



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

LE LION D'OR

NOS ENTRÉES

Emietté de crabe, céleri croquant et mayonnaise citronnée	26.-
L'oeuf du Lignon poché, hollandaise fumé au foin, céleri branche et croustillant de pain de campagne	27.-
Lèche de saumon de Lostallo, sauce au raifort, pomme Granny Smith croquante et oseille acidulée	30.-
Sashimi de thon rouge de la maison Balfegó, ponzu maison et roquette wasabi	34.-
Velouté aux champignons de nos forêts, écume aux bourgeons de sapin et champignon rôti	24.-
Tarte soufflée aux perches du Léman, œufs de brochet fumés, beurre blanc au chasselas	44.-
Le pâté croûte du chef Léo Besnard et ses condiments, <i>élu 1er prix national en France 2016, 2017 et 2018</i>	22.-
Belle langoustine en fin tartare, tuile craquante à l'aigrette, agrumes, salicorne	46.-
Caviar 30gr / 50gr / 125gr / 250gr / 500gr maison Petrossian	
Blinis, crème d'aneth, pommes de terre, œuf mimosa	(prix et variétés sur demande)

NOS PLATS

Poissons

Filet de lotte, sauce aux capucines du potager, fenouil confit et croustillant de jambon Kintoa	52.-
Cabillaud poché, fregola sarda, sauce ivoire à l'estragon et jeunes pousses GRTA	44.-
Pavé de maigre, purée de pommes de terre aux algues marines, salicornes et beurre nantais	51.-
Homard des côtes bretonnes rôti, bisque crémeuse aux bourgeons de sapin et tarte fine aux champignons	86.-
Sole de Vendée cuite pochée, jeunes pousse de tétragone et fregola sarda	79.-
<i>Pour accompagnez le poisson de votre choix avec un caviar de la maison Petrossian (10g par portion)</i>	60.-

Viandes

Suprême de volaille suisse, crémeux maïs, haricots verts snackés, jus corsé à la moutarde douce	44.-
Tagliata de veau suisse, roquette, parmesan, tomates cerises et jus à l'olive taggiasche	68.-
Filet de chevreuil rôti aux baies de genièvre, champignon farci et purée de céleri au beurre noisette	68.-
Epaule d'agneau confite, polenta moulue à l'ancienne, olives du moulin du Calanquet et saladine GRTA	66.-
Filet de boeuf Wellington, pommes de terre Jackson, jus corsé à la truffe d'été	88.-
Le fameux lièvre à la royale, tagliatelle fraîche et cancoillotte à l'ail fumé	89.-

*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.-
Figue noire et son crémeux au fromage blanc, sorbet à la cardamome et tuile croquante	16.-
Espuma au kalamansi, confit de citron, sorbet à la menthe givrée et meringue craquante	16.-
Gourmandise au miel de Stéphanie, tuile craquante au gruë et praliné aux noisette du Piémont	16.-
Carpaccio d'ananas infusé aux saveurs herbacées, espuma au concombre, sorbet aux herbes fraîches	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 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.

