine, huile d'olive et féta

KTIPIPI

Piments vert, Yaourt grec et féta

CHYPRIOTE

Poivrons doux, Yaourt grec et féta

DOLMADES

Feuilles de vigne farcies au riz et aux herbes grecques

HOMMOS

Purée de pois chiches, crème de sésame

SALADE GRECQUE XORIATIKI

Concombres, tomates, capres, olives, féta, oignons rouge, huile d'olive

POIVRON GRILLES

Lamelles de poivrons grillés rouge aux persils et à l'huile d'olive grecque

TABOULÉ GREC

Persils, menthes, aneths, tomates, boulgours

CAVIAR D'ARTICHAUTS

Crème d'artichauts, ail et persils

THALASSINI

Tarama, morceaux de saumon et aneth

SALADE DE POULPES

Poulpes assaisonné aux poivrons et à l'huile d'olive

TAPENADE DE FIGUES

Purée d'olives noires et de figues grecques

TAPENADE DE KALAMATA

Olives de Kalamata concassées et son huile

FASSOLIA

Haricots géants à la sauce tomates et aux herbes grecques

TIROPITA

Feuilleté à la féta

SPANAKOPITA

Feuilleté aux épinards et à la féta

ELIOPITA

Feuilleté aux olives, légumes et à la féta

SALADE D'ARTICHAUTS AUX POIREAUX

PIPERIAKI

Mini poivrons piquants farci à la féta

GRESSINS AUX SESAMES OU TOMATES FÉTA

Fabrication artisanale

GRAND BLINIS

Fait maison

YAOURT GREC

FÉTA

Exclusivité avec un petit producteur de Larissa (Macédoine-Grèce) fabriqué à l'ancienne

*Le sage ne recherche pas
l'abondance des mets,
il ne se préoccupe que de leur
saveur et de leur délicatesse.*

Épiculture

PLATS

MOUSSAKA

Lamelles d'aubergines, viande de bœuf et béchamel

IMAM

Aubergine farcie aux tomates, oignons, pignons de pin et fromage

PAPOUTSAKIA

Aubergine farcie à la viande de bœuf et béchamel

SOUTSOUKAKIA

Viande de bœuf aux herbes mijotés dans sa sauce tomates aux épices grecques

KEFTEDES

3 boulettes aux choix : viande de bœuf aux herbes grecques ou courgette-fêta

CALAMARI

Calamar farci aux crevettes, riz, pignons de pin, menthe et aneth

PIPERIA

Poivron farci à la viande de bœuf, riz, pignons de pin, menthe et aneth

SOUVLAKI

Brochettes de poulet mariné au thym et au citron

DESSERTS

BAKLAVA

Pate filo, noisettes et miel

KADAIF

Cheveux d'anges, noisettes et miel

PORTOKALOPITA

Gâteau à l'orange, pate filo

CHOCOLATOPITA

Gâteau au chocolat, pate filo

GALAKTOBUREKO

Flan grec au lait secrètement parfumé à la vanille

LOUKOUM DE SYROS

Noix-miel, rose-amandes ou pistache

KOURABIE

Sablé fondant aux amandes enrobé de sucre glace

KALI OREXI

LA MAISON DES CYCLADES

TRAITEUR GREC

NOS MENUS

NOS MENUS SONT SERVIS DU MARDI AU VENDREDI
DE 12H À 14H ET LE WEEK END À LA CARTE

A EMPORTER

MENU MILOS - 9,50€

Sandwich + Boisson 33cl + Dessert

MENU SIFNOS - 10,50€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

MENU NAXOS - 12€

Entrée + Plat + Dessert

SUR PLACE

MENU IOS - 13,50€

(par personne)

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert

MENU SANTORINI - 16,50€

(par personne)

Entrée + Plat + Dessert

BON POUR VOUS

Nourriture saine, sans arômes artificiels, sans conservateurs ou additifs alimentaires.

BON POUR LA PLANÈTE

Emballage recyclable ou éco-responsable. Lutte contre le gaspillage alimentaire.