



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



LE LION D'OR

NOS ENTRÉES

Asperges blanches des Landes, truite fumée de Chamby, agrumes et basilic	26.-
Morilles en persillade, vin du Jura, coulis de cresson, bresaola et pâtes fraîches	31.-
Le petit pois en velouté et en salade parfumée à la menthe fraîche	24.-
Ceviche de sériole "ikejime", légumes croquants, sauce aux parfums d'Asie et coriandre	32.-
Gravlax de bœuf suisse, condiment à la moutarde douce, herbes fraîches et sésame	34.-
Le pâté croûte et ses condiments	24.-
Tartelette à la chair de tourteau, crémeux parfumé à la bergamote, basilic frais et fenouil	34.-

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

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

(prix sur demande)

NOS PLATS

Poissons

Le merlu de Saint-Jean-de-Luz poché, brocolettis, sauce acidulée aux agrumes et cédrat confit	51.-
Pavé de sandre rôti, asperges vertes, beurre aux herbes	48.-
Fricassé de seiche en piperade, risotto aux herbes fraîches	46.-
Filet de daurade, pâtes orzo crémeuses et ail des ours	44.-
Le homard, gnocchis, jambon Bellota et bisque à la crème double de la Gruyère	68.-

Viandes

Suprême de volaille, pommes grenailles confites, asperges vertes au sautoir et jus corsé	52.-
Poitrine de cochon de lait fondante, champignons rôtis et jus à l'abricot	42.-
Risotto à l'estragon, sot l'y laisse de volaille et Pedro Ximènes	39.-
Pavé de veau suisse, jus corsé, petits pois à la française et morilles	64.-
Ris de veau, pâte fraîche au vin jaune et ail des ours	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.-
Crémeux yogourt, compotée de garigouette, meringue craquante, sorbet aux herbes	16.-
Fantaisie d'agrumes infusé au safran et fleur d'oranger	14.-
Feuille à feuille au chocolat au lait des Alpes suisses, praliné coulant, glace parfumée à la noix	16.-
Salade de fruits frais de saison	14.-
La mangue cuite dans son jus infusée à la feuille de shizo, sorbet yuzu	14.-
Choux Paris-Genève, cœur coulant au praliné	14.-
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.

