



LE LION D'OR

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



LE LION D'OR

NOS ENTRÉES

Velouté de choux fleurs, senteur de vanille et choux meunière	22.-
Le poireau vinaigrette truffée, mimosa d'œuf de la ferme du Lignon	26.-
Truite du Jura en fin gravlax, carpaccio de navet du pays parfumé au poivre du Sichuan	28.-
Gratin de macaroni, sauce Nantua et écrevisses fraîches	32.-
Ceviche de bar, leche de tigre, quinoa soufflé	32.-
Pâté en croûte de saison et ses condiments	18.-
Entrecôte de bœuf du pays en fin gravlax, condiment à la moutarde douce, herbes fraîches	28.-
Agnolotti de volaille suisse, crème de vieux gruyère et jus corsé	30.-
Le foie gras du Sud-Ouest comme un calisson, gelée de fruits de saison et chutney du moment	32.-
Le homard gratiné façon thermidor	<i>(prix sur demande)</i>
Caviar 30gr / 50gr / 125gr maison Icône ou Petrossian	
Blinis, crème d'aneth, pomme de terre, œuf mimosa	<i>(prix sur demande)</i>





LE LION D'OR

NOS PLATS

Poissons

Filet de bar, cocotte de légumes de saison et mousseline de pommes de terre	40.-
Gambas, orechiette, jeunes légumes, sauce au curcuma	42.-
Médaille de lotte, choux fleurs cuits meunière et sauce au curry rouge	44.-
Turbot rôti, pommes de terre confites, moules de bouchot et capucines	52.-
Saint-Jacques, sauce au champagne, risotto fumé	56.-

Viandes

Vol au vent de volaille suisse, sauce poulette et champignons des bois rôtis	38.-
Poitrine de cochon de Jussy, champignons de saison	42.-
Bœuf confit de 15 heures, carotte maraichère au cumin noir	44.-
Epaule d'agneau de lait aux épices, laquée de son jus, pressé de légumes de saison	54.-
Pavé de veau, artichauts barigoule et olives taggiasche	58.-

Nos viandes et poissons peuvent être accompagnés de mousseline de pommes de terre et d'une cocotte de légumes de saisons, au gré de vos envies.





LE LION D'OR

NOS DESSERTS

Les fromages de nos montagnes et d'ailleurs par la maison Bruand 18.-



Mangue fraîche, coulis de mangue, sorbet citron-shizo 14.-

Pavlova façon Mont-Blanc et cassis, glace aux marrons glacés 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 14.-

Salade de fruits frais de saison sorbet de saison 14.-

Mousse de noix de coco, coulis au fruit de la passion, sorbet fruits exotiques 14.-

Les trois mignardises 6.-



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.

