



LE LION D'OR

www.liondor.ch
Mathieu : 079.239.97.86
Antonin : 077.946.35.41



LE LION D'OR

Les pièces cocktail salées froides

	la pièce
<input type="checkbox"/> Maki de bœuf wasabi	5.-
<input type="checkbox"/> Maki de daurade et algues wakamé	5.-
<input type="checkbox"/> Nems de légumes sauce aigre douce	5.-
<input type="checkbox"/> Foie gras en calisson et amandes	5.-
<input type="checkbox"/> Courge en pickles et amandes	5.-
<input type="checkbox"/> Sablé parmesan houmous	5.-
<input type="checkbox"/> Saumon fumé et mangue fraîche	5.-
<input type="checkbox"/> Origami pomme shizo	5.-
<input type="checkbox"/> Poireaux vinaigrette	5.-
<input type="checkbox"/> Tartelette crabe et avocat	5.-
<input type="checkbox"/> Tataki de thon au sésame	5.-
<input type="checkbox"/> Canard fumé pommes à l'huile	5.-
<input type="checkbox"/> Dôme de carottes et gingembre	5.-
<input type="checkbox"/> Crémeux de betterave et raifort	5.-
<input type="checkbox"/> Sablé guacamole	5.-
<input type="checkbox"/> Tuile de tapioca soufflé et féra fumée	5.-

Les Sandwiches

<input type="checkbox"/> Légumes grillés, moutabal	5.-
<input type="checkbox"/> Jambon blanc et gruyère	5.-
<input type="checkbox"/> Saumon fumé et aneth	5.-
<input type="checkbox"/> Volaille au curry	5.-
<input type="checkbox"/> Club sandwich	5.-





LE LION D'OR

Les pièces cocktail salées chaudes la pièce

- Choux carbon végétale et hadock 5.-
- Gougère au vieux gruyère 5.-
- Mini croque-monsieur 5.-
- Mini cheese-burger 5.-
- Gambas au furikaké 5.-
- Mini cake salé, féta épinard 5.-
- Fallafel sauce saté 5.-
- Croustillant de langoustine et basilic 5.-
- Acras de morue 5.-
- Barbajuan ricotta et agrumes 5.-
- Mini hot-dog de volaille 5.-
- Velouté de saison 5.-

Les pièces prestige

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

Le live cooking (nous consulter)

- Foie gras poêlé, crémeux de panais à la fève de tonka
- Cœur de saumon, mangue et agrumes
- Griffe de jambon Ibérique
- Noix de Saint-Jacques et risotto





LE LION D'OR

Les pièces cocktail sucrées

	la pièce
<input type="checkbox"/> Les Macaron : thym-citron ou orange ou chocolat ou praliné ou pistache ou chocolat	4.-
<input type="checkbox"/> Sablé breton	4.-
<input type="checkbox"/> Tartelette mangue passion, rocher coco	4.-
<input type="checkbox"/> Mini crème brûlée	4.-
<input type="checkbox"/> Tartelette au caramel tendre	4.-
<input type="checkbox"/> Financier : amande, pistache, chocolat	4.-
<input type="checkbox"/> Cannelé	4.-
<input type="checkbox"/> Tiramisu café amaretto	4.-
<input type="checkbox"/> Les choux : crème ou religieuse ou Paris-Brest	4.-
<input type="checkbox"/> Dôme au chocolat	4.-
<input type="checkbox"/> Salade de fruits de saison	4.-



Présence et animation de notre chef sommelier, élu Meilleur Sommelier Suisse 2021 (sous réserve de disponibilité) 100.- par heure

Frais de transport et livraison Genève Ville 40.-/

Hors ville à partir de 90.-

Annulation sans frais minimum 24 heures à l'avance

Personnel cuisine/service 50.- de l'heure plus un déplacement de 50.- par employé

Remarques spéciales : TVA 7,7 % comprise

