

BANQUET 2019 - 2020

AUTOMNE / HIVER



*un Chef dans
votre Entreprise*



BANQUET 2019 - 2020

AUTOMNE / HIVER

NOS ENTRÉES / OUR STARTERS

Velouté chaud de courge au lait d'amande et son émulsion de marron au romarin et lait de coco CHF 14.-
Warm squash velouté with almond milk, chestnut and rosemary emulsion and coconut milk

Jardin d'automne aux légumes GRTA et sa vinaigrette au citron grillé CHF 15.-
GRTA Autumn vegetables salad, grilled lemon vinaigrette

Médallion de sandre froid aux épinards et curcuma et sa chantilly de topinambour et graines de pavot CHF 16.-
Cold zander medallion with spinach and turmeric, Jerusalem artichoke and poppy seeds chantilly

Cromesquis chaud de confit de canard au foie gras, marmelade de légumes oubliés à l'orange corsée CHF 18.-
Warm duck confit cromesquis with foie gras, old-fashioned vegetables marmalade with spicy orange



BANQUET 2019 - 2020

AUTOMNE / HIVER

NOS POISSONS / OUR FISH

- Filet de truite poché au kéfir et à la fleur d'hibiscus et son crémeux de racine de persil, choux de Bruxelles, mini navets et rutabaga CHF 28.-
Poached trout fillet with kefir and hibiscus flower, creamy parsley roots, Brussels sprouts, mini turnip and rutabaga
- Filet de loup de mer poêlé à l'huile d'olive extra vierge, risotto primeur au Grana Padano et sa vinaigrette à la courge confite CHF 32.-
Stir-fried seabass with extra Virgin oil, vegetables risotto with Grana Padano and candied squash vinaigrette
- Pavé de maigre rôti à l'unilatéral et son crémeux de butternut, mini légumes de saison et beurre au poivre de Sichuan CHF 30.-
Roasted on one side giant seabass thick fillet, creamy butternut squash, mini seasonal vegetables and Sichuan pepper flavoured butter

NOS VIANDES / OUR MEATS

- Epaule d'agneau confite au miel de châtaigner et laurier frais, légumes anciens et pommes de terre Charlotte tournés, jus de cuisson CHF 33.-
Preserved lamb shoulder with sweet chestnut honey and fresh bay leaf, old-fashioned vegetables and Charlotte potatoes, cooking juice
- Pavé de veau farci aux pleurotes GRTA et aux herbes fraîches, frites de polenta Bio au Grana Padano, figue rôtie et carotte fane au thym, jus de viande CHF 32.-
Veal thick steak stuffed with GRTA oyster mushroom and fresh herbs, Organic polenta fries with Grana Padano, roasted fig and baby carrot with thyme, gravy
- Suprême de pintade fumé au bois de hêtre et son millefeuille de pommes de terre amandine, caponata aux légumes de saison, jus à la marjolaine CHF 28.-
Guinea fowl supreme smoked with beech tree wood, Amandine potato millefeuille, seasonal vegetables caponata, marjoram juice

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

Moelleux chaud au chocolat Guanaja et son cœur coulant aux marrons d'Ardèche, crème anglaise aux marrons

CHF 8.-

Warm Guanaja chocolate fondant, melting heart with chestnuts from Ardeche, custard creams with chestnuts

Crème brûlée aux agrumes Kalamansi

CHF 7.-

Kalamansi citrus fruits creme brulee

Salade de fruits frais exotiques et son financier aux agrumes

CHF 7.-

Exotic fresh fruits salad and citrus flavoured soft almond cake

Tarte fine aux pommes chaude et sa crème anglaise

CHF 8.-

Warm thin apple pie, custard cream

Suggestion du Chef :

Assiette gourmande

CHF 8.-

Verrine de fruits de saison, gâteau fondant au chocolat, tartelette spéculoos à la poire Williams

Assortment of sweet delights

Seasonal fruits skewer, chocolate fondant, speculoos tartlet with Williams pear



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