

BANQUET AUTOMNE- HIVER 2018/2019



*un chef dans
votre Entreprise*



BANQUET AUTOMNE- HIVER 2018/2019

NOS ENTRÉES / OUR STARTERS

Magret fumé de canard français servi sur son finger de focaccia, servi avec une déclinaison de chou-fleur GRTA <i>Smoked French duck breast fillet, focaccia finger, GRTA cauliflower variation</i>	CHF 17.-
Fricassée de gambas au safran et sa pomme de terre farcie à la laitue de mer <i>Saffron flavored gambas fricassee, potato stuffed with seaweed</i>	CHF 18.-
Mousse de dinde et sa crème fouettée aux zestes d'orange <i>Turkey mousse with orange zests flavored whipped cream</i>	CHF 15.-
Soupe chaude de pois chiches bio à la vanille <i>Vanilla flavoured Organic chickpeas soup</i>	CHF 14.-



BANQUET AUTOMNE- HIVER 2018/2019

NOS POISSONS / OUR FISH

- Pavé de saumon d'Écosse « Label Rouge » confit à l'huile d'olive, coulis vert et ragoût de lentilles aux petits légumes CHF 32.-
Red Label salmon thick steak from Scotland, candied in olive oil, green coulis and lentils stew with vegetables
- Sandre d'Islande, patate douce et courge en deux façons, vinaigrette au jus d'orange CHF 30.-
Zander from Island, sweet potato and squash cooked in 2 ways, orange juice vinaigrette
- Dos de lieu sauvage doré, sauce à la crème GRTA, écrasé de vitelotte aux cardons de Genève CHF 28.-
Wild golden Pollock back, GRTA creamy sauce, mashed vitelottes with Geneva cardoons

NOS VIANDES / OUR MEATS

- Médaille de veau, cuit en ragoût, servi avec son disque d'orge bio au céleri GRTA et sa sauce vinaigre de Xérés CHF 32.-
Stewed veal medallion, Organic barley disc with GRTA celery and Xeres vinegar dressing
- Filet de volaille suisse poché, sauce suprême et son risotto de boulghour aux carottes GRTA CHF 28.-
Poached Swiss poultry fillet, supreme sauce, bulgur risotto with GRTA carrots
- Selle d'agneau rôtie servie avec son jus au romarin et une fricassée de pomme de terre GRTA et panais GRTA CHF 33.-
Roasted saddle of lamb, rosemary juice, GRTA potato and GRTA parsnip fricassee

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, moelleux aux noisettes et pépites de chocolat
Fresh seasonal fruits salad, hazelnut soft cake and chocolate chips CHF 7.-

Moelleux au chocolat noir et à l'orange
Orange and dark chocolate soft cake CHF 7.-

Crème brûlée à la vanille Bourbon
Vanilla Bourbon crème brûlée CHF 6.-

Tarte fine aux pommes caramélisées et sa crème anglaise
Caramelized apple thin pie, vanilla light custard cream CHF 7.-

Suggestion du Chef :

Assiette gourmande
Tartelette à l'orange sanguine, petit pot de crème au chocolat, brochette de fruits de saison
*Assortment of sweet delights
Blood orange tartlet, chocolate cream jar, seasonal fruits skewer* 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