



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.-
Tortellini de homard, "célerisotto", émulsion à la citronnelle	52.-
Truite des montagnes suisses juste pochée, sauce au raifort, pomme Granny Smith et oseille	32.-
Carpaccio de noix de Saint-Jacques, au poivre Timut, kumquat confit, brocolis et citron caviar	34.-
Tarte soufflée aux perches du Léman, œufs de brochet fumés	46.-
Le pâté croûte du chef Léo Besnard et ses condiments, <i>élu 1er prix national en France 2016, 2017 et 2018</i>	22.-
Œuf du Lignon poché, sauce crémeuse au haddock, écrasé de pomme de terre et céleri croquant	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	44.-
Dos de cabillaud, topinambour confit et crémeux au wasabi	46.-
Pavé de bar rôti, ragoût de butternut, sauce capucine et pesto de graines de courge	68.-
Sole de Vendée, sauce "bonne femme" et riz sauvage	54.-
Langouste sauvage, bisque crémeuse et macaroni au vieux gruyère	79.-

Viandes

Suprême de volaille rôtie, crémeux de panais et ragoût de cuisse confite, tuile de blé soufflée et fève tonka	44.-
Poitrine de cochon fondante, champignons rôtis et jus à l'abricot	48.-
Pavé de veau suisse aux herbes du jardin, salsifis, sauce Périgieux à la truffe et pomme purée truffée	72.-
Epaule d'agneau confite, polenta crémeuse, jus corsé aux épices des mille et une nuits	67.-
Chou farci de bœuf suisse et foie gras, bouillon de pot-au-feu, minestrone et toast à la moelle de bœuf	56.-
Noisette de chevreuil rôtie à la sauge du jardin, tarte fine aux cèpes et purée de céleri fumé au foin	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.-
Fraicheur de pomme façon Tatin, glace à la vanille de Madagascar	14.-
Le chocolat Valrhona aux épices d'automne, croustillant feuillantine et sauce chocolatée	16.-
Feuille à feuille à la vanille de Tahiti, crème de châtaigne	16.-
La clémentine, crémeux au yoghourt, sablé breton et marmelade au combawa	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.-





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.

