



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



LE LION D'OR

NOS ENTRÉES

Tomate cœur de bœuf marinée aux herbes du potager, stracciatella , vieux balsamique "Swiss Moutain"	26.-
Girolles en persillade, vin du Jura, coulis de cresson, bresaola et tortellini au homard	42.-
Le petit pois en fin gaspacho, saladine parfumée à la menthe fraîche	24.-
Thon de la maison Balfego en sashimi, kimchi maison, croustillant de cacahuète et wasabi végétal	35.-
Gravlax de bœuf suisse, condiment à la moutarde douce, herbes fraîches et sésame	34.-
Le pâté croûte du chef Léo Besnard, élu 1er prix national en France 2016, 2017 et 2018	22.-
Fraîcheur de langoustine, mayonnaise citronnée, salade d'algues wakamé, toasts croustillants	54.-

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, sauce ivoire aux fleurs du jardin, pomme grenaille parfumée au nori, fenouil rôti	46.-
Mouclade, sauce au curry impérial, riz au jasmin et saladine	44.-
Langoustine rôti, gratin de macaroni, tombée de jeunes pousses et sauce Nantua	68.-
Pavé de bar de ligne rôti, fleurs de courgettes farcies, sauce aux capucines	74.-
Homard des côtes bretonnes, bisque crémeuse aux chanterelles, pâtes farcies aux champignons	79.-

Viandes

Suprême de volaille au vadouvan, petit épeautre de Choulex au raifort, chou am-choï confit	44.-
Poitrine de cochon fondante, champignons rôtis et jus à l'abricot	52.-
Pavé de veau suisse, jus corsé, petits pois à la française et girolles	72.-
Carré d'agneau cuit au sautoir, épaule confite, aubergine rôtie et babaganoush aux herbes fraîches	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.-
Le baba au rhum, crème double de la Gruyère, sirop aux épices douces	14.-
Crèmeux yogourt, compotée de gariguette, meringue craquante, sorbet aux herbes	16.-
Chaud-froid autour du café "Coffola" de Genève, glace au sobacha, praliné amande, sauce chocolat	16.-
La banane : caramel cacahuète, "banana-bread", coulant caramel, sorbet banane à la cardamome	16.-
Salade de fruits frais de saison	14.-
Marmelade de kiwi, granité au citron vert et agastache, tuile craquante	14.-
L'authentique profiterole	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.

