LE LION D'OR

CARTE COCKTAIL PRINTEMPS / ETE 2023

LE SERVICE TRAITEUR
DU LION D'OR

WWW.LIONDOR.CH
TRAITEUR@LELIONDOR.CH
022.736.44.32
079.239.97.86

LE LION D'OR

LES PIÈCES COCKTAIL SALÉES FROIDES

Maki de bœuf et wasabi	5.-
Maki de daurade et algues wakamé	5.-
Rouleaux de légumes façon pickles sauce aigre douce	5.-
Foie gras comme un calisson	5.-
Sablé parmesan et houmous	5.-
Saumon fumé et mangue fraiche	5.-
Origami pomme shizo	5.-
Poireaux vinaigrette	5.-
Tartelette crabe et avocat	5.-
Tataki de thon au sésame	5.-
Canard fumé, rondelle de pommes de terre	5.-
Dôme de petit pois et verveine	5.-
Sablé au guacamole	5.-
Tuile de tapioca soufflé et haddock	5.-
Mini club sandwich au poulet ou saumon	5.-
Gaspacho de saison	5.-

LES PIÈCES COCKTAIL SALÉES CHAUDES

Choux au charbon végétal et haddock	5.-
Gougère au vieux gruyère	5.-
Mini croque-monsieur	5.-
Mini cheese-burger	5.-
Gambas au furikaké	5.-
Mini cake, féta et épinard	5.-
Fallafel sauce saté	5.-
Croustillant de langoustine et basilic	5.-
Acras de morue	5.-
Barbajuan ricotta et épinard	5.-

LE LION D'OR

LES PIÈCES PRESTIGE

Gougère truffée	8.-
Mini croque-monsieur truffé	8.-
Foie gras poêlé	10.-
Œuf de caille, tarama et caviar	12.-
Saumon fumé et caviar	12.-
Poireau vinaigrette truffée	10.-
Homard, caviar pressé et agrumes	10.-
Merus de King crabe, pomme, shizo	Prix sur demande

Boite de caviar 30g / 50g / 125g de la maison Icône ou Petrossian
Blinis, crème d'aneth, rondelles de pomme de terre, œuf mimosa (prix sur demande)

LES PIÈCES COCKTAILS SUCRÉES

Les Macarons : Citron, Chocolat ou Praliné	4.-
Les Financiers : Amande, Pistache, ou Chocolat	4.-
Les choux : façon Paris-Brest ou Vanille	4.-
Guimauve aux fruits de saison	4.-
Tartelette mangue passion, rocher coco	4.-
Tartelette citron meringué	4.-
Panna cotta	4.-
Cannelé	4.-
Crème vanille-caramel	4.-
Tartelette au chocolat	4.-
Salade de fruits de saison	4.-

LIVE COOKING

Que ce soit pour un bar de fruits de mer, des gambas flambées, un risotto en meule de parmesan ou une viande fumée au foin, notre équipe de cuisine effectuera au gré de vos envies, un show mémorable au centre de vos convives, rendant votre soirée inoubliable,
Veuillez nous consulter pour de plus amples informations.

LE LION D'OR

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.

Les chefs de cuisine et les maîtres d'hôtel sont facturés 70.- par heure de présence chez le client et 50.- par déplacement.

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'événement.

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.