



K A B E E

# MENU RAMADAN

UN VOYAGE SENSORIEL AUTOUR DES MIELS  
D'EXCEPTION

ÉDITION 2026

K A B E E



[www.kabee.fr](http://www.kabee.fr)

# Bienvenue dans l'univers Kabee

Ramadan est un moment suspendu, une parenthèse de douceur, de spiritualité et de partage. Chez Kabee, chaque miel raconte une histoire : une origine, une texture, une émotion.

À travers ce menu exclusif, nous vous invitons à redécouvrir l'art de sublimer vos instants d'iftar et de suhoor grâce à quatre trésors rares : le miel rose de Russie, le miel blanc du Kirghizistan, le miel de thym crémeux de Nouvelle-Zélande et le miel de nigelle d'Égypte.

Des recettes simples, élégantes et raffinées pour transformer chaque dégustation en expérience sensorielle.





# MIEL ROSE DE RUSSIE

Douceur florale  
&  
instant poétique

Délicat et lumineux, le miel rose accompagne les instants sucrés du Ramadan avec finesse. Sa texture légère et sa note florale en font un allié idéal pour des recettes gourmandes et raffinées.

*« Le miel rose, comme un souffle léger posé sur vos instants sucrés. »*





# Yaourt gourmand au miel rose de Russie

## INGRÉDIENTS

- 1 yaourt grec
- Une poignée de framboises
- Une poignée de fraises
- 1 cuillère à café de miel rose de Russie
- Quelques amandes effilées

## PRÉPARATION

1. Disposez le yaourt dans une coupe élégante.
2. Ajoutez les fruits rouges frais.
3. Versez délicatement le miel rose sur le dessus.
4. Parsemez d'amandes pour une touche croquante.
5. Servir bien frais pour une douceur légère après l'iftar.





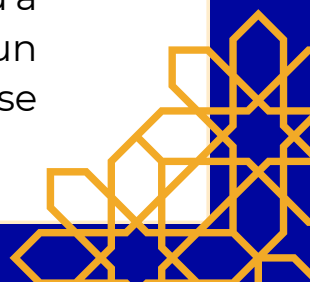
# Lait frappé fraise & miel Rose de Russie

## INGRÉDIENTS

- 200 ml de lait froid
- 4 fraises fraîches
- 1 cuillère à café de miel rose de Russie
- Quelques glaçons

## PRÉPARATION

Mixer le lait, les fraises et les glaçons jusqu'à obtenir une texture mousseuse. Verser dans un verre transparent et ajouter un filet de miel rose pour une finition élégante.





## Tartines briochées dattes & miel Rose de Russie

### INGRÉDIENTS

- 2 tranches de brioche
- Purée de dattes
- 1 cuillère à café de miel rose de Russie

### PRÉPARATION

Toaster légèrement la brioche. Étaler une fine couche de purée de dattes puis ajouter un filet de miel rose pour sublimer la dégustation.





# Miel Blanc du Kirghizistan

Crémeux  
&  
réconfortant

Sa texture fondante et sa douceur naturelle font du miel blanc un incontournable des moments cocooning du Ramadan.

*« Une texture nuageuse pour des moments de douceur absolue. »*



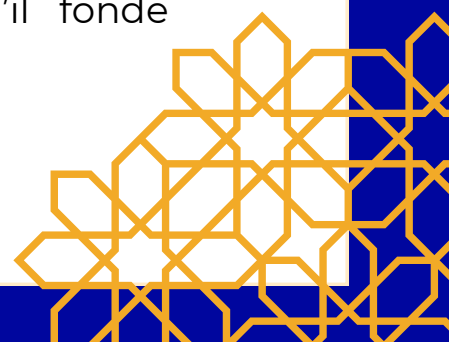
## Brioche chaude au miel Blanc du Kirghizistan

### INGRÉDIENTS

- 1 brioche nature
- 1 cuillère à café de miel blanc du Kirghizistan

### PRÉPARATION

Réchauffer légèrement la brioche et déposer une cuillère de miel blanc afin qu'il fonde délicatement au contact de la chaleur.







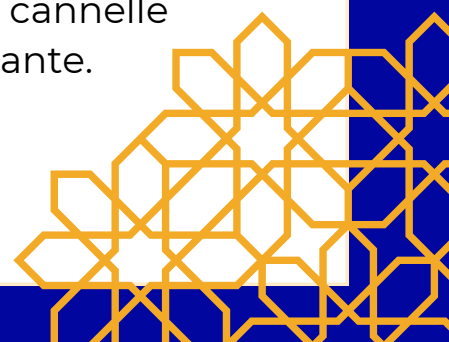
## Lait chaud signature Kabeer au miel Blanc du Kirghizistan

### INGRÉDIENTS

- 250 ml de lait chaud
- 1 cuillère à café de miel blanc du Kirghizistan
- Une pincée de cannelle

### PRÉPARATION

Verser le miel dans le lait chaud et mélanger doucement. Ajouter une pincée de cannelle pour une note chaleureuse et réconfortante.





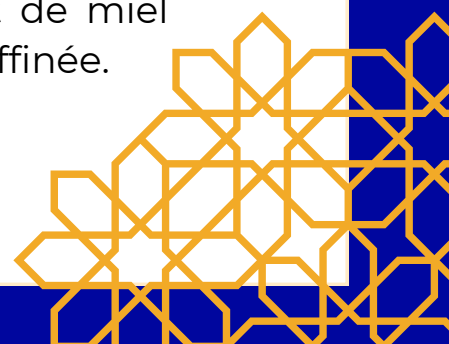
## Fromage frais, noix & miel Blanc du Kirghizistan

### INGRÉDIENTS

- Fromage frais ou labneh
- Noix concassées
- 1 cuillère à café de miel blanc du Kirghizistan

### PRÉPARATION

Déposer le fromage dans une assiette élégante, ajouter les noix puis napper d'un filet de miel blanc pour une association simple et raffinée.





# Miel de Thym crémeux de Nouvelle-Zélande

Caractère  
&  
élégance salée

Intense et aromatique, ce miel sublime les recettes salées avec une touche gastronomique et raffinée.

*« L'intensité d'un miel  
de caractère pour  
sublimer vos recettes  
avec élégance. »*





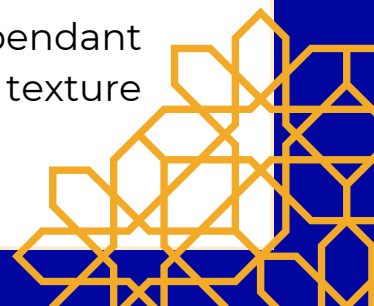
## Légumes rôtis au miel de Thym crémeux de Nouvelle-Zélande

### INGRÉDIENTS

- Carottes
- Courgettes
- Huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de miel de thym crémeux de Nouvelle-Zélande

### PRÉPARATION

Couper les légumes, ajouter un filet d'huile d'olive et le miel de thym puis enfourner à 180°C pendant environ 25 minutes jusqu'à obtenir une texture fondante.







## Vinaigrette citron & miel de Thym crémeux de Nouvelle-Zélande

### INGRÉDIENTS

- Jus d'un demi citron
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de miel de thym crémeux de Nouvelle-Zélande

### PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une sauce homogène parfaite pour accompagner vos salades d'iftar.





## Tartine fromage fondant & miel de Thym crémeux de Nouvelle-Zélande

### INGRÉDIENTS

- Pain rustique
- Fromage de chèvre
- 1 cuillère à café de miel de thym crémeux de Nouvelle-Zélande

### PRÉPARATION

Gratiner le fromage sur le pain au four quelques minutes puis ajouter le miel juste avant de servir pour révéler toute sa profondeur aromatique.





# Miel de Nigelle d'Égypte

Intensité  
&  
tradition

Profond et puissant, ce miel accompagne les instants de bien-être et les recettes inspirées des traditions orientales.

*« L'authenticité orientale  
dans sa forme la plus  
noble. »*



# Infusion citronnée au miel de Nigelle d'Égypte

## INGRÉDIENTS

- Eau chaude
- Rondelles de citron
- 1 cuillère à café de miel de nigelle d'Égypte

## PRÉPARATION

Verser l'eau chaude sur le citron et ajouter le miel une fois la température légèrement refroidie afin de préserver ses qualités.







# Yaourt nature & miel de Nigelle d'Égypte

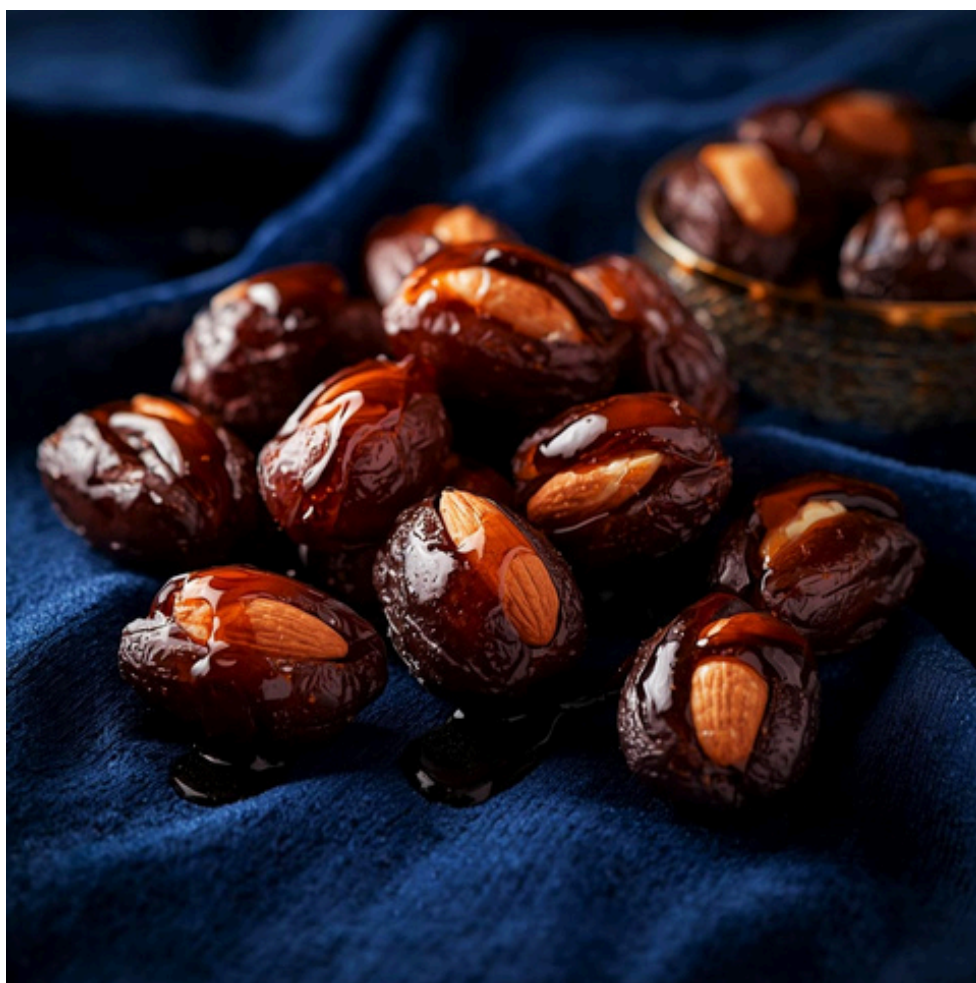
## INGRÉDIENTS

- Yaourt nature
- Graines de nigelle
- 1 cuillère à café de miel de nigelle d'Égypte

## PRÉPARATION

Mélanger doucement le miel au yaourt puis ajouter quelques graines pour une touche authentique et équilibrée.





# Dattes fourrées amandes & miel de Nigelle d'Égypte

## INGRÉDIENTS

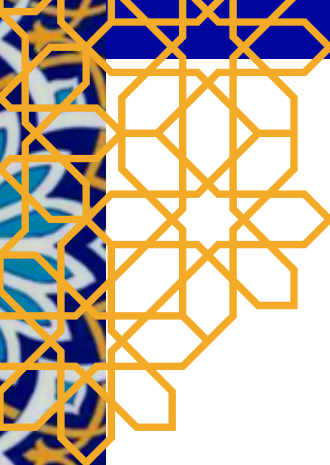
- Dattes Medjool
- Amandes
- 1 filet de miel de nigelle d'Égypte

## PRÉPARATION

Ouvrir les dattes, insérer une amande puis ajouter un léger filet de miel pour une dégustation élégante et traditionnelle.





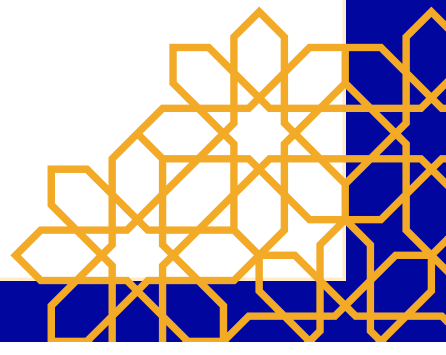


# CONCLUSION

Ramadan est une invitation à ralentir, à savourer et à partager.

À travers ces recettes, Kabee vous accompagne dans des moments précieux où chaque cuillère de miel devient une expérience sensorielle unique.

Que vos tables soient remplies de douceur, de lumière et de sérénité.



# MENU RAMADAN KABEE

ÉDITION 2026

Site : [www.kabee.fr](http://www.kabee.fr)  
Instagram : [@kabee.fr](https://www.instagram.com/kabee.fr)

*Offrir avec douceur, offrir avec sens.*

