



LE LION D'OR

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

Les pièces cocktail salées froides

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





LE LION D'OR

Les pièces cocktail salées chaudes

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

Les pièces prestige

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

Boite de caviar 30gr / 50gr / 125gr de la maison Icône ou Petrossian,
blinis, crème d'aneth, rondelles de pomme de terre, œuf mimosa

(prix sur demande)





LE LION D'OR

Les pièces cocktail sucrées

| | la pièce |
|---|----------|
| Les macarons : citron ou chocolat ou praliné | 4.- |
| Guimauve aux fruits de saison | 4.- |
| Tartelette mangue passion | 4.- |
| Rocher coco | 4.- |
| Tartelette citron meringuée | 4.- |
| Panna cotta | 4.- |
| Les financiers : amande ou pistache ou chocolat | 4.- |
| Cannelé | 4.- |
| Crème vanille-caramel | 4.- |
| Les choux : façon Paris-Brest ou vanille | 4.- |
| Tartelette au chocolat | 4.- |
| Salade de fruits de saison | 4.- |



Le 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

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.

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

