



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



LE LION D'OR

NOS ENTRÉES

Betterave des terres noires suisses fumée au bois de cerisier, vinaigrette au "ponzu" et physalis	27.-
Girolles en persillade, vin du Jura, coulis de cresson et tortellini au homard	48.-
Truite de Chamby juste pochée, sauce au raifort, pomme Granny Smith et oseille	32.-
Thon de la maison Balfego en sashimi, kimchi maison, croustillant de cacahuète et wasabi végétal	35.-
Ceviche de daurade, leche de tigre et herbes fraîches	26.-
Le pâté croûte du chef Léo Besnard, élu 1er prix national en France 2016, 2017 et 2018	22.-
Jeunes pousses d'épinard, œuf poché du Lignon, chanterelles aigre doux et émulsion légère à l'ail	24.-

Caviar 30gr / 50gr / 125gr / 250gr / 500gr maison Petrossian

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

(prix sur demande)

NOS PLATS

Poissons

Pavé de saumon poêlé, choux fleur comme un risotto, sauce au curry imperator	46.-
Dos de cabillaud, pommes de terre parfumé au thym, salicorne et fenouil croquant	44.-
Pavé de bar rôti, saladine de petits pois, sauce aux capucines, citron confit	68.-
Poulpe grillé en persillade, pois chiche en salade et houmous au citron confit	42.-
Langouste sauvage, bisque crémeuse aux chanterelles, pâtes farcies aux champignons	79.-

Viandes

Suprême de volaille rôtie, maïs grillé, crémeux d'avocat, jus corsé à la sauge	44.-
Poitrine de cochon fondante, champignons rôtis et jus à l'abricot	48.-
Pavé de veau suisse, jus aux herbes, gratin de macaroni et champignons rôtis	72.-
Epaule d'agneau confite, polenta crémeuse, jus corsé, babaganoush aux herbes fraîches	68.-

*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.-
La pomme façon Tatin, glace à la vanille de Madagascar	14.-
Chaud-froid autour du café "Coffola" de Genève, glace au sobacha, praliné amande, sauce au chocolat	16.-
Feuille à feuille à la vanille de Tahiti, caramel coulant	16.-
Mousse au miel de châtaignier, compotée de figes, croustillant d'avoine aux épices	16.-
Le baba au rhum, crème double de la Gruyère, sirop aux épices douces	14.-
La traditionnelle profiterole à la vanille et sauce au chocolat	12.-
Le panier de mignardises du moment pour 6 personnes	44.-





CONDITIONS GÉNÉRALES

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.

