



LE LION D'OR

CARTE TRAITEUR
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 ENTRÉES

Salade de quinoa, légumes croquants et agrumes	19.-
Gaspacho de petits pois parfumé à la verveine de notre jardin et son œuf parfait	22.-
Poireau vinaigrette truffé, mimosa d'œuf de la ferme du Lignon	26.-
Saumon gravlax, vinaigrette de mangue, fenouil et aneth fraîche	30.-
Ceviche de bar, condiment chimichurri et quinoa soufflé	32.-
Tartare de gambas Obsiblu, coriandre fraîche et gingembre	36.-
Pâté-croûte, foie gras de l'Aveyron, légumes acidulés (min 6 portions)	26.-
Agnolotti de volaille suisse, crème de vieux gruyère et jus corsé	28.-
Entrecôte de bœuf du pays en fin gravlax, condiment moutarde douce, herbes fraîches	28.-

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 POISSONS

Encornets en salsa verde, risotto de pâtes langue d'oiseau, sauce ivoire	36.-
Cabillaud skrei rôti au beurre de thym citron, pomme de terre biseau et fenouil croquant	38.-
Filet de bar, cocotte de légumes de saison et pomme purée	40.-
Omble chevalier, fleurs de courgettes farcies d'une caponata	42.-
Turbot rôti, asperges blanches et beurre blanc	52.-

LES VIANDES

Volaille, gratin de macaronis et champignons de nos forêts	42.-
Poitrine de cochon de Jussy, petits pois à la française, coeur de sucrine et crémeux d'oignons	46.-
Canette rôtie à l'aigre doux, carotte maraichère au cumin noir	48.-
Epaule d'agneau de lait confite aux épices puis laquée de son jus, kumquats et semoule	54.-
Pavé de veau, artichauts barigoule et olives taggiasche	56.-

LES DESSERTS

Les Fromages de nos montagnes et d'ailleurs	18.-
Tartelette citron meringuée, sorbet yuzu-gingembre	14.-
Pavlova aux fruits rouges, sorbet fruits rouges	14.-
Tarte aux fruits de saison et son sorbet du moment	14.-
Entremets croustillant au chocolat Valrhona 70% et crème double, sorbet fromage blanc	14.-
Le classique Paris-Brest, glace vanille	14.-
Salade de fruits frais de saison	14.-
Tarte Bourdaloue, glace vanille	14.-
Les trois mignardises	6.-



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'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.