



LE LION D'OR

www.liondor.ch
traiteur@leliondor.ch
Antonin : 079.239.97.86



LE LION D'OR

NOS ENTRÉES

Velouté de courge musquée, senteur de vanille de Madagascar	22.-
Le poireau vinaigrette à la moutarde violette, rampons et noix caramélisée	22.-
L'œuf du Lignon en meurette, cochon de Jussy et croûton à l'ail	24.-
Thon juste snacké, marinade aux parfums d'Asie et légumes croquants	28.-
Le homard, gratin de macaroni et sauce Nantua	48.-
Ceviche de bar, leche de tigre au raifort et écorces d'agrumes confites	32.-
Carpaccio de Saint-Jacques, agrumes et ail noir maison	36.-
Pâté en croûte de saison et ses condiments	18.-
Agnolotti de volaille suisse, crème de vieux gruyère et jus corsé	30.-

Caviar 30gr / 50gr / 125gr maison Icône ou Petrossian

Blinis, crème d'aneth, pomme de terre, œuf mimosa

(prix sur demande)

NOS PLATS

Poissons

Filet de bar, cocotte de légumes de saison et mousseline de pommes de terre	40.-
Gambas, orecchiette, jeunes légumes, sauce au curcuma	42.-
Ombre chevalier, betterave en papillote et beurre aux sucs de crapaudine	44.-
Turbot rôti, pommes de terre confites et brocolettis, sauce aux capucines	52.-
Saint-Jacques, sauce au corail, topinambour comme un risotto et ses condiments	56.-

Viandes

Vol au vent de volaille suisse, sauce poulette, oignons doux et purée de pommes de terre rattes	38.-
Magret de canard sauce aigre douce sakura et navets confits	46.-
Bœuf confit de 15 heures, carotte maraichère au cumin noir	44.-
Suprême de pintade, gratin de macaroni, sauce poulette et champignons des bois	44.-
Epaule d'agneau de lait aux épices, laquée de son jus, pressé de légumes de saison	54.-
Pavé de veau, salsifis, pommes gaufrettes et jus truffé	58.-

Nos viandes et poissons peuvent être accompagnés de mousseline de pommes de terre et d'une cocotte de légumes de saisons, au gré de vos envies.

NOS DESSERTS

Les fromages de nos montagnes et d'ailleurs par la maison Bruand	18.-
Le baba, crème double de la Gruyère, sirop au genépi et épices douces	14.-
Pavlova à la mandarine, sorbet mandarine	14.-
Tarte aux fruits de saison et son sorbet du moment	14.-
Entremets croustillant au chocolat Valrhona 70% et crème double, sorbet fromage blanc	14.-
L'authentique profiterole	14.-
Salade de fruits frais de saison sorbet de saison	14.-
Mousse de noix de coco, coulis au fruit de la passion, sorbet fruits exotiques	14.-
Le panier de mignardises : Truffe au chocolat, macaron, pâte de fruits, orangette, guimauve, sablé	
Pour 4 personnes	32.-
Pour 8 personnes	52.-





LE LION D'OR

CONDITIONS GENERALES

TARIF DE LIVRAISON :

Genève ville 40.-

Canton de Genève 80.-

Hors canton de Genève, prix sur demande

TARIF HORAIRE DU PERSONNEL :

Le personnel de service et de cuisine est facturé 50.- par heure de présence chez le client et 50.- par déplacement, pour un minimum de 3 heures de travail sur place.

Les chefs de cuisine et les maîtres d'hôtel sont facturés 70.- par heure de présence chez le client et 70.- par déplacement, pour un minimum de 3 heures de travail sur place.

MODIFICATIONS ET ANNULATIONS :

Toute demande de modification du devis (changement de plats, nombre de participants, lieu de l'évènement etc...) ou d'annulation doit impérativement être effectuée par courrier électronique. Les allergies, régimes alimentaires particuliers et intolérances devront être communiqués en amont de la manifestation.

Le nombre de personnes doit être confirmé 3 jours ouvrables avant la date de l'évènement.

Après ce délai il 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 alors pris en considération.

Toute autre modification du devis moins de 48h avant la date de l'évènement engendrera des frais supplémentaires.

FACTURATION

La facture sera émise une fois la prestation effectuée et le règlement sera à effectuer à 30 jours nets.

