



PRESTATIONS TRAITEUR AUTOMNE HIVER 24/25





LE CONTENU DE CETTE BROCHURE VOUS OFFRE UN APERÇU DES PRESTATIONS QUE NOUS POUVONS VOUS PROPOSER.

NOUS SOMMES A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS ACCOMPAGNER DANS TOUS VOS PROJETS.

N'HESITEZ PAS A NOUS CONTACTER POUR TOUTE QUESTION OU PROPOSITION « SUR MESURE ».

PAUSE-CAFE	P.3
SERVICE A TABLE	P.4
FINGER LUNCH	P.5
COCKTAIL	P.7
BOISSONS	P.8
CONDITIONS GENERALES	P.9



PAUSE CAFÉ

CAFE D'ACCUEIL _____ CHF 4.50

- Boissons chaudes (café, thé, infusion)
- Assortiment de mini-viennoiseries (2 pièces)

PAUSE CLASSIQUE _____ CHF 5.50

- Boissons chaudes (café, thé, infusion)
- Jus orange frais
- Assortiment de mini-viennoiseries (2 pièces)

PAUSE COMPLETE _____ CHF 13.50

- Boissons chaudes (café, thé, infusion)
- Jus orange frais
- Assortiment de mini-viennoiseries (2 pièces)
- Assortiment de mini délices (jambon*, gruyère, salami*) (*Suisse)
- Verrine de salade de fruits ou bircher (1 pièce)

A LA CARTE

- | | |
|---|----------|
| • Mini viennoiseries (pièce) | CHF 1.40 |
| • Croissant | CHF 1.50 |
| • Pain au chocolat | CHF 2.00 |
| • Cookies maison | CHF 1.80 |
| • Cake maison | CHF 1.50 |
| • Verrine de salade de fruits | CHF 3.50 |
| • Verrine de bircher | CHF 3.00 |
| • Mini délice (jambon*, Gruyère, salami*) (*Suisse) | CHF 3.00 |
| • Boissons chaudes (café, thé, infusion) | CHF 2.00 |
| • Jus d'orange frais ou de pommes (litre) | CHF 6.00 |
| • Jus de fruits Spur ou Opaline assortis | CHF 3.90 |
| • Minérale plate / gazeuse (litre) | CHF 3.50 |

Notre équipe se charge de mettre en place votre pause-café sur un chariot à votre disposition.



SERVICE À TABLE

FORMULE À CHF 35.-*

entrée / plat / dessert

ENTREES

- Velouté de chou-fleur au sésame
(Végétarien)
- Panaché de salade et crudités aux fines herbes et aux graines
(Végétarien)
- Croustade de chèvre chaud, rampon à l'huile de noix (Végétarien)

PLATS

- Suprême de poulet rôti sur peau
Sauce aux pleurotes, pommes de terre poêlées et carottes glacées (*France*)
- Dos de lieu noir en croûte d'olives
Vierge aux câpres, riz basmati et poireaux à la crème (*Atl. Nord Est*)
- Risotto crémeux
Courge muscade et Parmigiano Reggiano

DESSERTS

- Tarte fine aux pommes
- Crème brûlée à la vanille
- Tartelette chocolat et crémeux vanille

*boisson non incluses

FORMULE À CHF 45.-*

entrée / plat / dessert

ENTREES

- Velouté marrons et courge muscade, capuccino d'huile truffée (Végétarien)
- Gambas au beurre de soja et sésame, étuvée d'épinards (*Argentine*)
- Œuf poché, poireaux à la crème, émulsion de lard fumé (*Suisse*)

PLATS

- Mignon de porc basse température
Sauce aux cèpes, douillon de pommes de terre, rampon aux noisettes (*Suisse*)
- Dos de cabillaud poché (*Atl. Nord Est*)
Sauce safranée, risotto crémeux au Parmigiano Reggiano et topinambours
- Faux filet de bœuf grillé, jus corsé échalotes confites, pomme paillason et légumes de saison glacés (*Suisse*)

DESSERTS

- Tarte tatin maison, chantilly éclats de noisettes
- Tacos chocolat menthe
- Tarte citron déstructurée



FINGER LUNCH

Composez votre finger lunch selon vos envies parmi la liste des produits ci-dessous* et selon le forfait choisi* :

LE CLASSIQUE _____ CHF 20.00

- Assortiment de mini sandwiches (3 pièces)
- Verrine de salade (1 pièce)
- Assortiment de mignardises (3 pièces)
- Minérales, softs et boissons chaudes

LE COMPLET _____ CHF 26.00

- Assortiment de mini sandwiches et wraps (4 pièces)
- Assortiment de verrines de salade (2 pièces)
- Ardoise de fromage et charcuterie
- Assortiment de mignardises (3 pièces)
- Minérales, softs et boissons chaudes

L'ÉQUILIBRE _____ CHF 23.00

- Assortiment de verrines de salade (3 pièces)
- Assortiment de wraps (2 pièces)
- Dips de légumes et fromage blanc aux herbes
- Assortiment de fruits coupés et corbeille de fruit
- Minérales, eau aromatisée et boissons chaudes

LES SANDWICHES

▪ BUFFALA (*VEGETARIEN*)

Pain aux olives, mozzarella buffalo, légumes grillés, pistou, roquette

▪ MIMOSA (*VEGETARIEN*)

Pain au maïs, œuf mimosa, mayonnaise, concombre, laitue cabus

▪ BAGNA

Focaccia tomate, thon, mayonnaise, concombre, batavia, tomate (*Pacifique Sud Est*)

▪ CAMPAGNARD

Pain de campagne, jambon blanc, beurre moutarde, batavia, tomate (*Suisse*)

▪ DELICE

Pain saumuré, dinde fumée, fromage frais, batavia, tomate (*France*)

- **NORDIQUE**

Bagel au sésame, saumon fumé, fromage frais, batavia, concombre (*Elevage, Norvège*)

LES WRAPS

- **CAESAR**

Galette de blé, poulet, laitue romaine, Parmigiano Reggiano, fromage blanc (*France*)

- **AUTOMNAL (VEGETARIEN)**

Galette de blé aux épinards, courge rôtie, chèvre frais, rampon, graines de courge

- **GRECQUE (VEGETARIEN)**

Galette de blé, légumes grillés, feta, batavia, olives noires, origan

- **INDIEN**

Galette de blé, crevettes tandoori, pousses d'épinards, oignons rouges (*Argentine*)

LES SALADES

- **QUINOA COURGE (VEGETARIEN)**

Quinoa, dès de courge rôtis, cranberries, coriandre fraîche

- **LENTILLES AVOCAT (VEGETARIEN)**

Lentilles liées à l'avocat, poivrons, courgette, basilic

- **POMMES DE TERRE ET SAUMON**

Brunoise de pommes de terre, saumon fumé, crème aigre au wasabi, Granny Smith (*Elevage, Norvège*)

- **PAYSANNE**

Patate douce rôtie, poulet, cheddar, pickles (*France*)

- **MEDITERRANEE**

Riz rouge, rillettes de daurade au citron vert, légumes grillés (*Elevage, Grèce*)

LES MIGNARDISES

- **MINI TARTELETES**

Pommes / Poires amandine / Chocolat / Citron meringuée

- **VERRINES**

Tiramisu aux spéculoos / Ananas rôti crème fouettée vanille / Panna cotta

- **PIECES SUCREES**

Mini cookies / Mini financier / Macarons



**Les pièces annoncées sont données à titre indicatif et peuvent varier selon les saisons et les arrivages*

COCKTAIL

Composez votre cocktail selon vos envies parmi la liste des pièces ci-dessous et selon le forfait choisi* :*

Forfait 8 pièces (<i>boisson non incluses</i>)	CHF 24.00
Forfait 12 pièces (<i>boisson non incluses</i>)	CHF 36.00
Pièces à la carte	CHF 3.00 / pièce

LES PIÈCES FROIDES

- Toast de tartare de bœuf à l'italienne (*Suisse*)
- Mille-feuille Gruyère, viande séchée et Granny Smith (*Suisse*)
- Blinis au fromage bleu et à la poire
- Blinis au saumon fumé et crème acidulée (*Elevage, Norvège*)
- Verrine de crevettes et guacamole au chili (*Argentine*)

LES PIÈCES CHAUDES

- Crevette en tempura aux saveurs japonaises (wasabi) (*Argentine*)
- Brochette de poulet yakitori (*France*)
- Falafel et houmous
- Mini ramequin fromage Appenzeller
- Mini cheese-burger (*Suisse*)

LES PIÈCES SUCRÉES

- Mini brochette de fruit de saison
- Opéra
- Trio de sucettes au chocolat
- Macaron assortis
- Mini fondant au chocolat

LES COMPLÉMENTS

- | | |
|--|---------------------|
| • Corbeille de légumes croquants et sauces | CHF 3.00 / personne |
| • Plateau de fromage et charcuterie | CHF 5.00 / personne |
| • Pain surprise (50 bouchées environ) | CHF 60.00 |



**Les pièces annoncées sont données à titre indicatif et peuvent varier selon les saisons et les arrivages*

BOISSONS

LES FORFAITS

D'une durée d'une heure sans limite de consommation

SANS ALCOOL _____ CHF 5.00

- Jus de fruits
- Minérales
- Softs

CLASSIQUE _____ CHF 10.00

- Vins blanc, rosé et rouge Genevois
- Jus de fruits
- Minérales
- Softs

PETILLANT _____ CHF 15.00

- Baccarat
- Jus de fruits
- Minérales
- Softs

A LA CARTE

- | | |
|---|-----------|
| • Softs | CHF 2.80 |
| • Jus de fruits frais (litre) | CHF 6.00 |
| • Minérale plate / gazeuse (litre) | CHF 4.00 |
| • Bière Genevoise "Père Jakob" (litre) | CHF 14.00 |
| • Bouteille de vin Genevois | CHF 30.00 |
| • Bouteille de Baccarat, Cave de Genève | CHF 32.00 |
| • Bouteille de champagne, Laurent Perrier | CHF 75.00 |



CONDITIONS GÉNÉRALES

PRESTATION ET SERVICE

1. Afin de faciliter votre événement nous vous remercions de sélectionner le même forfait / menu l'ensemble des convives.
2. Des frais de service seront facturés pour les déjeuner, cocktail et autre prestation nécessitant la présence de personnel supplémentaire
 - a. Personnel de service -> CHF 55.- / heure (minimum 3 heures)
 - b. Personnel de cuisine -> CHF 55.- / heure (minimum 3 heures)
3. Pour toute demande de régime alimentaire spécifique (végétarisme, allergies alimentaires, etc.), n'hésitez pas à nous contacter afin que nous puissions adapter la prestation.

VALIDATION ET ANNULATION

1. Un devis vous sera envoyé consécutivement à votre demande. Celui-ci devra être retourné signé pour validation.
2. Les commandes et le nombre de personnes doivent être validés au minimum 72 heures ouvrées avant l'événement. Cette validation sera déterminante pour l'établissement de votre facture finale.
3. Annulation possible jusqu'à 48 heures ouvrées avant l'événement.
4. Pour passer commande merci de vous adresser à Monsieur Stéphane Vételé
 - ➔ +41 22 308 34 77
 - ➔ 9340-grt@eldora.ch
 - ➔ Directement au restaurant

PRIX

Tous nos prix sont en francs suisses, TVA incluse.

NOUS VOUS REMERCIONS DE VOTRE CONFIANCE ET NOUS VEILLERONS A TOUT METTRE EN ŒUVRE POUR VOUS SATISFAIRE.