



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



LE LION D'OR

NOS ENTRÉES

Gaspacho de petits pois à la menthe du jardin et fromage de chèvre frais au yuzu confit	22.-
Omble chevalier en fin sashimi, rhubarbe rose acidulée, tagète passion et poivre Timut	26.-
Asperges violettes de Cavaillon, sauce gourmande à la noix de coco et aux agrumes	36.-
Asperges vertes poêlées de Sylvain Maurel et morilles fraîches en persillade	38.-
Tarte soufflée aux perches du Léman, œufs de brochet fumés	44.-
Le pâté croûte du chef Léo Besnard et ses condiments, élu 1er prix national en France 2016, 2017 et 2018	22.-
Grenouille du bout des doigts, crémeux de cresson, panais et poire acidulée	27.-

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

Pavé de saumon de Lostallo au miso jaune, asperges vertes, chou pointu confit, nage aux parfums d'Asie	46.-
Pavé de merlu rôti, petits pois à la française et beurre nantais	41.-
Pavé de bar, jeunes pousses d'épinard, purée de pommes de terre et beurre blanc au crémeux vert	68.-
Gambas Obsiblué poêlées, artichauts confits, ravioles à l'olive de Nyons et sauce américaine	69.-
Homard bleu rôti au poivre de Sichuan, bisque crémeuse et gratin de macaroni au vieux gruyère	79.-
Pour accompagnez le poisson de votre choix avec un caviar de la maison Petrossian (10g par portion)	60.-

Viandes

Suprême de volaille rôti, petits pois en ragoût safrané, pressé de pommes de terre et sauce paloise	44.-
Agneau confit, polenta moulue à l'ancienne par la famille Courtois, pistaches et jus aux épices	66.-
Pomme de ris de veau, morilles fraîches au jus corsé et asperges vertes	72.-
Filet de bœuf suisse maturé, condiment chimichurri, patate douce au vadouvan et oignons nouveaux	73.-
Risotto Acquarello crémeux aux champignons de nos forêts, emulsion à l'ail des ours	34.-

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 rhubarbe fondante, sorbet gingembre et boutons de magnolia, meringue craquante	16.-
Cracker au chocolat Valrhona, douceur de noisette et praliné croustillant	16.-
Feuille à feuille à la vanille de Tahiti, crème de châtaigne	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.

