



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



LE LION D'OR

LES PIÈCES COCKTAIL SALÉES FROIDES

	<i>la pièce</i>
Légumes croquants en pickles	5.-
Sablé au parmesan et guacamole	5.-
Sablé et houmous de lentilles de Sauvigny	5.-
Poireaux vinaigrette	5.-
Velouté de saison	5.-
Gambas au furikaké	5.-
Tartare de bar aux agrumes	5.-
Saumon fumé et crème aigre	5.-
Tataki de thon juste snacké duo de sésame	5.-
Tartelette au crabe et avocat	5.-
Mini club sandwich au poulet ou saumon	5.-
Canard fumé, pommes de terre à l'huile	5.-
Maki de bœuf et wasabi	5.-
Assortiment de sushi et maki	5.-

LES PIÈCES COCKTAIL SALÉES CHAUDES

Barbajuan ricotta et épinard	5.-
Panisse à l'olive taggiasche	5.-
Cromesquis d'escargot	5.-
Fallafel labné à la menthe du jardin	5.-
Gougère au vieux gruyère	5.-
Malakoff à l'ail noir	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.-
Œuf de caille, tarama et caviar	10.-
Saumon fumé et caviar	12.-
Homard, caviar pressé et agrumes	12.-
Merus de King crabe, pomme, shizo	(prix sur demande)

Caviar 30gr / 50gr / 125gr maison Petrossian
Blinis, crème d'aneth, pomme de terre, œuf mimosa

(prix sur demande)



LE LION D'OR

LES PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

	<i>la pièce</i>
Les macarons du moment	4,-
Roll au fruit de la passion et guimauve coco	4,-
Tartelette aux figues et miel de Stéphanie	4,-
Rocher chocolat noisette	4,-
Tartelette citron meringuée	4,-
Financier aux amandes	4,-
Croustillant au praliné et miel de Stéphanie	4,-
Lolly-pop chocolat au lait et fève tonka	4,-
Les choux : façon Paris -Genève	4,-
Entremets Mont-Blanc	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, pour un minimum de 3 heures de travail sur place.

Les chefs de cuisine et les maîtres d'hôtel sont facturés 70.- par heure de présence chez le client et 70.- par déplacement, pour un minimum de 3 heures de travail sur place.

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.

