



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



LE LION D'OR

NOS ENTRÉES

Tartelette aux champignons bruns, croustillant de sarrasin et émulsion aux bourgeons de sapin	24.-
Fine raviole d'artichaut et homard bleu, garniture barigoule, bisque à la citronnelle	46.-
Saumon d'Ecosse en fin tataki aux parfums d'Asie, coriandre fraîche et sésame wasabi	24.-
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	44.-
Le pâté croûte du chef Léo Besnard et ses condiments, <i>élu 1er prix national en France 2016, 2017 et 2018</i>	22.-
L'œuf mollet panné et frit, velouté de champignon émulsion aux parfums des bois	25.-
Grenouille du bout des doigts, crémeux de cresson, panais et poire acidulée	27.-

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

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

(prix sur demande)

NOS PLATS

Poissons

Le sandre du Lac majeur, sauce genevoise, croustillant de pomme de terre et jeunes légumes fondant	54.-
Pavé de cabillaud, haricot au jus et crème d'ail fumé d'Arleux	42.-
Pavé de bar parfumé aux feuilles de citronnier, gnocchi au beurre de persil, stracciatella des Pouilles	68.-
Saint-Jacques de Normandie, risotto truffe noire et pecorino, écume d'une marinière	66.-
Homard bleu rôti au poivre de Sichuan, bisque crémeuse et gratin de macaroni au vieux gruyère	79.-

Viandes

Suprême de volaille rôti, fregola sarda crémeuse à l'estragon, cancoillotte à l'huile d'ail fumé d'Arleux	44.-
Pavé de veau suisse rôti au beurre de sauge, pomme Jackson et morilles en persillade	69.-
Agneau confit, crémeux de haricot coco, jeune carotte glacée au curry imperator et condiment paloise	64.-
Ris de veau en fricassé, champignons rôtis et sauce Albufera	72.-
Le bœuf confit, carotte maraîchère au curry doux, saladine et sauce au porto	48.-
Le bœuf Wellington, sauce morilles à la crème double de la Gruyère et boulangère de légumes	82.-

*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.

