



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



LE LION D'OR

NOS ENTRÉES

Emietté de crabe, céleri croquant et mayonnaise citronnée	24.-
Tomates anciennes, gaspacho de tomate ananas, basilic frais et huile de thym citron	26.-
Vitello tonnato, tomate cerise, copeaux de parmesan et roquette	38.-
Pastèque rôtie au soja, fin bouillon infusée à la tagète, melon acidulé	28.-
Tarte soufflée aux perches du Léman, œufs de brochet fumés, beurre blanc au chasselas	44.-
Le pâté croûte du chef Léo Besnard et ses condiments, <i>élu 1er prix national en France 2016, 2017 et 2018</i>	22.-
Belle langoustine en fin tartare, tuile craquante à l'aigrette, agrumes, salicorne	42.-

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

Queue de lotte, sauce capucine, ragout de petits pois et jambon basque	62.-
Cabillaud, fenouil rôti, salicorne croquante et sauce vierge	44.-
Filet de bar, jeunes pousses d'épinard, purée de pommes de terre et beurre blanc au crémeux vert	68.-
Poulpe grillé, piperade, basilic frais et riz parfumé au chorizo du pays basque	64.-
Homard comme une boullabaisse, pomme de terre au safran et pois chiche	79.-
<i>Pour accompagner le poisson de votre choix avec un caviar de la maison Petrossian (10g par portion)</i>	60.-

Viandes

Suprême de volaille rôti, gratin de macaroni, champignons poêlés et sauce Albufera	44.-
Pavé de veau suisse, beurre maître d'hôtel, girolles et pommes Dauphine	74.-
Pomme de ris de veau, fregola sarda à l'estragon et jus corsé	69.-
Epaule d'agneau confite, polenta moulue à l'ancienne, olives du moulin du Calanquet et saladine GRTA	66.-
Filet de boeuf Wellington, pommes de terre Jackson, jus corsé à la truffe d'été	88.-

*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.-
Fraise Mara des bois, crème double de la gruyère, marmelade infusée à la sarriette du jardin	16.-
Espuma au kalamansi, confit de citron, sorbet à la menthe givrée et meringue craquante	16.-
Gourmandise au miel de Stéphanie, tuile craquante au grué et praliné aux noisette du Piémont	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.

