



TRAITEUR

Créateur d'événements d'exception



UNE INVITATION À VIVRE
UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE UNIQUE
POUR UN MOMENT INOUBLIABLE



CRÉER ENSEMBLE UNE EXPÉRIENCE MÉMORABLE

Avec une connaissance parfaite des différents protocoles et services depuis 20 ans, Antonin Pfau vous accompagne pour vos événements clefs en main, privés ou professionnels.

Du choix de l'art de la table, à la décoration et évidemment pour trouver le lieu idéal, Antonin est l'interlocuteur de confiance.

Mariage, dîner intime, déjeuner d'affaire, il vous accompagnera dans vos choix et construira avec vous l'évènement parfait qui sera le reflet de votre vision de l'art de vivre.



ÉVÉNEMENTS

Privés ou professionnels |

A partir de 2 personnes |

Accompagnement |

Sur-mesure de A à Z |

SAVOIR-FAIRE

CHEF LÉO BESNARD ETOILÉ PAR LE GUIDE MICHELIN

Dans un perpétuel esprit de recherche, le Chef Léo Besnard et sa brigade vous invitent à vivre une expérience gastronomique unique hors des murs de la célèbre auberge du Lion d'Or.

Proposant une carte maîtrisée, dans l'air du temps et une approche unique du produit, le chef signe ici des propositions créatives et résolument tournées vers l'excellence pour le plus grand plaisir de vos invités.

Sélectionnant les meilleurs producteurs, dans le respect des saisons et de la tradition, le chef élabore des mets uniques mis en valeur par une présentation élégante et contemporaine.





LA PROMESSE D'UN REPAS GASTRONOMIQUE
POUR VOTRE ÉVÉNEMENT



UNE CARTE CRÉATIVE AU FIL DES SAISONS
AVEC LES MEILLEURS PRODUITS FRAIS

VOS BESOINS SONT NOS EXIGENCES

Vous êtes nombreux à attendre des propositions adaptées à vos habitudes alimentaires ou à vos exigences en terme de sélection. Nous répondons à chacun sans transiger sur le goût et la créativité avec des menus adaptés et gourmands.

L'origine des produits, la traçabilité et l'écoresponsabilité sont au cœur de nos préoccupations, n'hésitez pas à nous solliciter pour plus d'information.

MENUS ADAPTÉS À CHAQUE HABITUDE ALIMENTAIRE

- Bio / Vegan
- Végétarien
- Sans gluten
- Sans lactose
- Restrictions alimentaires



L'ART DE RECEVOIR ET DE CONCEVOIR

Notre attachement à l'excellence est incarné par nos experts du service. Ambassadeurs du Lion d'Or à l'extérieur, leur attitude reflète le savoir-être de la maison.

Conceptualiser, imaginer, créer, nos experts vous accompagnent pour donner vie à vos idées et réaliser l'évènement sur-mesure qui vous ressemble. De l'art de la table à la décoration florale rien n'est laissé au hasard.



L'ART DE LA TABLE

L'art de la table |

L'art floral |

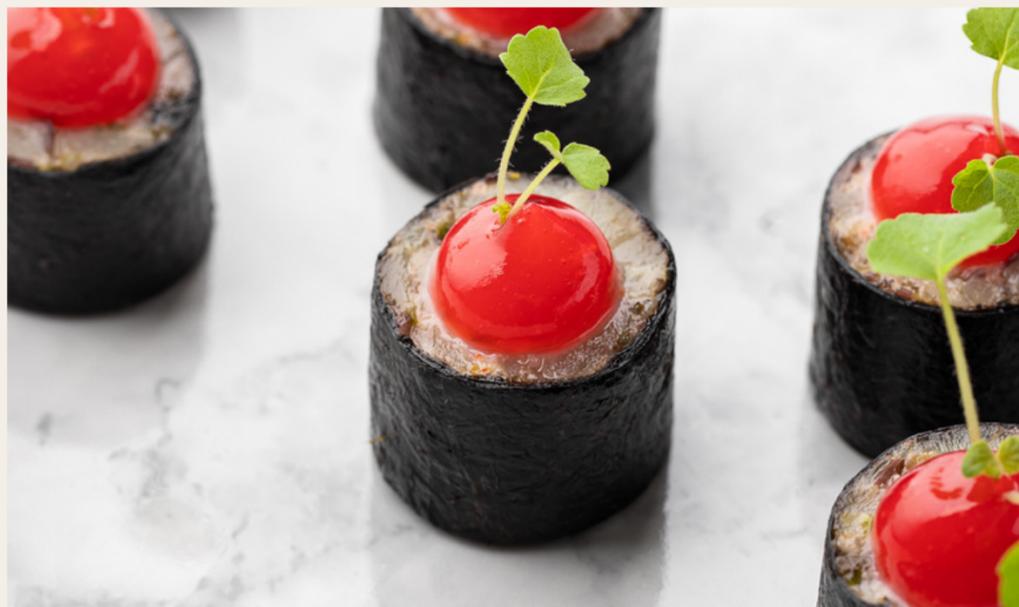
La décoration |



IMAGINER DES EXPÉRIENCES MÉMORABLES



#experiencememorabile #momentinoubliable #traiteurduliondor



#experiencememorabile #momentinoubliable #traiteurduliondor



CONTACT & DEMANDE DE DEVIS

Service traiteur
Antonin Pfau
traiteur@leliondor.ch
+41 79 239 97 86

Le Lion d'Or Place
Pierre-Gautier 5
CH-1223 Cologny
+41 22 736 44 32
www.leliondor.ch