



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



LE LION D'OR

NOS ENTRÉES

Betterave crapaudine fumée au bois de cerisier, yuzu-ponzu et huile de persil	23.-
Tartelette de sarrasin aux champignons, émulsion au parfum des bois	26.-
Velouté de topinambour, fève tonka et topinambour rôti	24.-
Ceviche de bar au shiso, légumes croquants et salicorne	34.-
Tartare de bœuf au wasabi, coriandre, sésame et gingembre	32.-
Foie gras poêlé, bouillon aux senteurs d'Asie, pate fraiche maison	44.-
Poireaux en biseau, tarama maison, vinaigrette acidulée et crousti-seigle	31.-
Carpaccio de Saint-Jacques au kumbawa et agrumes (<i>selon arrivage</i>)	
Caviar 30gr / 50gr / 125gr maison Petrossian	
Blinis, crème d'aneth, pomme de terre, œuf mimosa	(prix sur demande)

NOS PLATS

Poissons

Filet de sole, brocolettis et pommes de terre en salsa verde	58.-
Saumon des piscicultures alpines, chou-fleur meunière, crémeux au curry Impéreur	48.-
Risotto Acquarello aux coquillages, salicornes et marinière au safran de Meinier	46.-
Filet de bar, artichauts farcis et olives taggiasche	44.-
Le homard, gnocchis, jambon Bellota et bisque à la crème double de la Gruyère	68.-

Viandes

Filet de chevreuil, champignons rôtis, courge au café d'Ethiopie	64.-
L'œuf du Lignon poché façon meurette, poitrine de Jussy confite	38.-
Bœuf confit de 15 heures, tagliatelle fraiche à l'oignon doux	45.-
Suprême de volaille, légumes d'antan et champignons des bois, jus corsé	42.-
Agneau d'Appenzel à la rôtissoire, polenta crémeuse et herbes de notre potager	58.-
Ris de veau, topinambour à la truffe noir, pâte fraiche maison	69.-

*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 Mont-Blanc et cassis	14.-
La figue rôtie au miel de Stéphanie et crumble aux amandes	16.-
Entremets croustillant, feuillantine praliné, miel de noisette	16.-
L'authentique profiterole	14.-
Salade de fruits frais de saison	14.-
Poire pochée aux épices, brioche comme un pain perdu, vanille de Madagascar	14.-
Choux Paris-Genève, cœur coulant au praliné	14.-
Le panier de mignardises du moment	
Pour 4 personnes	32.-
Pour 8 personnes	52.-





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.

