

# BANQUET 2019



*un chef dans  
votre Entreprise*



# BANQUET 2019

## NOS ENTRÉES / OUR STARTERS

---

Velouté de petits pois, crème infusée à la menthe <i>Peas cream soup, mint infused cream</i>	CHF 14.-
Salade de légumes de saison <i>Seasonal vegetable salad</i>	CHF 15.-
Petite bruschetta de poulet et ses légumes confits, vinaigrette César <i>Chicken small bruschetta with candied vegetables, Cesar vinaigrette</i>	CHF 16.-
Cannelloni de saumon, guacamole et mangue, assaisonné par nos soins sur son blinis maison <i>Salmon cannelloni with guacamole and mango, seasoned by the Chef, served on a homemade blini</i>	CHF 18.-



# BANQUET 2019

## NOS POISSONS / OUR FISH

---

- Dos de cabillaud royal au beurre de verveine, crémeux d'artichauts et légumes printaniers CHF 28.-  
*Royal cod back, verbena butter, artichoke cream and Spring vegetables*
- Omble chevalier, poché dans un cour bouillon à la badiane, aubergines grillées, légumes du soleil et pomme gaufrette CHF 30.-  
*Arctic char poached in star anise flavoured stock, grilled eggplant, sunny vegetables and crispy potato*
- Filet de lieu jaune rôti, risotto arborio primeur aux herbes, coulis aux épices CHF 29.-  
*Roasted golden Pollock fillet, Arborio risotto with herbs, spices flavoured coulis*

## NOS VIANDES / OUR MEATS

---

- Filet d'agneau en croûte d'olives Bio, cuit basse température, mousseline de carottes au cerfeuil et légumes confits, jus corsé CHF 34.-  
*Lamb fillet served in a crust of Organic olives, cooked low temperature, carrot mousse with chervil and candied vegetables, gravy*
- Ballotine de poulet aux shiitakes, légumes au curry doux, riz parfumé au kéfir CHF 28.-  
*Chicken ballotine with shiitakes, light curry vegetables, kefir flavoured rice*
- Médallion de veau, cuit basse température, écrasé de pommes de terre aux herbes et légumes de saison, jus acidulé CHF 33.-  
*Veal Medallion, cooked low temperature, mashed potatoes with herbs, seasonal vegetables, sour sauce*

Les produits utilisés dans nos mets sont frais et sélectionnés chaque jour par le Chef de cuisine. Aussi, certains accompagnements sont susceptibles d'être modifiés, afin de vous garantir en permanence une qualité optimale dans le respect de la saisonnalité. La plupart de nos produits frais sont issus de l'agriculture locale genevoise et labélisés GRTA (Genève Région Terre Avenir).

*Our food products are fresh and selected every day by the Chef. Then, side dishes are likely to change to offer you best quality food, according to seasonality.  
The majority of our vegetables are produced in the local Genevan area and GRTA (Genève Région Terre Avenir) certified.*



# DESSERTS

## NOS DESSERTS / OUR DESSERTS

---

Salade de fruits de saison  
*Fresh seasonal fruits salad* CHF 7.-

Moelleux au chocolat noir et fruits rouges  
*Berries and dark chocolate soft cake* CHF 8.-

Panna cotta aux fruits exotiques  
*Exotic fruits panna cotta* CHF 7.-

Dôme de fromage blanc au citron vert, cœur de framboise  
*Lime flavoured fromage blanc dome, raspberry heart* CHF 7.-

Carpaccio d'ananas, sirop de vanille de Madagascar  
*Pineapple carpaccio, syrup with vanilla from Madagascar* CHF 8.-

### Suggestion du Chef :

Assiette gourmande  
Tartelette au chocolat Jivara lacté, financier framboise, fruits de saison  
*Assortment of sweet delights*  
*Milky Jivara chocolate tartlet, raspberry financier, seasonal fruits* CHF 8.-



# BOISSONS

## NOS SUGGESTIONS DE BOISSONS / OUR DRINKS

---

### VINS BLANCS SUISSES / SWISS WHITE WINES

---

Chasselas de Bourdigny 75 cl	CHF 27.-
Sauvignon blanc « la Dîme » 75 cl	CHF 38.-
Chardonnay « la Dîme » 75 cl	CHF 38.-

### VINS ROUGES SUISSES / SWISS RED WINES

---

Gamay de Peissy-les-Perrières 75 cl	CHF 27.-
Pinot noir de Satigny « le Prieuré » 75 cl	CHF 33.-
Gamaret de Genève « le Prieuré » 75 cl	CHF 38.-

### BOISSONS CHAUDES / HOT BEVERAGES

---

Café <i>Coffee</i>	CHF 2.70
Thé, infusions <i>Tea, herbal infusions</i>	CHF 2.70

### BOISSONS SANS ALCOOL / SOFT DRINKS

---

Henniez®, San Pellegrino® 50 cL	CHF 3.80
Coca Cola® 33 cL	CHF 3.20
Jus de fruits 20 cL	CHF 3.20



# CONDITIONS GÉNÉRALES

## CONDITIONS GÉNÉRALES GENERAL TERMS AND CONDITIONS

---

1. Le même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives.  
*The same menu must be chosen for all guests.*
2. Pour une réservation d'un déjeuner/dîner de moins de 15 personnes en salon privé, des frais supplémentaires de service seront appliqués.  
*Any reservation for less than 15 persons in a private room will be extra-charged.*
3. Un menu banquet se compose obligatoirement d'une entrée + un plat + un dessert.  
*A banquet menu is compulsorily made up of a starter + a main course + a dessert.*
4. Votre banquet doit être confirmé minimum 7 jours à l'avance (nombre d'invités, horaire, facturation, etc.).  
*Your banquet must be confirmed within a minimum 7 days before your event (final number of guests, time table, billing address etc...).*
5. Pour toute demande de régime alimentaire spécifique (végétarisme, allergies alimentaires, etc.), n'hésitez pas à nous contacter afin que notre diététicienne diplômée adapte la prestation.  
*For any specific diet request (vegetarianism, food allergy, etc.), do not hesitate to contact us. Our graduate dietician will adapt the service to your needs.*

Nous vous remercions de votre confiance et nous veillerons à tout mettre en œuvre pour vous satisfaire.

*We thank you for your confidence and we will ensure your satisfaction.*

Votre équipe Eldora

*Your Eldora-UNOG team*