

GRILLADES

- > Côtelettes d'agneau aux herbes de Provence
 - Dessous d'épaule de porc à l'aigre-doux
 - Brochettes de volaille
 - Rumpsteak de bœuf
 - Merguez
-

- > Sauce aux herbes
 - Sauce au curry
 - Sauce Calypso
-

Dès 15 personnes, prix par personne: 22.- (HT)

- > **EN COMPLÉMENT**

- Brochettes de poisson
(red snappers, saumon & crevettes): 5.10 (HT) (la pièce)
- Location d'un grill avec bonbonne de gaz: 60.- (HT)
- Pour vous décharger de tout souci,
la présence d'un cuisinier: 60.- / heure (HT)

BROCHES

DÈS 25 PERS.
PRIX PAR PERS. (HT)

- | | |
|------------------------|------|
| > Agneau de lait | 15.- |
| > Cochon de lait | 17.- |
| > Poulet fermier | 8.50 |
| > Gigot d'agneau s /os | 9.50 |
| > Epaule de porc s /os | 8.50 |
-

- > **EN COMPLÉMENT**

- Location d'une broche avec le charbon de bois: 150.- (HT)
- Pour vous décharger de tout souci,
la présence d'un cuisinier: 60.- / heure (HT)

BUFFET DE SALADES

- > Salade de tomates & mozzarella
 - Salade de concombres au thym
 - Salade de carottes au curry
 - Salade de lentilles du Puy
 - Salade de laitue romaine
 - Salade de pâtes tricolores
 - Salade de fenouil
 - Taboulé à la menthe
-

- > Choix de pains
-

Dès 15 personnes, prix par personne: 12.90 (HT)

ACCOMPAGNEMENTS À LA CARTE

	DE 6 A 24 PERS. PRIX PAR PERS.	DÈS 25 PERS. PRIX PAR PERS. (HT)
> Riz créole, nouillettes, cornettes au beurre, pommes nature	3.40	2.40
> Polenta au Parmesan	4.40	3.40
> Pommes mousseline au cresson	4.40	3.40
> Gratin dauphinois	5.90	4.90
> Millefeuille de légumes estivaux	5.90	4.90
> Timbale de côtes de bettes au Mascarpone & pignons de pin	5.90	4.90
> Ratatouille	5.90	4.90

FROMAGES

	DE 6 A 24 PERS. PRIX PAR PERS.	DÈS 25 PERS. PRIX PAR PERS. (HT)
> Trio de fromages	5.-	5.-
> En buffet, (dès 10 personnes)	7.80	6.30

DESSERTS

> Flan au caramel maison, crème Chantilly	4.80	4.30
> Tarte aux fruits	4.80	4.30
> Tiramisu	5.90	4.90
> Mousse au chocolat maison	5.90	4.90
> Triomphe au chocolat amer & amarena, crème au gingembre	6.90	6.-
> Marbré aux poires, sauce chocolat amer	6.90	6.-
> Dame blanche au citron vert, crème vanille	6.90	6.-
> Salade de fruits frais	6.90	6.-
> Strudel aux pommes, crème vanille	6.90	6.-
> Bavarois aux nectarines, sirop de pêche (en saison)	6.90	6.-
> Mille-feuilles aux fruits	6.90	6.-
> Forêt Noire	6.90	6.-
> Charlotte africaine, crème à la cannelle	6.90	6.-
> Diplomate maison, crème vanille	6.90	6.-
> Dacquoise aux fruits des bois & coulis de fruits rouges	6.90	6.-
> Tarte au citron meringuée	6.90	6.-
> Cupidon: bavarois chocolat et pistache, biscuit à la noisette	6.90	6.-
> Normandie: Mousse au caramel & pommes flambées	6.90	6.-
> Financier aux lait d'amandes & figues	6.90	6.-
> Petit buffet de desserts (dès 18 pers.) Mousse au chocolat, flan caramel, trois salades de fruits, deux sorbets		9.50
> Grand buffet de desserts (dès 30 pers.) Mousse au chocolat, strudel aux pommes & crème vanille, flan maison, dacquoise aux fruits des bois, poires au vin, figues au caramel, tarte au citron meringuée, trois salades de fruits frais, deux sorbets		15.50

CAFE, THÉ, INFUSION

> Servi à volonté	2.80	2.40
-------------------	------	------

BOISSONS

>	VINS BLANCS SUISSES		HT
	Chasselas, Clos de la Donzelle, AOC Dardagny, Vuagnat-Mermier 7	5 cl	13.-
	Gewürztraminer, AOC Dardagny, Vuagnat-Mermier	75 cl	16.-
	Aligoté, Clos de la Donzelle, AOC Dardagny, Vuagnat-Mermier	75 cl	17.-
	Chardonnay, La Nomade, AOC Genève, La Cave de Genève, Satigny	75 cl	19.50
	Chasselas, Yvorne "Pré Roc", AOC Yvorne, Obrist, Vevey	75 cl	21.-
	Sauvignon blanc, 1 ^{er} cru, AOC Coteau de Lully, Dupraz, Lully	75 cl	24.90
>	VINS ROUGES SUISSES		HT
	Gamay, Le Damoiseau, AOC Dardagny, Vuagnat-Mermier 7	5 cl	13.-
	Pinot noir, Le Damoiseau, AOC Dardagny, Vuagnat-Mermier 7	5 cl	17.-
	Gamaret, AOC Dardagny, Vuagnat-Mermier 7	5 cl	17.50
	Gamaret, La Clémence, AOC Genève, La Cave de Genève, Satigny	75 cl	23.-
	Pinot noir, AOC Genève, Sébastien Dupraz, Soral	75 cl	23.-
	Peissy rouge, Domaine Grand'Cour, AOC Pessy, J.-P. Pellegrin	75 cl	23.-
	Gamaret, Domaine de Quédan, AOC Genève, X.Bouvier, Perly 7	5 cl	25.-
	Peissy noir, Domaine Grand'Cour, AOC Peissy, J.-P. Pellegrin	75 cl	26.50

BOISSONS

> VINS ROUGES ÉTRANGERS			HT
St-Amour, Henri de Villamont, Négociant Eleveur AC St-Amour, Savigny-les-Beaune, Côte d'Or	75 cl		22.-
Chianti Classico Riserva DOCG Villa Antinori	2001 75 cl		31.30
Château Greysac, mis en bouteille au château, Grand Cru Bourgeois	2003 75 cl		28.-
Crozes Hermitage "Les Meysonniers" Médoc AC Crozes Hermitage, Chapoutier	2005 75 cl		30.50
> CHAMPAGNE			HT
Francois Fagot 1 ^{er} cru Brut	Rilly-la-Montagne		39.-
> BOISSONS DESALTERANTES			HT
Eau minérale gazeuse & non gazeuse	100 cl		4.50
Limonades, Coca-Cola	100 cl		5.50
Jus d'orange Granini	100 cl		7.-
Bière Cardinal Draft	33 cl		3.50
Bière Heineken	33 cl		4.-
Les bouteilles non entamées et retournées ne sont pas facturées. Nos boissons sont livrées en container isothermique et conservent une température idéale pour toute la durée de service.			
> APERITIFS, ALCOOLS, DIGESTIFS			
Martini	100 cl		25.-
Porto	75 cl		25.-
Whisky VAT 69	70 cl		50.-
Gin Gordon's	70 cl		50.-
Vodka Smirnoff	70 cl		50.-
Digestifs	le verre		8.-

LOCATION DE MATERIEL

> Mettez en valeur vos buffets grâce à nos stands de marché, munis d'un éclairage électrique et recouverts d'une jolie toile de jute.

> Stand(s)

1 stand	250.-
2 stands	300.-
3 stands	400.-
4 stands	600.-

	DE 5 A 24 PERS.	DÈS 25 PERS. (HT)
> Verrerie seule	3.50	2.50
> Lavage verrerie	1.50	1.-
> Vaisselle & verrerie complète	6.-	5.-
> Lavage vaisselle & verrerie complète	3.-	2.-
> Serviette en tissu		2.-
> Nappe en tissu		18.-
> Molleton		5.-
> Nappe et serviette en papier non tissé		2.50
> Table	165 cm ou 220 cm	20.-
> Table ronde Ø	150 cm (8 à 10 personnes)	20.-
> Table ronde Ø	70 cm	15.-
> Table ronde haute Ø	70 cm	35.-
> Chaise		6.50
> Banc pour table	165 cm ou 220 cm	8.-
> Vestiaire avec cintres pour 30 personnes		50.-

LIVRAISON

(jusqu'à 18h30 du lundi au samedi et jusqu'à 12h00 le dimanche)

> Nourriture & boissons	LIVRAISON	REPRISE
sur le canton de Genève	50.-	50.-
pour un repas (entrée, plat principal et dessert) dès 45 personnes, sur le canton	gratuite	gratuite
hors canton	selon devis	selon devis
> Vaisselle & mobilier		
facturés à l'heure	65.- / h	65.- / h

PERSONNEL DE SERVICE

> Notre personnel de service très qualifié est facturé séparément (à l'exception des forfaits)	
Salaire horaire (minimum 3 heures)	36.- / heure
Forfait de déplacement par dame de service	36.-
> Aucun supplément n'est perçu au delà de minuit.	

CONDITIONS GÉNÉRALES

- > **Dès 45 personnes**
pour les repas, comprenant entrée, plat principal et dessert, à l'exception du buffet estival et du petit buffet campagnard, sont compris:
la livraison du repas, la présence d'un cuisinier pour une durée de 3 heures, le pain, le nappage et les serviettes en papier blanc.
- > **La TVA est en sus**
2,4% sur la nourriture et les boissons sans alcool
7,6% sur le matériel et les boissons alcoolisées
7,6% sur la totalité de la facture dès qu'il y a du personnel de service
- > **Le nombre de participants annoncé 48 heures à l'avance sert de base pour la facturation**