



**Créons
ensemble
l'événement
qui vous
ressemble**

TRAITEUR & ÉVÉNEMENTS

À PROPOS

Au service de vos plus beaux événements

à Genève depuis 1982

En 2003, Nicolas Burgi reprend et développe **Traiteur de Châtelaine** pour en faire une entreprise incontournable du secteur. Depuis, il n'a cessé de croître et a quitté son échoppe de l'Avenue de Châtelaine pour investir 1200 m² dans la zone industrielle de Satigny. C'est ici que l'entreprise s'est développée autour de 5 pôles d'activités : service traiteur, organisation d'événements clé en main, location de lieux, location de matériel et restaurant d'entreprise accueillant 300 personnes quotidiennement. **Traiteur de Châtelaine** est spécialisé dans des offres sur-mesure pour vos événements professionnels et privés sur Genève et sa région.

Fort de cette croissance et avec la volonté de retrouver un pied à terre dans le centre de Genève, l'entreprise fait l'acquisition du **Traiteur Magne**, situé dans les Halles de Rive, afin de proposer un nouveau service aux particuliers leur permettant de profiter des qualités du service traiteur au quotidien.

Depuis le 1^{er} janvier 2020, **Traiteur de Châtelaine** a rejoint **m3 GROUPE**, en intégrant le pôle **m3 RESTAURANTS**. Apportant son expérience culinaire et son expertise organisationnelle, il soutient ainsi une demande croissante dans l'événementiel tant pour le Groupe que pour ses clients privés comme professionnels.



**Traiteur de
Châtelaine c'est
2500 événements
chaque année !**





À propos	2
Philosophie	4
Valeurs	5
Savoir-faire	7
Services	8

ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS	10
Prestations	12
Références	14
Réalizations	15
Séminaire	16
Repas d'entreprise	18
Cocktail	19
Bouquet de chantier	20
Gala	22
Plateaux repas	24
Location de matériel	15

ÉVÉNEMENTS PRIVÉS	26
Prestations	29
Réalizations	30
Mariage	32
Anniversaire	34
Menus spéciaux	36
Cocktail après funérailles	38
Baptême	40
Live cooking	41
Chef à domicile	42
Location de matériel	44

EXEMPLES & TARIFS DE MENUS TYPES	45
Contacts & CGV	78

philosophie

Susciter l'émotion à travers une cuisine créative et proche de la nature

Traiteur de Châtelaine confectionne au gré des saisons, des menus créatifs avec des produits frais et locaux, adaptés à tous les budgets.

NOS PARTENAIRES DU TERROIR

DOMAINE DU CHÂTEAU DU CREST

Vin du «Château du Crest» produit dans la campagne genevoise, et **lieu en exclusivité pour vos événements.**

FERME DU LIGNON

Œufs frais, de la ponte à votre assiette, labellisés GRTA.

BOUCHERIE CHARCUTERIE GRAF

Vente directe de viande de bœuf et porc élevés dans le plus grand respect.

FERME BIERI À AVULLY

Éleveurs et producteurs de viande Simmental, et produits laitiers.

UMG À GENÈVE

L'Union Maraîchère de Genève rassemble les producteurs de légumes du canton.

OPAGE

Fondation de droit privé créée en 1995 pour promouvoir les produits agricoles.

AMBASSADEUR DU TERROIR

Nos valeurs prennent racine dans notre terroir. Très attachés à la nature, au respect des cultures biologiques et maraîchères, nous mettons un point d'honneur à nous fournir localement, auprès d'artisans qui, comme nous, apportent une attention particulière à leur façon de cultiver les fruits et légumes, d'élever leurs bêtes ou encore de vinifier leur vin.

Le respect des cultures et des produits que nous utilisons passe par la sélection de produits de saison. Nous adaptons donc nos menus à ce que la nature nous offre, à chaque période de l'année, pour vous proposer les meilleurs fruits et légumes du moment.

PASSION

C'est avant tout par passion que nous avançons, par amour du métier grâce à la cohésion d'équipe. Apporter du plaisir et de la satisfaction à nos clients est un point d'honneur.

FLEXIBILITÉ

En équipe, l'entreprise se veut réactive en tout temps en fonction des besoins, des demandes et des circonstances. C'est également grâce à notre disponibilité que tout est réalisable.

QUALITÉ

Nous partageons tous cette volonté de dépassement pour offrir le meilleur à nos clients.

CRÉATIVITÉ

En fonction des besoins de notre clientèle, de nos partenaires, nous créons une offre qui leur ressemble en tout point.

ÉCO-RESPONSABILITÉ

Le respect de l'environnement est aussi une thématique qui touche particulièrement l'entreprise. Elle s'y engage avec le tri des déchets, l'utilisation de contenants réutilisables ou 100% recyclables et une campagne anti-gaspillage.



le chef

Nicolas Burgi

“Avec mes équipes, nous développons une cuisine où chaque élément a sa place, en utilisant des produits de qualité et de caractère. Nous souhaitons avant tout transmettre une émotion. C’est dans cette dynamique que nous créons et produisons une cuisine inspirée par la nature et les saisons”





SAVOIR-FAIRE

Notre force, l'esprit d'équipe, la passion et le dynamisme font de chaque événement un moment inoubliable.

Notre priorité est de réaliser votre événement, professionnel ou privé, entièrement sur-mesure, comme vous l'aviez imaginé. Grâce à notre équipe multiculturelle, nous pouvons nous adapter à toute thématique gastronomique.

Fort de ses 25 années d'expérience, Traiteur de Châtelaine est votre partenaire incontournable pour vous accompagner, vous conseiller et vous guider.



services

Notre force réside dans la capacité à vous orienter, vous conseiller et vous accompagner lors de la réalisation de votre événement sur-mesure.

Du simple choix du format de votre réception ou du menu, jusqu'à l'accompagnement global dans l'organisation, impliquant la coordination avec tous les acteurs intervenant dans votre événement, Traiteur de Châtelaine vous offre la possibilité de vous reposer sur son expérience et son savoir-faire. Notre priorité est que vos profitiez du moment et que tout soit comme vous l'aviez imaginé !



*Le choix est
le vôtre. Nous
nous adaptons
à vos envies.*



Vous savez exactement ce que vous voulez ?

NOUS VOUS ACCOMPAGNONS
DANS VOS CHOIX

Vous n'avez pas d'idées ?

NOUS VOUS CONSEILLONS



Concept



Lieux



Décor



Art de
la table



Menu



Logistique
Service



QUELQUES UNES DE NOS INSPIRATIONS

Cocktail du terroir
genevois

Cocktail pour enfants

Menus internationaux :
asiatique, libanais...

Menu burger

Menus sans gluten,
végétarien ou végan

Broches, grillades ou
charbonnade

Buffet lunch

Petit-déjeuner

Brunch

Live Cooking

ÉVÉNEMENTS *professionnels*



*Traiteur de
Châtelaine est là
pour toutes vos
demandes de
déjeuners ou dîners
événementiels.*





PRESTATIONS

Bien plus qu'un traiteur, nous vous proposons des thèmes, des lieux et des menus adaptés à vos événements professionnels.

Vous souhaitez organiser un événement pour votre entreprise, un petit déjeuner, un cocktail, un dîner, mais vous ne savez pas par où commencer ? Nous vous accompagnons dans la conception et la réalisation de tous vos événements professionnels.

**SÉMINAIRE
REPAS D'ENTREPRISE
COCKTAIL
GALA
BOUQUET DE
CHANTIER
PLATEAUX REPAS
LOCATION DE
MATÉRIEL**



ILS NOUS FONT
CONFIANCE

références



la Mobilière

RAIFFEISEN



LOMBARD ODIER
LOMBARD ODIER DARIER HENTSCH





réalisations





Du cocktail au dîner assis, nous vous proposons nos services lors de vos séminaires, à moduler en fonction de votre événement.

Nos équipes ayant voyagé aux quatre coins du monde, nous sommes à même de vous offrir un cocktail revisitant les classiques asiatiques, italiens ou encore américains.

Nous vous proposons un accompagnement personnalisé en fonction de vos besoins



EXEMPLE MENU

Mozzarella burratina de Genève, tomate cœur de bœuf, rucola, basilic, pignons de pin

ou

Asperges vertes, copeaux de parmesan, œuf parfait, viande séchée du Valais, jeunes pousses de salade

ou

Saumon fumé, tartare de courgettes jaunes, baies roses, fromage frais, mizuna verte

ou

Terrine de campagne, chutney d'oignon rouge, pickles, mesclun de salade

Filet de dorade poêlé, vierge de légumes, riz basmati, wok de légumes

ou

Épaule de veau confite, jus au pinot noir, gnocchis verde, tomate San Marzano

ou

Aiguillette de bœuf braisé aux petits oignons, cèpes, pommes de terre mousseline, carottes nouvelles

ou

Suprême de volaille aux morilles, asperges violettes et pommes Anna

Tartelette aux framboises, vanille

ou

Mousse au chocolat lacté

ou

Tiramisu, spéculoos

EXEMPLE MENU

Asperges sauvages,
œuf parfait, morilles

Noix de Saint-Jacques, pousses
d'épinards, poivre Sancho

Saint-Pierre, fregola sarde, sauge

Sorbet Genépi

Secreto iberico, carottes
des sables

Pigeon rôti, chou pointu,
jus corsé à la groseille

Bœuf rassis 6 semaines suisse,
petits pois, crosnes, ail des ours

Bellavitano, Jersey bleu,
vieux gruyère 18 mois

Fraises Gariguettes, rhubarbe,
vanille de Madagascar,
palet breton





EXEMPLE COCKTAIL

8 pièces / personne

Assortiment de charcuteries artisanales
Plateau de viandes froides et salami
Viande séchée des Grisons
Feuilletés assortis

15 pièces / personne

Sushi et Nigiri
Canapés au saumon fumé
Crevettes panées à la noix de coco
Brochettes de thon rouge, citron vert et soja
Brochettes de tomates cerises et mozzarella
Mini nems aux légumes
Feuilletés maison
Ailerons de poulet aux cinq saveurs
Bâtonnets de légumes et trois sauces :
 fines herbes, curry et pesto de tomates
Plateau de fromages décoré
Brochettes de fruits frais
Mini tartelettes aux fruits

Cette ancienne tradition, toujours d'actualité, célèbre la fin de travaux, permettant de se retrouver et partager un bon repas.

Fidèle à ses valeurs d'authenticité, Traiteur de Châtelaine vous propose une formule sur-mesure, promettant à vos collaborateurs un bouquet final dont ils se souviendront.



**Vous souhaitez une offre sur-mesure ?
Contactez-nous**



EXEMPLE

Salade de figues, feta et miel de Genève

Roquette, melon, pastèque et menthe

Avocat, courgette, pamplemousse et concombre

Taboulé libanais aux agrumes

Tomate cœur de bœuf, mozzarella et pesto

Antipasti de légumes et copeaux de parmesan

Salade de pommes de terre, moutarde des Oulaines

Terrine de poissons du Léman,
sauce fines herbes

Assortiment de charcuteries et pickels

Verrine de vitello tonato

Épaule de veau confite aux chanterelles

Galette de polenta, courgettes pomodoro
et

Filet de dorade aux herbes

Riz parfumé, carottes braisées

et

Lasagne ricotta, pousses d'épinards

Buffet de 5 sortes de fromages, fruits
frais, fruits secs

Assortiment de pain genevois

Moelleux au chocolat

Mousse au fruit de la passion

Tiramisu à la pistache

Tartelette au citron yuzu

Mousse au chocolat lacté

Tartelette aux framboises

bouquet de chantier

**Pour l'organisation
d'une soirée de gala lors
d'une conférence ou
simplement offrir une fête
de fin d'année grandiose
à vos collaborateurs, nos
solutions sur-mesure
s'adaptent à vos désirs.**

Nous vous accompagnons dans l'organisation de vos galas tant sur les propositions de menu que la scénographie complète grâce au mobilier que nous avons à disposition.

EXEMPLE MENU DE GALA

Asperges violettes, émulsion aux fines herbes

Noix de Saint-Jacques, yuzu, mangue

Dorade sauvage, grenade, lait de coco, coriandre

Bœuf suisse rassis, morilles, pommes truffées, jus corsé

Vieux gruyère, griottes

Framboise, pistache, vanille de Madagascar



plateaux repas

EXEMPLE MENU

Saumon mariné aux baies roses,
blinis, pomme de terre, moutarde
des Oulaines

ou

Houmous, pignons de pin, feta
à l'origan, caviar d'aubergines,
tomates confites

ou

Vitello tonato, câpres capucines,
pickles d'oignons rouges

Emincé de volaille aux girolles,
pommes de terre grenaille,
ratatouille provençale

ou

Steak de thon, sauce antillaise,
riz aux épices, légumes croquants

ou

Curry de patate douce, légumes,
lait de coco

Assortiment de 3 fromages
1 ballon de pain genevois

Tartelette aux pommes de
Versoix caramélisées

ou

Mousse au chocolat Jivara

ou

Tiramisu à la framboise crispy



**Notre gamme de
plateaux repas varie les
styles et les plaisirs pour
vous accompagner au
quotidien.**

Elle s'adapte à tous les formats de
réunions ou salons professionnels.
Chauds ou froids, vous pourrez choisir la
formule qui vous correspond le mieux. Sur
demande, ils peuvent être adaptés aux
régimes alimentaires des collaborateurs
(sans gluten, végétalien, etc.)



LOCAEVENTS 

www.locaevents.ch

LOCATION DE MATÉRIEL & SERVICE À DOMICILE

En tant que spécialiste événementiel et traiteur à Genève, nous vous proposons toute une gamme de services complémentaires avec LOCAEVENTS :

LOCATION DE MATÉRIEL

Location de matériel adapté à tout type d'événement, composez votre assortiment de vaisselle, couverts, verres, nappage, matériel de cuisine et meubles.

SERVICE À DOMICILE

Service à domicile : besoin d'un chef ou de service ? LOCAEVENTS répond à tous vos besoins.



ÉVÉNEMENTS

privés



Un brunch en pleine nature, un mariage dans un château, un live cooking, un anniversaire au bord du lac, un dîner dans votre salon... tout est réalisable ! 





PRESTATIONS

Comprendre vos envies, répondre à vos demandes, trouver le lieu idéal, s'adapter à vos attentes et celles de vos convives est notre défi quotidien.

Vous avez une idée particulière ?
N'hésitez pas à nous en faire part...
Vous restez maître de votre événement,
avec un suivi personnalisé et des professionnels à votre écoute.

MARIAGE
ANNIVERSAIRE
RÉCEPTION
COCKTAIL APRÈS
FUNÉRAILLES
BAPTÊME
LIVE COOKING
CHEF À DOMICILE





CHÂTEAU DU CREST

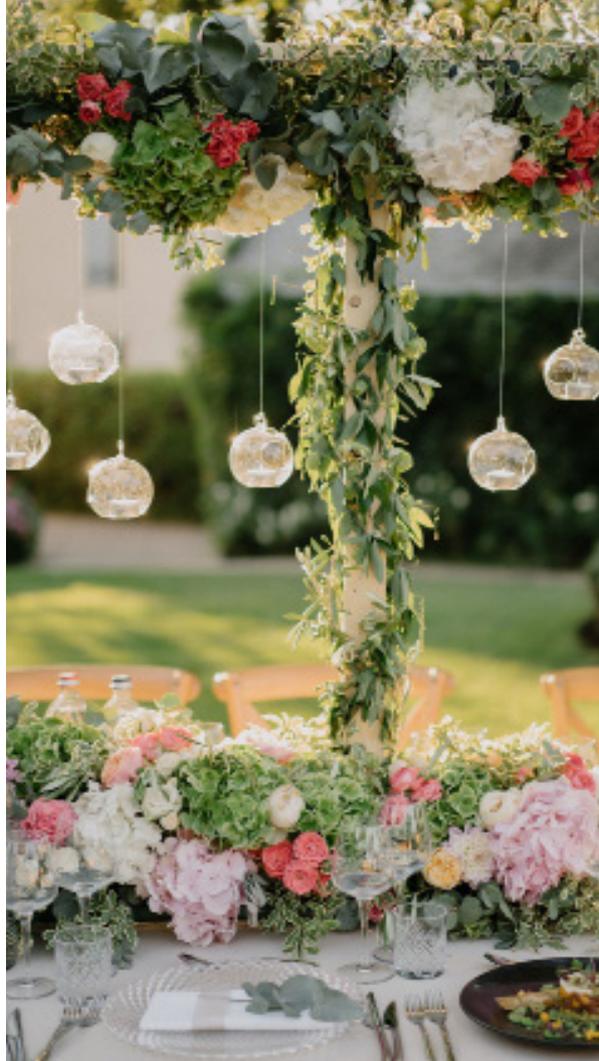


CHÂTEAU DU CREST





réalisations



A close-up photograph of a person's hand holding a glass of red wine. The person is wearing a floral patterned shirt. In the foreground, a white plate with a decorative arrangement of food, including salmon, yellow cubes, and a black mesh garnish, is visible. The background is softly blurred, showing a warm, glowing light source.

**Traiteur de Châtelaine
vous propose une offre
sur-mesure, selon
vos envies, pour vous
accompagner tout au
long de votre mariage.**

Profitez pleinement de votre journée, nous nous occupons de tout. Du cocktail dînatoire au dîner assis, les possibilités sont infinies et nous vous conseillerons tout au long de votre projet.

**Nous vous
proposons un
accompagnement
personnalisé en
fonction de vos
besoins**

EXEMPLE COCKTAIL

Blinis de Genève, saumon fumé d'Écosse

Focaccia de tomate confite, crème
d'olive Kalamata

Tartare de thon, mangue, grenade

Bruschetta de tomate, basilic

Pic de viande séchée, gruyère

Verrine de vitello tonato

Crevettes tempura

Mini hot dogs

Nems aux légumes sauce aigre douce

Empanadas au poulet

Mini burgers de bœuf genevois

EXEMPLE MENU

Noix de Saint-Jacques rôties, yuzu, granny Smith,
jeunes pousses et fleurs de pensée

ou

Aubergines grillées, tomate cœur de bœuf,
mozzarella burratina de Genève, olives riviera,
roquette et vieux balsamique

ou

Foie gras mi-cuit, chutney de mangue, Granny Smith,
mesclun de salade, brioche maison

ou

Tartare de Féra du Léman, mayonnaise légère aux
herbes, mesclun, vinaigrette kalamansi

Suprême de poularde basse température aux
chanterelles, pomme Anna, artichauts violets,
tomates cerises

ou

Épaule de veau confite, jus au pinot noir, mousseline
de pommes de terre tartufata, carottes des sables

ou

Filet mignon de porc du Crest aux morilles, galette de
polenta gratinée au parmesan, mousseline de petits
pois frais

Assiette de 3 gruyères, confiture de prunes de Genève
Assortiment de pains genevois

1 pièce montée au choix

Tartelette aux framboises

Mousse au fruit de la passion

Mini mœlleux au chocolat

Tartelette au citron yuzu

Tiramisu et spéculoos

**Buffets sucrés,
gâteaux et douceurs,
nous organisons des
anniversaires qui
resteront gravés dans
la mémoire de vos
convives !**

Pour les adultes ou pour les enfants,
nous nous plions en quatre pour
répondre à vos attentes.



EXEMPLE DE COCKTAIL

Foie gras, chutney de figue et brioche
Cocktail de crevettes et guacamole
Mini bagels au fromage frais
Tartare d'asperges, tartufata et parmesan
Brochette de tomates, mozzarella, basilic
Blinis de Genève et saumon fumé d'Ecosse
Pic de viande séchée et gruyère
Focaccia au romarin, crème d'olive Kalamata
Tartare de légumes et ricotta au poivre noir
Buns au poulet, curry Madras
Croquettes de poulet
Empanadas au fromage
Mini hot dogs
Nems aux légumes
Empanadas au bœuf
Mini burgers de bœuf

* * *

Gâteau d'anniversaire au choix



EXEMPLE MENU VÉGAN

Aubergine, courgette grillée
sauce romanesco

OU

Brocoli chinois aux épices du
Sichuan

Courge et chou-fleur rôtis à la noix
de coco

Pomme mousseline

OU

Dhal de lentilles jaunes, curry Madras
Riz parfumé

Cheesecake passion

OU

Gâteau au chocolat

EXEMPLE MENU SANS PORC

Houmous, caviar d'aubergine
Feuilles de vignes farcies

Pavé de loup de mer,
pousses d'épinards frais
Semoule de blé aux épices

Mousse au chocolat, insert de crème
de Gruyère, biscuit fleur de sel



EXEMPLE MENU SANS GLUTEN

Tomates grappes, mozzarella
di bufala, roquette

Vieux balsamique, olives riviera

ou

Tartare de courgette, ricotta,
poivre rose

Mesclun de salade

Suprême de volaille, girolles, jus réduit

Pommes grenailles, aubergine rôtie

ou

Fera du Léman, agrumes et pinot gris

Riz parfumé, fèves

Ananas, basilic et passion

ou

Mousses au chocolat sans gluten

**Vous avez des contraintes
alimentaires, ce n'est pas
un problème pour nous.
Nous modulons notre
offre en fonction de vos
besoins.**

Menu végétarien, sans porc, sans gluten...
nos équipes trouveront des menus
créatifs et succulents pour vous satisfaire.
Rien n'est impossible et nous sommes
ravis de vous proposer des solutions
novatrices pour épater vos convives.



**La perte d'un être
cher est toujours
un événement qui
bouleverse nos vies.**

Une collation après les obsèques permet de réunir la famille, les amis, ainsi que les proches. Traiteur de Châtelaine vous soulage dans ce moment compliqué et organise pour vous tout ce qu'il faut pour réchauffer les cœurs.

Vous souhaitez
que nous nous
occupions de
tout ? Nous
sommes là
pour vous.

EXEMPLE COCKTAIL APRÈS FUNÉRAILLES

Assortiment de charcuteries, pickles

Plateaux de fromages suisses, fruits secs

Pain genevois

Délices au saumon fumé

Pain surprise

Mini ramequins au fromage

Mini pizza

* * *

Tartelette aux fruits

Mœlleux au chocolat

Mousse au fruit de la passion



EXEMPLE MENU

Tartelette de légumes grillés,
rucola, parmesan

ou

Rillettes de Féra du Léman, billes
de citron caviar

Suprême de poularde, cèpes,
persil plat

Pommes duchesse, tomate San
Marzano

ou

Filet de loup de mer, vierge de
légumes

Risotto au safran

Gâteau de baptême personnalisé





EXEMPLE MENU LIVE COOKING

Burger, risotto, pâtes fraîches,
wok, bun bao, tartare, tacos,
plancha, pizza, raclette, fondue
et possibilité sur-mesure .

live cooking



Traiteur de Châtelaine joue aussi à domicile

Avez-vous déjà tenté l'expérience d'avoir un vrai repas de chef à domicile ? C'est désormais possible et simple ! Tout comme au restaurant, mais à la maison dans votre chaleureux cocon... Faites appel à l'un de nos chefs pour épater vos convives ou tout simplement vous faire plaisir le temps d'un délicieux moment !





ORGANISER UN REPAS À DOMICILE N'A JAMAIS ÉTÉ AUSSI SIMPLE !

Commandez un délicieux menu, avec ou sans présence du chef chez vous et faites-vous livrer le tout par notre service dédié. Il ne vous reste qu'à mettre les pieds sous la table !

**FACILE ET RAPIDE
EN QUELQUES CLICS !**

www.traiteurdechatelaine.ch

1

Je planifie mon repas avec ou sans chef

2

Je choisis mes plats et services Traiteur de Châtelaine en fonction de mes envies et de mes besoins

3

Je règle en ligne et je mets les pieds sous la table

**OU PAR TÉLÉPHONE AVEC
L'UNE DE NOS CONSEILLÈRES**

+41 22 796 01 24

chef à domicile



LOCAEVENTS 

www.locaevents.ch

LOCATION DE MATÉRIEL & SERVICE À DOMICILE

En tant que spécialiste événementiel et traiteur à Genève, nous vous proposons toute une gamme de services complémentaires avec LOCAEVENTS :

LOCATION DE MATÉRIEL

Location de matériel adapté à tout type d'événement, composez votre assortiment de vaisselle, couverts, verres, nappage, matériel de cuisine et meubles.

SERVICE À DOMICILE

Service à domicile : besoin d'un chef ou de service ? LOCAEVENTS répond à tous vos besoins.



EXEMPLES DE MENUS COCKTAILS

tarifs

FORMULES COCKTAIL

8 pièces | 24.-/pers

- Assortiment de charcuteries artisanales
- Plateau de viandes froides et salami
- Viande séchée des Grisons
- Feuilletés assortis

8 pièces | 24.-/pers

- Canapés assortis
- Tranche de pâté lunch maison
- Viande séchée des Grisons
- Jambon cru et fromage

10 pièces | 30.-/pers

- Canapés assortis
- Tranche de pâté lunch maison
- Croissant au jambon
- Viande séchée des Grisons
- Pain surprise
- Petits fours sucrés (mignardises)

12 pièces | 36.-/pers

- Canapés assortis
- Tranche de pâté lunch maison
- Croissant au jambon
- Ramequin au fromage
- Mini pizza
- Pain surprise
- Grissini jambon de Parme

- Bâtonnets de légumes et trois sauces : fines herbes, curry et pesto de tomates

14 pièces | 42.-/pers

- Pain surprise
- Canapés assortis
- Mini ramequin
- Croissant au jambon
- Tranche de pâté lunch maison
- Viande séchée des Grisons
- Bâtonnets de légumes et trois sauces : fines herbes, curry et pesto de tomates
- Petits fours sucrés (mignardises)

15 pièces | 45.- / pers

- Canapés assortis
- Croquette de poulet à l'Espagnole
- Quiche au fromage
- Croissant au jambon
- Brochette de tomates cerise et mozzarella
- Vol-au-vent au fromage blanc et ciboulette
- Brochette de viande séchée et Gruyère
- Brochette d'ananas au basilic

15 pièces | 45.-/pers

- Canapés assortis
- Tranche de pâté lunch maison
- Bouchée de bœuf au cumin
- Feuille de vigne à la grecque
- Bruschetta tomates fraîches et basilic
- Brick d'agneau et aubergine
- Rouleaux de printemps
- Ailerons de poulet au curry rouge
- Pastilla Marocaine
- Brochettes de fruits frais
- Cake maison

15 pièces | 55.-/pers

- Canapés au saumon fumé
- Brochette de thon rouge citron vert et soya
- Brochette de tomates cerise et mozzarella
- Ailerons de poulet aux cinq saveurs
- Sushi et Nigiri
- Bâtonnets de légumes et trois sauces : fines herbes, curry et pesto de tomates
- Crevette panée à la noix de coco
- Mini nems aux légumes
- Feuilletés maison
- Plateau de fromages décoré
- Brochettes de fruits frais
- Mini tartelette aux fruits

COCKTAIL DU TERROIR GENEVOIS

10 pièces | 30.-/pers | 15 pièces | 45.-/pers

- Pics de tomates cerise et mozzarella de Genève
- Dips de légumes frais
- Cuillère de tartare de truite du Léman à la ciboulette Verrine de lentilles de Sauverny

- Blinis de Genève et saumon fumé suisse
- Verrine de rillettes de féra du Léman et écrevisses
- Fromage tonneau en pic et saucisson sec

- Croquette de poulet de Perly
- Pâté lunch maison
- Verrine de gaspacho de légumes
- Assortiment de mignardises

COCKTAILS À LA CARTE

cocktails

CHAUD 3.-/pièce

- Mini nem aux légumes
- Mini nem aux crevettes
- Croissant au jambon
- Mini pizza
- Mini ramequin
- Brochette de poulet au miel et sésame
- Aileron de poulet aux cinq épices
- Crevette panée à la noix de coco
- Rissole (boeuf, poulet ou thon)
- Bouchée de feuille de brick croquante, agneau et aubergine
- Pastilla poulet Marocaine
- Croquette de Bacalhau
- Croquette de volaille
- Tortilla Espagnole
- Mini panini
- Mini burger (suppl. CHF 1.50)
- Mini hot-dog
- Rissole aux crevettes
- Bâtonnet de crevettes Thaï
- Brochette de poulet Yakitori
- Samossa (boeuf, poulet ou légumes)

FROID 3.-/pièce

- Cacahuètes
- Chips (nature ou crevettes)
- Olives
- Nachos Mexicains sauce piquante et guacamole
- Girolle de Tête de Moine
- Brochette de veau sauce au thon
- Rouleaux d'été
- Mini vol-au-vent au fromage blanc et ciboulette
- Mini brochette tomates, mozzarella et basilic
- Mini tranche de pâté lunch
- Mini vol-au-vent (tarama ou œufs de saumon)
- Feuille de vigne farcie à la Grecque
- Brochette de viande séchée et Gruyère

- Grissini jambon de Parme
- Brochette de thon rouge mariné au gingembre et soya
- Brochette de saumon frais aux cinq saveurs Thaï
- Truite fumée au raifort sur pain de seigle
- Canapés assortis
- Mini club sandwich
- Mini brioche à la truite fumée
- Blinis au saumon fumé d'Écosse
- Croustillant campagnard aux morilles
- Mini wraps assortis
- Mini bruschetta de tomates
- Mini focaccia assortis
- Mini brioche au foie gras (suppl. CHF 2.-)
- Pain surprise
- Feuilletés salés (pavot, sésame, nature ou fromage)
- Bâtonnets de légumes et trois sauces : fines herbes, curry et pesto de tomates

VERRINES SALÉES 4.-/pièce

- Guacamole et crevette géante
- Tartare de tomate et sa tapenade Provençale
- Taboulé Oriental à la menthe
- Tartare de saumon au citron vert
- Mousse de chèvre frais, thym et tomate séchée
- Foie gras et chutney de figues (suppl. 2.-)
- Tartare de boeuf, roquette et tomate cerise
- Tartare de daurade royale, lime et coriandre
- Tartare de concombre à l'aneth et saumon fumé d'Écosse
- Lentilles de Genève et poulet aux épices
- Crevettes cocktail et ananas frais

- Poulet au curcuma et pomme verte
- Homard aux petits légumes croquants
- Mini légumes provençaux et fromage frais
- Ceviche de poissons et lime

CUILLÈRES 4.-/pièce

- Tartare de saumon aux fines herbes et citron vert
- Tartare de thon et mangue
- Rillettes de féra du Léman à la ciboulette
- Tartare de céleri et magret fumé
- Haddock fumé et purée de betterave rouge

SOUPES FROIDES 4.-/pièce

- Gaspacho aux légumes Genevois
- Soupe froide de melon
- Gaspacho de pastèque
- Gaspacho Andalou
- Soupe de concombre
- Vichyssoise

COCKTAILS INTERNATIONAUX

10 pièces | 30.-/pers | 15 pièces | 45.-/pers

ASIE

- Nem farci aux crevettes
- Nem farci aux légumes
- Beignet de crevettes
- Brochette de poulet yakitori
- Brochette de thon aux 5 saveurs
- Pics de saumon au sésame et soja
- Samossa de boeuf
- Samossa de poulet
- Sushi et sashimi (supplément 4.-)
- Bouchée d'agneau et aubergine croquante
- Brochette de crevettes au gingembre
- Boulette de boeuf épicée
- Aileron de poulet au tandoori
- Aileron de poulet coco et curry rouge
- Brochette de poulet, agneau, boeuf ou porc satay sauce cacahuète
- Sauce aigre douce et 5 saveurs
- Verrine de salade de fruits exotiques
- Verrine de mousse litchi
- Brochette d'ananas et gingembre

ORIENT

- Verrine de taboulé à la menthe
- Verrine de tzatziki
- Feuille de vigne farcie
- Verrine d'houmous et olive
- Kefta de boeuf aux épices et tomates
- Kubbeh farci au soja
- Falafel au pois chiche
- Brochette de poulet à la coriandre
- Brochette de poulet aux pruneaux
- Mini merguez grillée
- Canapés assortis au pain pita
- Sauce yogourt et sauce piquante
- Brochette d'ananas et menthe
- Verrine de salade d'orange et fruits secs

U.S.A.

- Mini burger de boeuf
- Aileron de poulet aux épices
- Brochette de poulet barbecue
- Mini travers de porc sauce barbecue
- Canapé de crevettes sauce cocktail
- Mini hot dog au fromage
- Brochette de chipolata et bacon
- Brochette de crevettes grillées
- Accra de poissons Nouvelle-Orléans
- Sauce thousand et sauce barbecue
- Mini brownie au chocolat noir
- Mini brownie chocolat blanc et framboise
- Verrine de salade de fruits Californiens

ITALIEN

- Brochette de courgettes et légumes grillés
- Involtinis jambon de Parme et roquette
- Verrine de tartare de tomates au balsamique
- Verrine de vitello tonnato
- Canapé à la bresaola
- Brochette de tomates et mozzarella au pesto
- Grissini au jambon de Parme
- Mini pizza
- Dés de mortadelle
- Assortiment de fromages
- Italiens Focaccia au thon
- Focaccia tapenade et basilic
- Verrine de mousse Marsala
- Brochette de fraises au balsamique
- Verrine de pannacotta au chocolat ou aux fruits rouges

ESPAGNE

- Gaspacho Andalou
- Pan con tomate
- Jambon Ibérique
- Poulpe à la Gallega
- Soupion à l'ail
- Sardines ou anchois marinés
- Croquetas de poulet
- Aubergines frites
- Beignet de crevettes
- Charcuteries et chorizo • Tortilla
- Chorizo grillé
- Pimiento del piquillo
- Manchego
- Croquetas de jambon Ibérique • Albondigas
- Costillas
- Brochette de melon
- Crème catalane

AMÉRIQUE DU SUD

- Nachos et guacamole
- Verrine de ceviche de crevettes
- Brochette de poissons marinés à la coriandre
- Coxinha de frango (boulette de poulet frie)
- Verrine de tartare de tomates à la coriandre
- Verrine de papas a la Huàncaina
- Accra de morue sauce aux épices
- Empanadas de thon
- Empanadas de boeuf ou poulet
- Brochette de poulet aux épices Mexicaines
- Verrine de soupe aux haricots noirs
- Sauce piment
- Sauce Buenos Aires
- Verrine de mousse passion
- Mini tartelette au chocolat et café
- Brochette de fruits frais et citron vert

LIVE COOKING

cocktails

Wok Nouilles ou riz sautés 12.-/pers

INGREDIENTS AU CHOIX :

- Chow Fun Udon : Poulet, boeuf ou crevettes, oignons, poivrons, pousses de bambou, soja, basilic frais et sauce Thaï
- Kali Udon : Poulet, boeuf ou crevettes, carottes, pois mange tout, brocolis, oignons, ciboulette, noix de cajou, sauce Thaï
- Thaï Udon : Poulet, boeuf ou crevettes, poivrons, oignons, ciboulette, basilic Thaï, noix de cajou, champignons shiitake, sauce curry rouge et lait de coco
- Koong Pao Mi : Poulet, boeuf ou crevettes, oeufs, poivrons, oignons, carottes, soja, cacahuètes, ciboulette, sauce piquante aigre doux

Gnocchis (nature ou verte) 12.-/pers

- Parmigiano
- Pomodoro
- Piémont (noisette)
- Epinard frais
- Pesto
- Basilic Thaï
- Truffe
- Fromage
- Jambon cru
- Courge ou potimarron
- Bolognaise

Pâtes fraîches 12.-/pers

Tagliatelle, Penne, Spaghetti, Ravioli, Fettuccine, Trofie.
Sauce au choix: carbonara, bolognaise, pomodoro, pesto, bolets.

Risotto au choix (selon saison) 12.-/pers

- Cèpes, morilles, champignons
- Pesto
- Poulet
- Courge ou potimarron
- Parmesan
- Milanese
- Tomates fraîches et basilic
- Fruits de mer
- Truffe
- Quatre fromages
- Encre de seiche

Tartare 12.-/pers

- Saumon d'Ecosse, sésame yuzu
- Boeuf (diverses possibilités d'assaisonnement)
- Tomates et basilic
- Thon et mangue
- Légumes et chèvre
- Dorade et lime

Plancha 14.-/pers

- Brochette de viande (boeuf, agneau, poulet, porc)
- Brochette de crevettes
- Mini saucisses
- Côte d'agneau

Mini pizza 12.-/pers

- Margherita
- Jambon cru
- Thon
- Gorgonzola
- Saumon fumé
- Végétarienne

Tacos mexicain 4.-/pièce

Poulet, boeuf, végétarien.
Garnitures à choix : guacamole, tomates, oignons pickles, cheddar...

Mini burger 4.-/pièce

- Boeuf
- Veau
- Bison
- Poulet
- Légumes

Raclette Valaisanne 12.-/pers

- Fromage Val de Bagnes
- Pommes de terre et pickles

Fondue au fromage moitié-moitié 12.-/pers

Présentation sur arbre à fondue

Bar à huîtres Tarif à définir

Huîtres fines de clair n°3 (3 pièces par pers., présentées sur de la glace pilée), avec ingrédients à choix: citron, échalote, vinaigre, beurre et pain toasté

LIVE COOKING SUCRÉ

Crêpes sucrées 10.-/pers

Sucre, confiture, Nutella, caramel au beurre salé

Gauffres 10.-/pers

Sucre, confiture, Nutella, caramel au beurre salé

Sucette au chocolat 5.-/pers

Marshmallow avec nappage au chocolat et décorations (2 pc/pers)

Barbe à papa 10.-/pers

Fontaine à chocolat avec fruits frais (selon saison) 10.-/pers

Banane , fraise, kiwi, pomme, ananas, mangue , papaye

Pop Corné sucré ou salé 5.-/pers

COCKTAILS POUR ENFANTS

12.-/pers.

- Assortiment de mini sandwiches
- Assortiment de chips
- Mini moelleux au chocolat
- Pop corn

17.-/pers.

- Assortiment de mini sandwiches
- Assortiment de chips

- Croissant au jambon ou dinde
- Bonbons et sucreries
- Cake moelleux au chocolat
- Brochette de fruits de saison
- Pop corn

25.-/pers.

- Pain surprise
- Assortiment de mini sandwiches
- Assortiment de chips

- Pop corn
- Brochette de poulet sauce cocktail
- Mini ramequin au Gruyère
- Mini pizza
- Mini hot dog
- Mini burger
- Assortiment de bonbons
- Mousse au chocolat et Smarties

COCKTAILS SUCRÉS

PETITES VERRINES SUCRÉES

4.-/pièce

- Duo passion et litchi
- Mousse au chocolat noir
- Mousse aux framboises ou mangues
- Mousse aux pêches
- Mousse aux fruits de la passion
- Mousse aux citrons verts et Cachaça
- Mousse aux framboises et Vodka
- Mousse au chocolat noir et gingembre
- Mini crème catalane
- Soupe de fruits rouges
- Salade de fruits exotiques
- Salade de fruits de saison

DESSERTS

3.-/pièce

- Macarons assortis
- Mini moelleux au chocolat
- Mini brochette de fruits de saison
- Mini tartelette aux fruits
- Mini éclair au chocolat ou moka
- Mini tartelette au citron
- Brochette d'ananas au basilic
- Brochette de melon
- Mini savarin
- Mini cannelé Bordelais
- Mini tartelette aux fraises
- Mini tartelette aux framboises
- Mini boule de Berlin (chocolat ou framboise)
- Mini chausson aux pommes

EXEMPLES DE MENUS MARIAGES

tarifs

AMUSE-BOUCHES

POISSON

- Crabe aux agrumes et pousses de betteraves 7.-
- Tartare de saumon et jus de yuzu 7.-
- Rillettes de féra du Léman, ciboule et écrevisses 7.-
- Tartare de thon et graines de wasabi 7.-

VIANDE

- Sot-l'y-laisse laqué au vinaigre balsamique et miel 7.-
- Tartare de bison de Collex-Bossy 7.-
- Roulade de pastrami au poivre noir 7.-
- Verrine de Vitello tonnato 7.-

VÉGÉTARIEN

- Tartare de tomates, tapenade d'olives noires 7.-
- Tzatziki de concombres, menthe et aneth 7.-
- Caviar d'aubergines, houmous et sésame 7.-
- Bulle de petits pois glacés 7.-

ENTRÉES FROIDES

POISSON

- Terrine du Léman, écrevisses en saumure, mousseline safranée 16.-
- Ceviche de dorade, coriandre, aneth, émulsion de yuzu et huile d'olive 16.-
- Crevettes marinées, pousses de soja, mangue et vinaigre balsamique 17.-
- Cœur de saumon en tartare, citron combawa, saumon fumé des Highlands 17.-
- Noix de Saint-Jacques, tartare d'agrumes, baies roses et pousses de betteraves 24.-
- Corolle de homard au soja, mayonnaise wasabi 24.-
- Tataki de thon, sésame yuzu, mangue, papaye et jeunes pousses 17.-

VIANDE

- Carpaccio de bœuf, pignons de pin, basilic, roquette et vieux grana 17.-
- Terrine de morilles, pain croustillant, gelée au Porto et noix 20.-
- Foie gras, chutney de figues et poivre noir, brioche pur beurre 24.-
- Aiguillette de volaille marinée aux épices, quinoa, cranberries et sirop d'érable 17.-
- Tartare de veau, copeaux de parmesan, tomates séchées, olives Kalamata 20.-
- Asperges vertes, viande séchée du Valais, Sbrinz, tapenade de tomates 20.-

VEGETARIEN

- Brique de chèvre frais, basilic et roquette 12.-
- Tomates cœur de bœuf, mozzarella di buffala, basilic, rucola et pignons de pin 12.-
- Eventail de melon charentais, asperges vertes, grisini et raisinets 14.-
- Taboulé libanais aux agrumes, raisins grec et kalamansi 12.-
- Carpaccio d'aubergines, origan, olives Riviera et ricotta 12.-
- Avocats, courgettes jaunes, pamplemousse et vinaigrette passion 12.-

ENTRÉES CHAUDES

POISSON

- Thon grillé au sésame, vinaigrette vierge et citron vert 19.-
- Pavé de saumon suisse, safran et asperges violettes 19.-
- Gamberonis, risotto safrané et basilic thaï 19.-
- Rouget en croute d'olives, mizuna et tapenade 19.-

VIANDE

- Foie gras poêlé au vieux vinaigre balsamique et pignons de pins 24.-
- Minute de veau, poivre Sichuan et wok de légumes 22.-
- Ravioles de bœuf en daube, jus au Pinot Noir et parmesan 18.-
- Rognons de veau, moutarde des Oulaines et mesclun de salade 18.-

mariages

PLATS PRINCIPAUX

POISSON

- Pavé de saumon suisse, vierge de tomates et lentilles de Sauvigny 27.-
- Filet de féra du Léman, jus au Pinot Noir, croustillant de lard valaisan et trofies 28.-
- Filet de sandre, pois gourmands, lard croustillant, pommes nature 27.-
- Pavé de bar à la plancha, étuvée de fenouil au safran, rattes au thym 28.-
- Cœur de cabillaud rôti, jeunes pousses d'épinards, risotto arborio, jus de coquillage 29.-
- Dorade rôtie à l'orange sanguine, fenouil braisé et pommes safranées 28.-

VIANDE

- Ballotine de volaille florentine, épinard et risotto 26.-
- Suprême de volaille, chanterelles, pommes de terre Nouvelle, réduction de Pinot noir et truffes 28.-
- Magret de canard miel et agrumes, carottes au cumin, mousseline de pommes de terre 29.-
- Pavé de bœuf Pinot noir, légumes oubliés, pommes de terre Anna 29.-

- Caille farcie aux morilles, poireaux et échalottes, darphin de pommes de terre 30.-
- Longe de veau braisée, mousseline de courge, polenta et basilic 30.-
- Filet de bœuf jus gourmand au Merlot, persillade de girolles 32.-
- Mignon de filet de veau sauce aux morilles 35.-

VEGETARIEN

- Fagotti à la crème de truffes 18.-
- Feuilleté de pleurotes et coulis de persil plat 16.-
- Risotto au potimarron, épinards et vieux grana 16.-
- Curry de légumes, semoule au cumin et menthe 16.-
- Dhal de lentilles, lait de coco et curcuma 16.-
- Trofie Tartufata, copeaux de parmesan et rucola 18.-
- Tempura de légumes, riz parfumé et vinaigrette soja blanc 18.-
- Risotto aux asperges, petits pois frais, mascarpone et vieux grana 18.-

BUFFET DE MARIAGE N°1

Repas sous forme de buffet à partir de 75.-/pers.

Il se compose d'un cocktail, d'un buffet froid, d'un plat chaud, de fromages et d'un dessert. Vous pouvez naturellement personnaliser et modifier votre buffet selon vos envies.

BUFFET 1

COCKTAIL

Canapés assortis
Mini tranche de pâté lunch
Brochette de tomates basilic frais et mozzarella
Brochette de melon et jambon cru
Pain surprise
Dips de légumes avec trois sauces: Fines herbes, curry et pesto de tomates

BUFFET FROID

Salades diverses (Mexicaine, roquette et parmesan, tomates mozzarella, mêlée, carottes Marocaine, endives et noix, taboulé mode Orientale, lentilles vertes) Huile d'olive vierge, vinaigre balsamique, sauce Française et Italienne
et Trio de terrines artisanales (campagne, morilles, poivre vert), Vitello Tonnato, carpaccio de bœuf, mousseline de saumon aux petits légumes, tartare de saumon au citron vert, galantine de volaille printanière, roast-beef sauce moutarde en grains

PLAT PRINCIPAL

Rôti de veau sauce aux champignons
Riz Basmati ou Gratin Dauphinois
Jardinière de légumes frais

FROMAGES

Plateau de fromages frais affinés, raisins, fruits frais et fruits secs

DESSERT

Pièce montée
Coulis de framboises fraîches

BUFFET 2

BUFFET DE SALADES

Tomates mozzarella, carottes Marocaine, roquette et parmesan, salade mêlée, maïs, betterave et citron Sauce Française et Italienne

BUFFET D'ENTREES

Ceviche et crevettes géantes marinées au citron vert
Tartare de saumon à la ciboulette
Duo de terrines morilles et campagne
Légumes sautés à la Provençale et écrevisses
Assortiment de charcuterie

PLAT PRINCIPAL EN BUFFET, SOUS FORME DE BROCHE

Cochon de lait ou rôti de porc
Poulet rôti sauce piquante
Haricots noirs
Riz basmati

FROMAGES

Plateau de fromages frais affinés

BUFFET DE DESSERTS

Pièce montée à choix
Coulis de framboises fraîches
Ananas au basilic et menthe fraîche

MENUS DE MARIAGE

MENU 1

Repas sous forme de buffet et service à table, à partir de 65.-/pers.

BUFFET DE SALADES

Tomates mozzarella, carottes Marocaine, roquette et parmesan, salade mêlée, maïs, betterave et citron Sauce Française et Italienne

et Duo de terrines maison morilles et campagne Plateau de charcuteries

Viande séchée et jambon cru

Terrine de poisson et Saint-Jacques sauce aux fines herbes

Tartare de saumon à la ciboulette et écrevisses

PLAT PRINCIPAL AVEC SERVICE A TABLE

Filet mignon de porcelet aux chanterelles et morilles

Gratin de pommes de terre maison

Jardinière de légumes

FROMAGES

Plateau de fromages frais affinés, raisins, fruits frais et fruits secs

DESSERT

Pièce montée au choix accompagnée d'un coulis

MENU 2

Repas service à table, à partir 67.-/pers.

AMUSE-BOUCHE

Gaspacho Andalou

ENTREE

Mini brioche

Médailon de foie gras maison Chutney de mangues et poivre sichuan Mesclun de salade

PLAT PRINCIPAL

Filet de bœuf aux chanterelles

Gratin de pommes de terre en cassolette

Pôlée de légumes

BUFFET DE DESSERTS

Truffé au chocolat en pièce montée Cheesecake passion

Soupe de fruits rouges en verrine Tiramisu au café

Salade d'ananas, mangues, basilic et menthe

MENU 3

Repas sous forme de buffet et service à table, à partir de 72.-/pers.

AMUSE-BOUCHE

Soupe de melon

ENTREE

Salade de roquette, parmesan, artichauts et tomates séchées

Bruschetta de tomates fraîches et basilic

ou Carpaccio de bison de Collex Bossy, mesclun, carotte jaune confite et poivre noir

PLAT PRINCIPAL

Médailon de veau à l'Italienne Risotto en cassolette

Légumes grillés et chanterelles fraîches

DESSERT

Pièce montée au choix et soupe de fruits rouges

MENUS DE MARIAGE

MENU 4

Menu à 73.-/pers.

AMUSE-BOUCHE

Gaspacho Andalou en verrine

ENTREE

Mini saladine et son cocktail de crevettes, sauce Caraïbe

ou Mini pavé de saumon sauce safranée

PLAT PRINCIPAL

Suprême de poularde de Perly, sauce aux morilles

Mille-feuille de pommes de terre Légumes de saison

FROMAGES

Assiette de fromages affinés

DESSERT

Pièce montée au choix

MENU 5

Menu à 75.-/pers.

AMUSE-BOUCHE

Croustillant de chèvre frais au basilic

ENTREE

Filet de loup de mer pôelé, coulis d'herbes fraîches et piments doux

PLAT PRINCIPAL

Pavé de boeuf aux chanterelles Galette de pommes de terre

Légumes du marché

FROMAGES

Assiette de fromages affinés du pays

DESSERT

Pièce montée au choix

MENU 6

Menu à 79.-/pers.

AMUSE-BOUCHE

Mille-feuilles de tomates mozzarella, coulis de pesto

ou Verrine de crevettes géantes

ENTREE

Noix de Saint-Jacques aux agrumes et risotto crémeux

PLAT PRINCIPAL

Longe de veau braisée au Pinot noir, Demi-lune de polenta gratinée, légumes provençaux

FROMAGES

Assiette de fromages affinés

DESSERT

Pièce montée au choix

MENU 7

Proposition de repas à 85.-/pers.

COCKTAIL

Brochette de melon de Cavaillon et jambon de Parme Brochette de tomates cerise et mozzarella Assortiment de canapés

Brochette de saumon aux cinq saveurs Involtinis de Brésaola, roquette et tomates séchées Mini vol au vent au thon et ciboulette Croquettes de poulet à l'Espagnole

Nems végétariens sauce aigre douce

AMUSE-BOUCHE

Verrine de gaspacho Andalou, tapenade d'olives noires et sa croustille de fromage

ENTREE

Tartare de saumon et crevettes géantes au citron vert sur saladine et sa petite brioche

PLAT PRINCIPAL

Suprême de poularde de Perly aux morilles, mille-feuille de pommes de terre, légumes du marché

FROMAGES

Assiette de fromages affinés

BUFFET DE DESSERTS

Salade d'ananas au basilic et menthe

Mousse aux framboises et chocolat blanc

Tarte aux poires caramélisées

Truffé au chocolat noir

POUR AGRÉMENTER VOS MENUS

6.-/pers.

POTAGES FROIDS

Velouté au basilic et
écrevisses

Soupe de melon à la
menthe

Gaspacho Andalou

Soupe de tomates et
délice de tapenade

Soupe froide de

concombre
**POTAGES
CHAUDS**

Bisque de homard

Pochouse du Léman

Consommé double au
Porto et fines herbes

Velouté de poireaux et
truffes

Potage aux lentilles

Crème de carottes et
ciboulette

Soupe aux légumes de
Genève

Potage Bâlois (aux
oignons)

Crème de courge et
feuilleté croustillant au
vieux gruyère Velouté
d'asperges

TROU NORMAND

Sorbet pamplemousse
et Vodka Sorbet
pomme arrosé de
Calvados

Sorbet citron vert
et Cachaça Sorbet
mangue et jasmin

Sorbet au Champagne
Sorbet au litchi et Soho

Nous contacter pour plus de choix ...

EXEMPLES
DE REPAS
tarifs

CHOIX DE PLATS

Chaque plat est accompagné d'un bocal de crudités

Fricassée genevoise

Gratin de pommes de terre

Haricots verts

17.- /Pers.

Émincé de volaille

À l'Orientale (curry)

Riz basmati de l'Himalaya

16.- /Pers.

Rôti de porc aux champignons

Riz pilaf

Jardinière de légumes

16.- / Pers.

Choucroute garnie

Choucroute et assortiment de viandes

Pommes de terre

18.- /Pers.

Jambon à l'os

Sauce madère

Gratin de pommes de terre

Jardinière de légumes

17.- /Pers.

Lasagnes de boeuf

17.- /Pers.

Tendron de veau

Sauce Pinot noir

Pommes de terre mousseline

Haricots verts braisés

18.- /Pers.

Bernerplatte (plat bernois)

Bernerplatte (plat bernois)

Haricots secs braisés

Pommes de terre natures

Saucisses de langue, lard fumé, saucisson

Jambonneau

18.- /Pers.

Chili Con Carne

Viande hachée, haricots rouges,

poivrons et piments

Riz créole, épis de maïs grillés

17.- /Pers.

Papet vaudois

Saucisse aux choux

Papet (poireaux et pommes de terre)

17.- /Pers.

1/2 Coquelet

1/2 Coquelet rôti au four aux herbes

de provence et vin blanc

Pommes de terre au four, crème

aigrelette

18.- /Pers.

Émincé de porc aux délices des bois

Riz sauvage

Haricots verts

18.- /Pers.

Rôti de veau aux champignons ou pruneaux

Gratin de pommes de terre

Jardinière de légumes

19.- /Pers.

Paëlla garnie

Crevettes, moules, poulet, poissons et fruits de mer

Riz et légumes

20.- /Pers.

Émincé de veau aux délices des bois

Riz pilaf

Haricots verts au beurre

24.- /Pers.

Couscous royal

Agneau, bœuf, poulet, merguez

Légumes et sauce piquante

24.- /Pers.

Fondue chinoise ou bourguignonne

Viande de cheval ou de bœuf (250 gr. par pers.)

Riz créole

5 sortes de sauces

25.- /Pers.

Civet de chevreuil

Spätzlis ou nouilletes, choux rouges

ou de Bruxelles, oignons glacés,

lardons, purée de céleri

Garniture chasse et confiture

d'airelles

28.- /Pers.

Fondue moitié-moitié, pain

25.- /Pers.

Raclette valaisanne

Charcuterie et pommes de terre

Pickles et cornichons

28.- / Pers.

Crevettes à l'ail (400g/pers)

Riz

Légumes à choix

30.- /Pers.

1/2 Homard grillé (environ 400 g.)

Riz sauvage

Légumes de saison

Mesclun de salade

36.- /Pers.

CHOIX DE MENUS

ENTREE + PLAT

Menu à 19.–

Salade mêlée
Terrine campagnarde maison
Longeole de Genève
Gratin de pommes de terre
Légumes braisés

Menu à 20.–

Duo de terrines maison et salade garnie
Jambon à l'os sauce Madère
Gratin de pommes de terre
Haricots verts braisés

Menu à 22.–

Duo de terrines aux morilles et poivre vert sur saladine garnie
Rôti de porc aux pruneaux
Gratin de pommes de terre
Légumes de saison

Menu à 26.–

Cocktail de crevettes Caraïbe
Bœuf braisé chasseur
Pommes de terre mousseline
Bouquetière de légumes frais

Menu à 26.–

Salade campagnarde (lardons, terrine, mini atriaux et œufs mimosa)
Daube de bœuf
Tagliatelles fraîches
Légumes frais et pleurotes

Menu à 27.–

Duo de terrines aux morilles et campagne sur saladine garnie
Rôti de veau aux champignons
Gratin de pommes de terre maison
ardinière de légumes frais

Menu «du Terroir» à 27.–

Salade de mesclun et terrine maison aux noix de Veyrier
Longeole et cardons persillés
Fricassée de porc à la Genevoise
Gratin de pommes de terre

Menu à 27.–

Terrine du lac Léman, féra et brochet, saladine et sauce tartare
Ossobuco à la Tessinoise
Risotto aux bolets
Courgettes sautées au thym frais

Menu à 27.–

Carpaccio de bœuf, roquette et copeau de parmesan
Pavé de saumon sauce safranée et écrevisses

Riz Basmati

Bouquetière de légumes frais

Menu à 27.–

Salade de fruits de mer, lime et coriandre
Emincé de veau aux champignons
Riz Basmati
Bouquetière de légumes frais

Menu à 28.–

Tartare de saumon à la ciboulette, toasts et saladine
Suprême de poularde aux morilles et noix de Cajou
Galette de Rösti croquants
Légumes frais

Menu à 30.–

Cocktail de crevettes géantes et saladine
Emincé de bœuf aux poivres exotiques
Riz Cantonais
Légumes sautés

Menu à 30.–

Terrine de saumon et noix de Saint-Jacques sur saladine mesclun et crudités
Rôti de veau aux délices des bois
Gratin maison
Jardinière de légumes frais

Menu à 32.–

Tartare de saumon aux cinq saveurs et crevettes géantes

Suprême de poularde aux pleurotes et lardons
Pommes de terre sautées au thym frais
Haricots verts

Menu à 32.–

Cocktail de crevettes Calypso
Filet mignon de porcelet aux morilles
Gratin Dauphinois
Légumes en jardinière

Menu à 32.–

Galantine de perches du lac aux morilles et épinards frais
Sauté de veau Marengo
Riz Pilaf aux petits légumes
Ratatouille comme à Cassis

Menu à 32.–

Carpaccio de saumon frais aux cinq saveurs et son bouquet de mesclun
Sauté d'agneau aux aubergines et tomates séchées
Semoule de couscous aux raisins de Smyrne
Légumes frais

Menu à 33.–

Saumon fumé d'Ecosse et sa petite saladine
Tartare de bœuf maison
Frites et toasts

Menu à 34.–

Tartare de saumon et dorade au citron vert • Navarin d'agneau à l'Orientale
Semoule de blé
Pois chiches et légumes couscous

Menu à 33.–

Duo de terrine de morilles et de campagne, mesclun de salade
Cocktail de crevettes Calypso
Filet mignon de porcelet aux morilles
Gratin Dauphinois
Légumes frais

REPAS DU TERROIR GENEVOIS

MENU 1

39.-/pers.

Tomates grappes, mozzarella di Casa Mozzarella à Genève

Rucola et olives Riviera

ou

Féra fumée du lac, blinis de Genève Crème à l'aneth et jeunes pousses

Fricassée de porc genevoise Gratin de pommes de terre et cardons persillés

ou

Longeole AOP, pommes de terre grenailles et gratin de poireaux

Pruneaux au vin rouge et cannelle

ou

Tarte aux pommes caramélisées de Versoix

MENU 2

42.-/pers.

Terrine de poissons du Léman, sauce aux fines herbes Mesclun et crudités

ou

Pâté lunch à la pistache, chutney de figues Jeunes pousses et crudités

Epaule de porc « Château du Crest » confite au romarin Gratin de pommes de terre et carottes braisées

ou

Joue de bœuf à l'ancienne Mousseline de pommes de terre et courgettes

Tartelette aux prunes et amandes

ou

Mousse framboise et copeaux de chocolat

MENU 3

39.-/pers.

Terrine de campagne aux morilles
Mesclun de salade et vinaigrette à la figue

ou

Tartare de truite du Léman, aneth, sésame Jeunes pousses et mousseline de yuzu

Filet de féra du Léman (selon la saison) aux agrumes Pommes de terre safranées et fenouil

ou

Epaule de veau confite, sauce aux herbes
Gratin de pommes de terre et ratatouille

Tartelette aux pommes de Versoix caramélisées
Coulis de vanille

ou

Délice au chocolat et crème de la Gruyère

MENU 4

52.-/pers.

Tartare de bison de Collex
Rucola et feuilleté au Gruyère

ou

Foie gras, chutney de figues et pain d'épices

Filet de bœuf aux morilles
Mousseline de pommes de terre et artichauts violets

ou

Mignon de porcelet « Château du Crest » sauce aux chanterelles Gâteau de polenta et pois gourmands

REPAS DU TERROIR GENEVOIS

BUFFET DU TERROIR

42.-/pers.

Tomate, mozzarella di Casa Mozzarella à Genève Mesclun de salade
Salade de lentilles de Sauvigny Antipasti de légumes et pignons de pin Féra fumée du Léman et blinis de
Genève Terrine de poissons du Léman et sauce tartare Mini pâté lunch à la pistache

Suprême de poularde, sauce aux chanterelles Gratin de pommes de terre et cardons persillés

et

Filet de féra (selon la saison), sauce aux agrumes Riz parfumé et carottes braisées

Tartelette aux pommes de Versoix caramélisées Macarons au chocolat

Mousse framboise

Mini moelleux au chocolat

MENU A THEME

ESPAGNOL

Proposition à 60.-/pers.

AMUSE-BOUCHES

Gaspacho Andalou
ou Jambon Ibérique ou Tortilla

ENTREES

Pulpo a la Gallega
ou Chipirones al Ajillo

PLATS PRINCIPAUX

Paëlla garnie
ou
Cochon de lait rôti con Patatas
Bravas

FROMAGES

Assortiment de fromages es-
pagnols (Manchego, Cabrales,
Idiazabal, ...)
Assortiment de petits ballons de
pain

DESSERTS

Crème Catalane
ou Pantxineta

PORTUGAIS

Proposition à 65.-/pers.

COCKTAIL

Croquette de bacalhau
Jambon cru Ibérique
Rissolle aux crevettes Olives
marinées

ENTREES

Poulpe grillé et salade mixte
ou
Effilochée de bacalhau et cre-
vettes géantes, olives, oignons,
tomates et persil

PLATS PRINCIPAUX

Carne de porco à Alentejana (porc
et palourdes)
ou
Bacalhau asado avec pommes
de terre et oignons Légumes de
saison
ou
Rôti de veau sauce au Porto,
pommes de terre au thym,
légumes du marché

DESSERTS

Pudim de ovos (flan caramel
parfumé à l'orange)
ou Pasteis de Natas avec crème à
la vanille
ou Molotofe

ITALIEN

Proposition à 65.-/pers.

AMUSE-BOUCHE

Soupe de tomate froide et basilic,
feuilleté au parmesan

ENTREE

Mille-feuille cœur de bœuf et moz-
zarella di bufala, coulis de pesto,
roquette et parmesan

1^{ER} PLAT

Risotto Arborio aux cèpes

2^{EME} PLAT

Piccata de veau au jambon de
Parme et piment doux
Tagliatelles aux artichauts et
fèves fraîches

FROMAGES

Assiette de fromages affinés du
pays
Assortiment de petits ballons de
pain

DESSERT

Tiramisu aux framboises et cacao
amer

ASIATIQUE

Proposition à 55.-/pers.

AMUSE-BOUCHES

Brochette de saumon mariné aux
5 saveurs
ou Crevettes panées
ou Nems végétariens

ENTREES

Tartare de thon à la crème de
Wasabi, Mesclun de salade et
pousses de soja
ou
Salade de nouilles chinoises pa-

paye verte poulet et crevettes

PLATS PRINCIPAUX

Suprême de volaille au curry rouge
et lait de coco Riz Thaï
Légumes sautés au wok
Emincé de bœuf aux petits
légumes sautés et gingembre Riz
Basmati
Nouilles sautées au poulet façon
Thaï

DESSERTS

Mousse de fruits de la passion
Verrine de salade de fruits
exotiques
Verrine de fruits de la passion en
mousse légère
Coulis de mangues fraîches
Assortiment de petits ballons de
pain

LIBANAIS

Proposition à 55.-/pers.

AMUSE-BOUCHE

Duo de houmous pois chiches et
betterave

ENTREES

Baba ganoush (purée d'aubergine)
Taboulé libanais
Labneh (pita, fromage frais, pis-
tache, menthe)
ou
Feuilles de vigne
Fattoush (salade, tomates,
concombres, za'atar)
Yaourt aux épices

PLAT

Brochette d'agneau aux épices
Batata harra (pommes de terre
épicées)
Boulgour aux fruits secs Kebbeh
(boulettes de viande)

DESSERT

Mouhallabieh (blanc-manger à la
fleur d'oranger) ou
Basboussa libanaise au yaourt et
à la noix de coco
Pain pita

INDIEN

Menu à 50.-/pers.

AMUSE-BOUCHE

Assortiment de 3 samossas (poulet, légumes, fromage) ou Dhal de lentilles

ENTREE

Saumon grillé tandoori et tikka salade

ou
Raïta d'aubergines et concombres Gambas marinées au curry

PLAT

Poulet tandoori
Riz biryani

ou
Bœuf garam masala au gingembre Riz kashmiri (fruits secs)

Pain naan nature et fromage

DESSERT

Carpaccio d'orange à la cannelle ou
Mangue, cardamome et glace à la pistache

repass

MENU SANS GLUTEN

Entrées au choix
12.-/pers.

Salade Méditerranéenne (tomates, piments doux et cebettes)
Salade de poissons aux lentilles
Carpaccio de betteraves citron vert et gingembre

Plats chauds au choix
18.-/pers.

Linguine aux pois gourmands et sauce Marsala
Chakchouka aux asperges
Curry rouge de poulet à la Thaïlandaise
Filet de saumon sur lit de légumes

Desserts au choix 6.-/pers.

Pudding aux graines de Chia et ananas caramélisé
Riz au lait d'amande à la cannelle et aux myrtilles
Cake Haupia

MENU VEGETARIEN & VEGAN

Entrées au choix
12.-/pers.

Boulghour aux graines et légumes de saison Taboulé à la menthe, pignons et raisins secs
Tarte du soleil (3 tomates, basilic, courgettes et aubergines) Caviar d'aubergines
Samossa de légumes
Quiche aux poireaux et pommes de terre
Tarte aux carottes et cumin
Focaccia ail et persil
Carpaccio de betterave et vinaigre de framboises Tzasiki concombre et yuzu
Salade de pâtes
Fajitas avocat et laitue
Cookies au sarrasin et tomates séchées

Plats chauds au choix
18.-/pers.

Champignons façon pizza Seitan tikka végétarien
Curry de légumes
Burger à la betterave
Burger au tofu
Soba de riz aux champignons
Riz curry, haricots coco et épinards
Purée de patate douce au cumin Tofu aux 5 épices
Fèves à l'Indienne
Hachis parmentier végétarien
Chili Con Carne végétarien Risotto au lait de coco et raisins secs

Desserts au choix
6.-/pers.

Cookies à la butternut Porridge multi fruits
Porridge au chocolat
Crumble aux fruits de saison
Compote de pommes à la cannelle
Muffins aux framboises
Curd mangue et citron vert
Crème cacao et graines de Chia
Flan de Chia au lait de coco et tartare de mangues

BUFFET CHAUD

Prix sur demande

Viande

(Deux viandes et deux accompagnements au choix)

- Jambon à l'os fumé maison
- Lapin aux olives et pruneaux
- Coquelet rôti
- Emincé de poulet à l'Indienne
- Emincé de poulet au curry rouge
- Emincé de poulet à la Zurichoise
- Bœuf braisé Grand'Mère
- Emincé de bœuf sauce piquante
- Rôti de porc à l'ancienne
- Coq au vin de Gamay
- Emincé de porc à la Genevoise
- Ossobuco à la Tessinoise
- Cuisse de poulet Basquaise
- Bœuf Stroganoff
- Fricassée de poulet à l'ananas
- Emincé de porc au curry vert
- Joue de bœuf "tradition"

Viande

(Deux viandes et deux accompagnements au choix)

- Sauté d'agneau Emmentaloise
- Navarin d'agneau aux oignons confits
- Emincé de veau aux délices des bois
- Filet mignon de porcelet aux morilles
- Magret de canard rôti à l'orange et au miel
- Suprême de pintade aux pleurotes
- Rôti de veau aux champignons

- Roast-beef sauce moutarde à l'ancienne et Porto
- Filets de coquelets marinés sauce au Merlot et foie gras
- Blanquette de veau à l'ancienne
- Gigot d'agneau à la Provençale

Poisson

(Deux poissons et deux accompagnements au choix)

- Escalope de saumon aux fines herbes
- Mousseline de brochet du lac sauce au vin blanc safrané
- Terrine de poissons et crevettes, coulis de crustacés
- Terrine de saumon
- Gratin de fruits de mer
- Quenelle de brochet sauce Nantua ou vin blanc
- Filet de rascasse à la Provençale
- Nage de poissons à la Marseillaise
- Filet de Saint Pierre et fenouil safrané
- Filet de dorade sauce vierge
- Filet de féra du lac, sauce au vin blanc

Légumes de saison

- Choux de Bruxelles
- Courgettes à la tomate
- Choux-fleurs au beurre
- Haricots secs braisés
- Carottes glacées
- Ratatouille
- Haricots verts

- Jardinière de légumes
- Petits pois et carottes
- Choux rouges braisés
- Fenouils braisés au safran
- Tomates à la Provençale
- Purée de céleri
- Gratin de poireaux
- Gratin de courgettes
- Poireaux à la crème
- Gratin de légumes
- Gratin de choux-fleurs

Accompagnements

- Riz Créole
- Riz Basmati d'Himalaya
- Risotto
- Riz Pilaf
- Riz à l'Orientale
- Nouillettes au beurre
- Gratin Dauphinois
- Pomme purée mousseline
- Polenta
- Pommes de terre nature
- Rösti
- Nouilles sautées
- Patates douces
- Mousseline de céleri
- Nage de poissons à la Marseillaise
- Filet de Saint Pierre et fenouil safrané
- Filet de dorade sauce vierge
- Filet de féra du lac, sauce au vin blanc

BUFFET FROID

Prix sur demande

Viandes

- Pâté en croûte
- Pâté de campagne
- Saucisson en croûte
- Carpaccio de boeuf
- Mousse de canard au Porto
- Terrine au poivre vert
- Terrine de foie de volaille
- Terrine de boeuf aux câpres et tomates séchées
- Bresaola, roquette et parmesan
- Viande séchée et Sbrinz
- Jambon cru des Grisons
- Jambon de Parme
- Roast-Beef sauce moutarde à l'ancienne
- Rôti de porc ou veau aux aromates
- Vitello Tonnato
- Galantine de volaille aux petits légumes
- Croquette de volaille à l'Espagnole
- Terrine aux morilles

Poissons

- Carpaccio de saumon aux cinq saveurs
- Terrine de brochet aux écrevisses
- Rillettes de féra à l'huile de noisette
- Mousseline de saumon aux petits légumes
- Tartare de saumon au citron vert et gingembre
- Saumon mariné à l'aneth
- Terrine de poissons et Saint-Jacques
- Saumon à la Scandinave
- Ceviche de poissons et crevettes géantes à la Péruvienne
- Rillettes de saumon fumé

Plats végétariens

- Flan de tomates et basilic
- Flan de fromage blanc et ciboulette
- Terrine de légumes, coulis de tomates et piment doux
- Tofu grillé, sauce tomate ou curry

- Tian d'aubergines à la ricotta et tomates
- Assiette de légumes frais
- Légumes grillés à l'italienne

Salades au choix

- Tomates, mozzarella et basilic
- Concombres
- Choux-fleur
- Céleri rémoulade
- Carottes
- Carottes rouges
- Lentilles
- Pousses de Soja
- Maïs
- Verte
- Mêlée
- Rampon
- Endives et noix
- Épinards
- Pommes de terre
- Haricots verts et lardons
- Haricots rouges
- Roquette

BUFFET FROID

Prix sur demande

SALADES COMPOSÉES VÉGÉTARIENNES

- Nouilles de riz à la vietnamienne
- Salade Waldorf (céleris boule et branche, poires, noix et mayonnaise)
- Salade grecque et feta
- Salade de riz, feta et origan
- Roquette, melon, pastèque et menthe
- Fenouil, carottes jaunes et abricots
- Aubergines, feta et origan
- Champignons aux herbes
- Epinards, roquefort et graines de céréales
- « Green salad » (haricots verts, pois gourmands, épinards, jeunes pousses et brocolis)
- Aubergines grillées, millet et menthe
- Chou rouge et grenade
- Brocolis, sésame torréfié et graines de courges
- Betteraves, chèvre et noisettes
- Chou japonais, sésame et yuzu
- Avocats, courgettes, pamplemousses et concombres
- Avocats, mangues et pickles d'oignons rouges
- Figues, chèvre et miel
- Quinoa tricolore, fèves et persil plat

SALADES COMPOSÉES, À BASE DE VIANDE

- Salade César
- Salade César, lardons fumés et polenta
- Frisée, patate douce, lard du Valais et champignons
- Salade de copeaux de foie gras et vieux gruyère
- Salade de bœuf thaï
- Salade de poulet, ananas et gingembre
- Ailerons de poulet teriyaki, jeunes pousses et sésame
- Magret fumé, figues, noix et pistaches
- Kiwis et pastrami de poulet

- Epinards, poulet et mangue
- Courgettes grillées et bresaola
- Artichauts, bresaola et copeaux de parmesan
- Artichauts, ris de veau et balsamique
- Avocats, viande des Grisons et pignons de pins
- Radiatori, chipolatas, poivrons et avocats
- Lentilles, chorizo et moutarde de Meaux
- Rattes, jambon du Valais et tomme
- Pommes de terre, oeufs de caille et mayonnaise au curry

SALADES COMPOSÉES, À BASE DE POISSON

- Salade panzanella et saumon fumé • Salade de riz, thon et olives Riviera • Salade niçoise
- Pâtes au crabe
- Pâtes et thon fumé
- Farfalles, asperges et thon
- Trio de chou et haddock fumé
- Truite fumée, avocats, mangue et kalamansi • Lentilles, haricots verts et anchois frais
- Rollmops, artichauts et câpres
- Crevettes à la thaï
- Crevettes, pommes Granny Smith et mangue • Melon, crevettes et lime
- Gambas, mangue, papaye et soja
- Tataki de thon, sésame et wok de légumes
- Saint-Jacques, agrumes et yuzu
- Pommes de terre, cabillaud et oignons rouges • Saumon grillé et cranberries
- Quinoa tricolore, fèves et persil plat

PLATEAUX REPAS

repas

FROID 33.-

Plateau Suisse

Salade de lentilles de Sauvigny Wraps à la truite fumée

Assiette de viande séchée

Tartelette aux pommes

1 ballon de pain

Plateau Italien

Tomate, mozzarella et roquette Foccacia au jambon cru

Carpaccio bresaola et Vieux Grana

Tiramisu

1 ballon de pain

Plateau Campagnard

Salade piémontaise Club sandwich au poulet

Assiette de charcuteries

Mousse au chocolat

1 ballon de pain

Plateau Végétarien

Quinoa aux petits légumes Bagel au fromage frais et herbes

Salade grecque

Salade de fruits frais

1 ballon de pain

CHAUD 33.-

Plateau Asiatique

Salade Thaï (pousses de soja, courgettes, carottes, mangue, papaye, sésame)

Poulet façon thaï et riz basmati

** *

Salade de fruits exotiques

1 ballon de pain

Plateau Tradition

Cocktail de crevettes et avocats Mesclun et crudités

** *

Epaule de veau confite

Pommes de terres rôties et légumes de saison

** *

Moelleux au chocolat et crème anglaise

1 ballon de pain

Plateau Italien

Salade niçoise

(pommes de terre, haricots verts, thon, poivrons, olives, oeufs durs)

Sauté de boeuf aux petits oignons, gratin de pommes de terre et légumes de saison

** *

Tiramisu

1 ballon de pain

Plateau Végétarien

Taboulé libanais

** *

Nouilles sautées aux légumes

** *

Tarte aux pommes caramélisées

1 ballon de pain

**AUTRES
EXEMPLES**
tarifs

BROCHES, GRILLADES ET CHARBONNADE

GRILLADES

Minimum 20 pers.
Gaz ou charbon de bois

Menu grillade n°1 à 37.-

- Buffet de salades 5 sortes
- Brochette de poulet Orientale
- Steak de bœuf
- Chipolatas de veau
- Merguez d'agneau
- Filet de dinde mariné
- Pommes sautées au romarin ou gratin • Légumes de saison

Menu grillade n°2 à 39.-

- Buffet de salades 5 sortes
- Côte d'agneau
- Steak de cheval
- Steak de boeuf
- Filet de dinde mariné
- Magret de canard
- Saucisse de veau et merguez
- Pommes sautées au romarin ou gratin • Légumes de saison

Menu grillade n°3 à 46.-

- Buffet de salades 5 sortes
- Côte de boeuf
- Côte d'agneau
- Brochette de poulet
- Gambas décortiquées
- Pommes sautées au romarin ou gratin
- Légumes grillés

Menu grillade poisson n°4 à 39.-

- Buffet de salades 5 sortes • Calamars grillés
- Crevettes géantes
- Brochette de poissons
- Pavé de thon
- Pommes sautées au romarin ou gratin • Légumes de saison

COCHON DE LAIT

Minimum 30 pers. | 39.-

- Buffet de salades 5 sortes
- Cochon de lait entier grillé au charbon de bois (500 gr. par personne)
- Pommes de terre au four et haricots noirs à la Cubaine
- Moutarde et sauce piment
- Pommes sautées au romarin ou gratin • Légumes de saison

BROCHES AU CHARBON DE BOIS

Minimum 30 personnes

Menu broche n°1 à 37.-

- Buffet de salades 5 sortes
- Rôti de porc et poulets grillés
- Gratin de pommes de terre
- Haricots verts ou haricots à la Cubaine

Menu broche n°2 à 39.-

- Buffet de salades 5 sortes
- Gigot d'agneau et Rôti de veau
- Pommes de terre sautées
- Légumes de saison

CHARBONNADE

Minimum 20 pers. | 39.- Petit grill au charbon de bois

Menu grillade n°1 à 37.-

- Buffet de salades 5 sortes
- 4 viandes (boeuf, agneau, cheval, poulet)
- 5 sauces maison
- Riz ou gratin

PETIS DÉJEUNERS ET PAUSES CAFÉ

Formule à 8.-/pers.

- 1 mini pain au chocolat
- 1 mini croissant
- 1 thé, café Nespresso
- Eaux plate et gazeuse

Formule 10.-/pers.

- 1 mini pain au chocolat
- 1 mini croissant
- 1 thé, café Nespresso
- 1 jus de fruits
- Eaux plate et gazeuse

Formule 12.-/pers.

- 1 mini pain au chocolat
- 1 mini croissant
- 1 thé, café Nespresso
- 1 jus de fruits
- 1 fruit
- Eaux plate et gazeuse

Formule 14.-/pers.

- Tartines (nutella et confiture au choix)
- Salade de fruits frais en verrine
- 1 croissant

- 1 thé, café Nespresso
- 1 jus de fruits
- Eaux plate et gazeuse

Formule 15.-/pers.

- 1 mini croissant
- Verrine de birchermüesli
- 1 rissole aux pommes
- 1 fruit
- 1 thé, café Nespresso
- 1 jus de fruits
- Eaux plate et gazeuse

BRUNCHS

39.- par personne

- Salade de fruits frais
- Birchermüesli
- Beurre, confiture maison et nutella
- Tartines et croissants
- Quiche au fromage
- Quiche Lorraine
- Soupe à la courge
- Plateau de fromages
- Charcuterie mélangée et viande séchée
- Assortiment de pain blanc et de campagne • Gâteaux et tartes aux fruits (selon saison) • Eaux plate et gazeuse

42.- par personne

- Salade de fruits frais
- Pancakes et sirop d'érable
- Beurre, confiture, nutella
- Tartines, croissants et pain au chocolat
- Bacon
- Oeufs brouillés
- Plateau de fromages
- Charcuterie mélangée et viande séchée
- Salade de mesclun
- Légumes grillés provençaux
- Assortiment de pain blanc et de campagne

- Carrot cake
- Tarte fine aux pommes caramélisées
- Brownie au chocolat
- Eaux plate et gazeuse

SANDWICHES & CO

Composez vous-même votre repas à emporter

Sandwiches CHF / pièce

Pain tradition, pain aux céréales ou pain de mie

- Délices (jambon, fromage ou salami) 4.-
- Wraps (saumon fumé, légumes ou poulet) 6.-
- Italien (jambon cru, pesto tomate et parmesan) 7.-
- Mexicain (poulet fumé, guacamole, curry, carottes râpées et salade) 7.-
- Suisse (Gruyère et viande séchée) 7.-
- Français (Jambon à l'Os et beurre) 7.-
- Suédois (Séré maigre, saumon fumé, concombres et mesclun) 7.-
- Méditerranéen (Thon, tomates séchées et basilic frais) 7.-
- Végan (Tapenade olives noires, courgettes grillées, tomates et roquette) 7.-
- Végétarien (Chèvre frais, aubergines et thym frais) 7.-

Salades CHF / pièce

- Taboulé et poulet 6.-
- Taboulé Quinoa 6.-
- Salade Grecque 6.-
- Tomates mozzarella 6.-
- Blé et asperges 6.-
- Pommes de terre et cervelas 6.-
- Riz Oriental 6.-
- Poulet et nouilles chinoises 6.-
- Cæsar 6.-
- Niçoise 6.-
- Norvégienne 6.-

Soupes 3 dl CHF / pièce

- Poireaux et Pommes de terre 4.-
- Vermicelle Thaï 4.-
- Patates douces et Curry rouge 4.-
- Carottes, Gingembre et Curry 4.-
- Courge , Gingembre et Coco 4.-

Autres CHF / pièce

- Quiche au fromage 5.-
- Pizza 5.-
- Planchette campagnarde (150gr.)

15.- (jambon cru, viande séchée, pâté lunch, gruyère, cornichons et ballon de pain)

Desserts CHF / pièce

- Tarte fine aux pommes caramélisées 4.-
- Salade de fruits 4.-
- Compote de fruits 4.-
- Fondant au chocolat 4.-
- Tiramisu 4.-
- Mousse framboise 4.-
- Mousse fruits de la passion 4.-

Pain 2 CHF
Assortiment de pains ballon

3 par personne, 2.50/pers.
Céréales , Sésame, Pavot,
Complet, Sans gluten

**Fromages affinés, sur
assiette ou plateau**

décoré 7CHF

DOUCEURS

Pièce montée et gâteau d'anniversaire 9.-/pers.

Pièce montée et gâteau d'anniversaire 9.-/pers.

- Mousse Passion Framboise sur un fond sablé aux amandes
- Mousse chocolat noir, insert pistache, croustillant pistache à la fleur de sel et pain de Gène pistache
- Mousse chocolat au lait, insert onctueux à la double crème de Gruyère, croustillant au caramel d'Isigny sur un fond meringué
- Mousse mascarpone, insert crémeux au café et aux noisettes caramélisées, enrobée d'un croquant au chocolat noir sur un brownie aux noix de pécan
- Forêt noire
- Truffé de chocolat noir
- Mille feuille à la crème diplomate légère au kirsch ou sans alcool sur un fond de marmelade aux framboises
- Mille feuille fraises avec chantilly et morceaux de fraise sur une marmelade aux fraises
- Mille feuille framboises avec chantilly et framboises entières sur un fond de marmelade aux framboises
- Saint honoré avec crème diplomate très légère
- Paris-Brest : pâte à choux et crème pralinée
- Framboisier : Génoise blanche garnie d'une crème chantilly et de framboises fraîches sur un fond de pâte sablée à la cannelle
- Fraisier : Génoise blanche garnie d'une crème chantilly et de fraises fraîches sur un fond de pâte sablée aux amandes et marmelade aux fraises
- Multi-fruit : génoise blanche punchée au sirop passion et garnie d'une crème chantilly et fruits divers

Vacherin glacé 9.-/pers.

Parfums au choix

Wedding cake

Selon projet et décoration supplémentaire, prix sur demande. Dès 12.- / personne

Accompagnements CHF/pièce

- Glace ou sorbet au choix 3.-
- Coulis de framboise ou mangue 1.-
- Sauce chocolat, crème anglaise, coulis de caramel 1.-

Aux fruits frais CHF/pièce

- Salade d'ananas au basilic et menthe fraîche (ou nature) 4.50
- Salade de fruits frais 4.50
- Salade de fruits exotiques 5.-
- Salade d'orange à l'Orientale 4.50
- Salade de pêches et menthe fraîche
- Salade au melon et pastèque 4.50
- Cheesecake aux fruits de la passion 6.-
- Flambés (banane, ananas, mangue) 8.-

Grandes verrines 7.- / pièce

- Grandes verrines
- Mousse chocolat
- Mousse aux fruits (selon saison) Tiramisu
- Crème brûlée
- Crème Catalane

Desserts individuels 6.-/pièce

- Tarte fine aux pommes caramélisée
- Tarte aux fruits de saison
- Forêt noire
- Truffé au chocolat
- Tarte tatin
- Fondant au chocolat
- Tarte citron ou orange
- Profiteroles (supplément 1.-)
- Mousse chocolat noir, génoise chocolat et feuillantine praliné
- Mousse framboise ou fruits des bois, génoise punché coulis framboise/fruits des bois, fond sablé aux amandes
- Mousse exotique, croustillant feuillantine coco, génoise punché passion
- Mousse 3 chocolats, fond génoise chocolat
- Tiramisu
- Mousse au chocolat

VINS & BOISSONS

Composez vous-même votre repas à emporter

Vins blancs Genevois 20 CHF

Vins rouges Genevois 20 CHF

Vins rosés Genevois 20 CHF

Vins étrangers

Des vins étrangers sont aussi à votre disposition pour accompagner vos menus. Prix sur demande.

Spiritueux

Digestifs et alcools forts Forfaits et prix sur demande

Boissons alcoolisées

Bière Super Bock 4.- (33 cl)

Pression au fût (min. 50 personnes) 8.- le litre

Bière Genevoise (spécialités) 6.- (33 cl)

Sangria, punch ou vin chaud 15.- (litrel)

Cocktails

Spritz 12.-

Mojito 12.-

Cahipirinha 12.-

Pisco 12.-

Forfait boissons non-alcoolisées

5.- par personne (consommation illimitée pendant toute la durée de l'évènement)

Coca-Cola

Jus d'orange

Jus de pommes de Genève Eau minérale (avec gaz)

Eau minérale (sans gaz)

Glaçons en quantité suffisante inclus dans le forfait

Minérales

Eau minérale (avec gaz) 6.- (150 cl)

Eau minérale (sans gaz) 6.- (150 cl)

Thé froid 6.- (150 cl)

Coca-Cola 6.- (150 cl)

Jus

Jus d'orange 6.- (100 cl)

Jus de pommes de Genève 6.- (100 cl)

Jus de raisin de Genève 6.- (100 cl)

Jus de fruits frais (ananas, pêche, mangue) 6.- (100 cl)

Café et thé

2.20 par personne (consommation illimitée pendant toute la durée de l'évènement)

Nespresso, décaféiné, thé, tisanes et infusions

Glaçons et glace pilée

Glaçons en cubes 3.- /Kg

Glace pilée 3.- /Kg

Cigarettes et cigars

Prix sur demande

OPTIONS

Location de matériel

Tentes, parasols, sono, tables, chaises, nappages, couverts, verrerie, assiettes, panier à pain, cendriers, etc... (prix sur demande).

Location de salles

Nous pouvons vous aider dans la recherche d'une salle pour vos repas et réceptions (10 à 2'000 personnes).

Location de voitures

Cadillac 1969, Limousine, Porsche, Corvette, etc. (prix sur demande).

Fleurs et arrangements floraux

Pour fleurir vos tables, buffets ou lieux de réceptions, nous avons à votre disposition des fleuristes professionnels (prix sur demande).

Mobilier

- Table rectangulaire (183 cm de long et 72 cm de large) 30.-
- Table ronde (10 personnes - 180 cm de diam.) 30.-
- Table ronde (6 à 8 personnes 153 cm de diam.) 30.-
- Mange debout (nappage inclus) 35.-
- Chaise blanche 10.-
- Table rectangulaire buffet 2m 25.-
- Banc 2m (4 personnes) 10.-
- Vestiaire (50 personnes, cintres et tickets) 60.-

Musique, DJ et animations

Différents DJ, groupes de musique ou animations sont à votre disposition (prix sur demande).

Nappage & Serviettes

- Forfait Nappage & Serviettes en tissu blanc «Repas» 7.-
- Forfait Nappage & Serviettes «Mariage» 8.-
- Forfait Nappage & Serviettes imitation tissu 4.-

Vaisselle & Verrerie

(Inclus salière, poivrière, vasque, couverts et ustensiles de service)

- Forfait Vaisselle & Verrerie «Cocktail Dînatoire» 7.-
- Forfait Vaisselle & Verrerie «Repas» 7.-
- Forfait Vaisselle & Verrerie «Mariage» 8.-
- Forfait Vaisselle & Verrerie jetable bio dégradable 4.-

CONTACTS

+41 22 796 01 24 | info@traiteurdechatelaine.ch

www.traiteurdechatelaine.ch

Vous organisez un événement ?

DEMANDEZ UN DEVIS

Livraison & à l'emporter

LIVRAISON 7J/7

Besoin d'un accompagnement personnalisé ?

CONTACTEZ-NOUS

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

CONDITIONS DE PAIEMENT

Acompte de 50% à la commande, solde à 30 jours net sans escompte, après réception de la facture.

Pour nos clients à l'étranger, la totalité de la prestation est à régler au plus tard 10 jours avant l'événement. À défaut, le Traiteur de Châtelaine sera libéré de ses obligations.

LIVRAISON ET REPRISE

Frais de livraison en centre ville et campagne genevoise : CHF 35.-

Reprise du matériel en centre ville et campagne genevoise : CHF 35.-

Hors du canton de Genève, sur demande.

T.V.A

Tous les prix indiqués sont hors taxes.

Le taux de T.V.A de 7.7% sera appliqué selon la loi sur les vins, spiritueux, matériels de location, personnel de service, livraisons et boissons.

Le taux de T.V.A. de 2,5% sera appliqué sur la cuisine et les boissons sans alcool en cas de livraison simple et sans personnel de service.

COORDONNÉES BANCAIRES

Compte UBS : NB Traiteur de Châtelaine Sàrl -
CH06 0024 0240 1507 0401X

PERSONNEL DE SERVICE ET DE CUISINE

Personnel professionnel, qualifié, déclaré et assuré.

Cuisinier CHF 45.-/ heure

Maître d'hôtel CHF 50.-/heure

Serveur CHF 42.-/ heure

Les heures du personnel s'entendent départ et retour depuis notre entreprise à Satigny.

Exemple : pour un repas de 20 convives, compter 3 personnes, soit 2 pour le service et 1 en cuisine. Pour un cocktail de 20 convives, compter 1 personne pour le service.

MATÉRIEL

Le matériel perdu ou abîmé sera facturé au prix d'achat.

CONFIRMATION DU NOMBRE DE PERSONNES

10 jours avant l'événement par courrier électronique.

PRODUITS SANS GLUTEN :

Pour toute commande de mets sans gluten, nous nous déchargeons de toute responsabilité en cas de problème. En effet, notre cuisine reçoit toute type de produits avec et sans gluten, c'est pourquoi nous ne pouvons pas garantir pleinement des produits sans gluten dans une cuisine qui en contient.

MODIFICATION

Toute demande de modification des clauses du contrat doit impérativement être effectuée par courrier électronique ou par courrier postal en respectant un délai minimum de 10 jours ouvrables pour la réception de la demande.

ANNULATION

L'annulation du contrat après la signature du contrat n'est possible qu'en cas de force majeure, en

particulier décès ou maladie grave.

En cas d'annulation acceptée, des dommages intérêts sont toutefois dus aux conditions suivantes :

- 20% de la facturation pour toute annulation faite après une confirmation écrite
- 30% de la facturation prévue entre le 15ème jour et le 30ème jour avant la livraison
- 50% de la facturation prévue entre le 5ème jour et le 15ème jour avant la livraison • 100% de la facturation prévue à moins de 5 jours avant la livraison.

En tout état, les acomptes versés en faveur du domaine (uniquement pour le coût de la location de la salle) ne sont pas remboursés, sauf en cas de relocation à un autre client.

COVID

En cas de restrictions du nombre de convives sur événements ou d'annulation des rassemblements par le conseil fédéral, les offres seront annulées et les avances versées seront entièrement remboursées.

Traiteur de Châteline

Rue du Pré-de-la-Fontaine 10 | 1242 Satigny
+41 22 796 01 24 | info@traiteurdechatelaine.ch

www.traiteurdechatelaine.ch