

## Votre Événement Au Phil Du Temps



## COCKTAILS

Pour vos cocktails, nous vous proposons différentes formules avec boissons à volonté.

### Forfait 1

Jus de fruits, sodas, bières, eaux minérales, vin blanc genevois, vin rouge genevois

1 heure	Chf 19.-
2 heures	Chf 29.-
3 heures	Chf 39.-

### Forfait 2

Jus de fruits, sodas, bières, eaux minérales, vin blanc genevois, vin rouge genevois,  
Vin blanc mousseux

1 heure	Chf 26.-
2 heures	Chf 36.-
3 heures	Chf 46.-

### Forfait 3

Jus de fruits, sodas, bières, eaux minérales, vin blanc genevois, vin rouge genevois,  
Champagne Brut Laurent Perrier

1 heure	Chf 45.-
2 heures	Chf 55.-
3 heures	Chf 70.-

Pour accompagner votre cocktail, nous vous proposons un vaste choix d'amuse-bouches salés et sucrés, chauds et froids, servis en petits verres, cuillères gourmets, etc.

Prix par personne, en CHF, TVA comprise.

La pièce d'amuse-bouche	Chf 6.50
Forfait 8 pièces (4 salés froids, 2 salés chauds, 2 sucrés)	Chf 48.-
Forfait 12 pièces (5 salés froids, 4 salés chauds, 3 sucrés)	Chf 68.-
Forfait 16 pièces « Cocktail Dinatoire » (7 salés froids, 5 salés chauds, 4 sucrés)	Chf 78.-

Nous vous suggérons également des accompagnements plus classiques tels que :

<b>Petits feuilletés salés</b>	<b>(pour environ 40 à 50 convives) 500 gr</b>	<b>Chf 50.-</b>
	<b>(pour environ 50 à 100 convives) 1 kg</b>	<b>Chf 90.-</b>
<b>Plateau de charcuterie</b>	<b>500 gr</b>	<b>Chf 55.-</b>
<b>Plateau de fromages</b>	<b>1 kg</b>	<b>Chf 55.-</b>

## NOS AMUSE-BOUCHES SALÉS

### Amuse-bouches Froids

Roll de jambon cru valaisan et sucrose au vinaigre de miel  
Gravelax de thon rouge et gelée de concombre  
Emincé de veau, chutney d'abricot et échalote indienne  
Carpaccio de bar à la carotte et passion  
Cornet de légumes croquants et crème mascarpone parfumée  
Maki de dorade et avocat au curry  
Smoothie de légumes verts et salpicon croquant à la fleur d'hysope  
Wrap de poulet fermier coriandre et tandoori  
Brochette de saumon mariné à l'aneth et citron vert  
Tartare de bœuf aux parfums asiatiques



### Amuse-bouches Chauds

Brochette de bœuf mariné au piment d'Espelette  
Lotte sautée au sumac et au galanga  
Hosomaki de ratte et légumes du soleil  
Médaille de homard à la citronnelle  
Nem de légumes de printemps au gingembre  
Médaille de veau aux morilles  
Filet de Saint Pierre laqué au curcuma frais  
Roulade de volaille à la roquette et truffe d'été  
Langoustine rôtie aux épices douces et crème de pêche  
Noisette d'agneau à l'ail des ours



## NOS AMUSE-BOUCHES SUCRÉS

### Amuse-bouches sucrés

Tartelette aux fruits de saison  
Fraisier à la crème fouettée au basilic  
Miroir au chocolat noir et noisettes croustillantes  
Verrine de fruits frais, jus à la menthe poivrée  
Crèmeux citron meringué façon tarte  
Panna cotta à la cardamome verte, coulis de framboise  
Crème brûlée à la bergamote  
Sablé breton, espuma de fruits rouges  
Bulle chocolat verveine, cœur liquide  
Charlotte exotique revisitée



## MENUS

### Produits

Notre brigade de cuisine n'utilise que des produits frais et de saison. Par conséquent, il arrive parfois que le marché du jour ne soit pas en mesure de nous fournir certains produits.

Dans ce cas, nous vous proposerions une alternative équivalente.

Nous vous proposons 3 formules incluant :

- ❖ Les boissons pour un apéritif d'une heure
- ❖ Le menu
- ❖ Les boissons sans alcool pendant le repas
- ❖ Les vins
- ❖ Les cafés, thés
- ❖ Mignardises

### Tarifs

Prix par personne, en CHF, TVA comprise

<b>Formule Gourmande</b>	<b>Chf 140.-</b>
<b>Formule Gastronomique</b>	<b>Chf 170.-</b>
<b>Formule Épicurienne</b>	<b>Chf 220.-</b>

### Buffet

Possibilité de buffets, sur demande, selon la saison et le marché.

Un supplément de Chf 5.— par personne sera comptabilisé en cas de consommation de boissons sans alcool à la suite du repas.

Nous nous tenons à votre entière disposition pour tout renseignement. N'hésitez pas à nous contacter pour un devis personnalisé.

Pour l'harmonie de la table, nous vous demanderons de bien vouloir choisir un menu unique pour l'ensemble de vos convives

## FORMULE GOURMANDE

**CHF 140.-**

### **Apéritif**

Jus de fruits, sodas, bières, eaux minérales, Chasselas genevois, Gamay genevois  
3 bouchées au choix du Chef, petits salés

### **Menu à composer**

Un amuse-bouche, une entrée, un plat principal, un dessert à choix parmi

### **Amuse-bouche**

Bonbon de foie gras à la fraise  
Crème d'œuf à la fleur de capucine  
Tartare de dorade en gelée de coriandre

### **Entrée**

Millefeuille d'asperges vertes et orange, sauce maltaise  
Macaron foie gras-yuzu, gelée de citron vert, kumquat et poivre Timut  
Risotto carnaroli aux petits pois, jus de viande

### **Plat**

Cabillaud à peine effeuillé, brunoise croquante de légumes, mayonnaise au cresson  
Rolls de volaille jaune aux éclats de nori, wok de petits légumes au citron  
Grenadin de veau rôti, côtes de blette aux petits oignons, jus à l'estragon

### **Dessert**

Crème de Gruyère, meringue à la framboise  
Tartelette à la fraise Gariguetta et sorbet basilic  
Millefeuille au chocolat lacté

### **Boissons pendant le repas**

Eaux minérale, un verre de vin par plat sélectionné par nos soins  
Café, thé, mignardises

## FORMULE GASTRONOME

CHF 170.-

### **Apéritif**

Jus de fruits, sodas, bières, eaux minérales, Aligoté genevois, Pinot Noir genevois  
3 bouchées au choix du Chef, petits salés

### **Menu à composer**

Un amuse-bouche, une entrée, un plat principal, la sélection de fromages frais et affinés, un dessert à choix  
parmi

### **Amuse-bouche**

Tartare de tomates au basilic, espuma mozzarella  
Smoothie de concombre au gingembre  
Carpaccio de thon à la citronnelle

### **Entrée**

Foie gras de canard en gelée d'hibiscus, rhubarbe confite au sichuan  
Lait froid d'un parmentier, pétales de Skrei et sorbet pequillos  
Brochette de langoustine aux épices douces, chutney de mangue à l'orange

### **Plats**

Filet de bœuf de Simmental rôti, moelleux de rattes façon Robuchon et asperges, jus corsé  
Wok de canette sautée aux petits légumes et réduction de fruits rouges  
Dorade poêlée au curry vert, tétragone mi-cuite, jus mousseux

### **Ardoise de Fromage frais et affiné**

### **Dessert**

Baba au rhum arrangé, fruits rouges et chantilly au citron vert  
Croquant au chocolat noir, intérieur crème brûlée et framboises fraîches  
Tarte au citron déstructurée et son sorbet acidulé

### **Boissons pendant le repas**

Eaux minérale, un verre de vin par plat sélectionné par nos soins  
Café, thé, mignardises

## FORMULE EPICURIENNE

CHF 220.-

### **Apéritif**

Jus de fruits, sodas, bières, eaux minérales, Aligoté genevois, Pinot Noir genevois  
3 bouchées au choix du Chef, petits salés

### **Menu à composer**

Un amuse-bouche, une entrée, un poisson, une viande, la sélection de fromages frais et affinés, un dessert  
à choix parmi

### **Amuse bouche**

Dim Sum de crevettes à la coriandre  
Espuma d'asperges blanches aux morilles  
Maki de bœuf cru mariné au thym fleuri

### **Entrées**

Brochette de Saint-Jacques à la citronnelle, crémeux de riz noir au chorizo  
Médailon de homard aux baies roses, tartare de fenouil et pommes vertes  
Carpaccio de veau à la truffe d'été et roquette

### **Poissons**

Filet de Saint-Pierre façon sushi, poêlée de mini légumes, jus au curcuma frais  
Bar rôti « meunière », réduction d'agrumes, petits pois à la réglisse et jus mousseux d'amandes  
Sole basse température à la crème de morilles, jeunes poireaux fondants

### **Viandes**

Carré d'agneau rôti au basilic, blettes et jeunes carottes à l'ail noir  
Filet de bœuf rôti, grenailles et courgettes violon, jus réduit  
Ris de veau caramélisés, mousseline d'artichauts et girolles parfumées

### **Fromage frais et affiné**

### **Desserts**

Fruits exotiques façon « ravioli », crémeux noix de coco et sorbet ananas Victoria  
Blanc manger aux amandes et aux abricots, crème glacée au ras el hanout  
Sphère de chocolat noir, cœur fondant aux fruits et crème glacée au rhum

### **Boissons pendant le repas**

Eaux minérale, un verre de vin par plat sélectionné par nos soins  
Une coupe de champagne (servie avec le dessert)  
Café, thé, mignardises



## CONDITIONS ET TARIFS

### Personnel

La présence du personnel de cuisine et de service est incluse pour les cocktails ou diners de 11h à 17h ou de 18h à minuit.

Au-delà de cette limite, les heures supplémentaires seront facturées comme suit :

Chef de cuisine	Par heure	Chf 65.-
Maître d'Hôtel	Par heure	Chf 55.-
Serveurs, cuisiniers	Par heure	Chf 45.-

Nous attirons votre attention sur le fait que les heures supplémentaires facturées tiennent compte également du temps dédié au nettoyage de la salle après le départ des convives.

Dès minuit, une majoration Chf 5.- par heure est ajoutée aux tarifs mentionnés ci-dessus.

De plus, veuillez noter que le personnel de service est compris à concurrence d'un serveur pour 20 clients.

Si vous souhaitez plus de serveurs que la norme, ceux-ci seront à votre charge selon les tarifs mentionnés ci-dessus.

### Conditions générales

#### Acompte :

La confirmation de nos prestations sera considérée comme ferme et définitive dès la réception de la correspondance signée revêtue de votre « bon pour accord » et d'un acompte de 50% du montant estimatif de la facture finale.

#### Facturation :

Le nombre de participants qui nous sera communiqué 4 jours avant la manifestation servira de base pour la facturation et cela même si le nombre réel est inférieur. Dans la mesure où le nombre réel est supérieur à celui annoncé, le nombre définitif sera pris en considération pour la facturation.

#### Règlement :

Le solde de la facture sera à régler net à 30 jours.

#### Annulation :

La totalité de l'acompte sera gardée si l'annulation intervient moins de 10 jours avant la date de votre banquet.



Pour tout renseignement concernant la restauration, veuillez contacter :

Philippe Chevrier - Le Traiteur SA  
Rte. du Crêt-de-Chouilly 34-36  
C.P. 8 - 1242 Satigny  
T. +41 22 753 93 30  
F. +41 22 753 93 32  
[www.chevrier-traiteur.ch](http://www.chevrier-traiteur.ch)  
[info@chevrier-traiteur.ch](mailto:info@chevrier-traiteur.ch)

### **Location exclusive de la Cité du Temps**

La location exclusive de la Cité du Temps peut être envisagée sous certaines conditions.  
Plus de renseignements au +41 22 818 39 00.