

# DEJEUNER BUFFET - 2020



*un Chef dans  
votre Entreprise*



# DEJEUNER BUFFET

## Sommaire

Nos buffets.....	3
Nos suggestions de boissons .....	7
Conditions Générales.....	8



# DEJEUNER BUFFET

## Nos buffets

### Buffet n°1

CHF 50.- par personne

#### Assortiment froid

Salade de quinoa bio au rouget, concombre,  
tartare de tomates GRTA et vinaigrette huile d'olive citron

\*\*\*

Terrine de saumon maison et son guacamole tex mex

\*\*\*

Anti-pasti de légumes à l'huile d'olive et au thym frais

\*\*\*

Salade césar, dinde, œufs, croûtons et copeaux de Grana Padano

#### Assortiment chaud

Emincé de poulet à l'indienne

\*\*\*

Curry de crevettes au citron vert

\*\*\*

Riz basmati bio comme un pilaf

\*\*\*

Jardinière de légumes du moment

#### Assortiment de desserts

Panna cotta aux fruits rouges

\*\*\*

Tarte tatin aux pommes caramélisées

\*\*\*

Mousses aux deux chocolats



# DEJEUNER BUFFET

**Buffet n°2**

**CHF 50.- par personne**

## **Assortiment froid**

Taboulé bio oriental à la menthe fraîche et aux raisins secs

\*\*\*

Salade grecque, féta, olives bio, tomates, concombre et feuilles de vigne

\*\*\*

Volaille façon vitello tonnato, salade de roquette et de câpres

\*\*\*

Coleslaw et caponata

## **Assortiment chaud**

Beignets de filet de perche

\*\*\*

Blanquette de poulet à l'ancienne

\*\*\*

Pommes de terre GRTA vapeur

\*\*\*

Carottes GRTA sautées en persillade

## **Assortiment de desserts**

Macarons assortis

\*\*\*

Tarte aux fruits du moment

\*\*\*

Tiramisu



# DEJEUNER BUFFET

**Buffet n°3**

**CHF 50.- par personne**

## **Assortiment froid**

Tomate, mozzarella, pesto frais maison et grissini

\*\*\*

Déclinaison de dips GRTA (Carotte, céleri et concombre) et ses sauces

\*\*\*

Escabèche de thon au vinaigre de framboise

\*\*\*

Salade de paella au riz bio, moules, poivrons multicolores et crevettes

## **Assortiment chaud**

Emincé de bœuf façon thaï

\*\*\*

Filet de saumon laqué au miel

\*\*\*

Fusilli bio

\*\*\*

Wok de légumes du moment

## **Assortiment de desserts**

Île flottante aux amandes torréfiées

\*\*\*

Macaron chocolat

\*\*\*

Salade de fruits frais



# DEJEUNER BUFFET

**Buffet n°4**

**CHF 50.- par personne**

## **Assortiment froid**

Salade niçoise traditionnelle  
(Thon, poivrons bio, haricots verts, œufs bio)

\*\*\*

Houmous de pois chiche bio à la tahina

\*\*\*

Piémontaise de saumon aux condiments

\*\*\*

Salade de bœuf satay aux pousses de soja GRTA et cacahuètes

## **Assortiment chaud**

Dos de cabillaud au paprika et safran

\*\*\*

Emincé de volaille à la zurichoise

\*\*\*

Pommes dauphine

\*\*\*

Ratatouille cuite au thym de garrigue

## **Assortiment de desserts**

Tartelette chocolat

\*\*\*

Financier du moment

\*\*\*

Blanc manger à la pistache et aux fruits exotiques



# BOISSONS

## Nos suggestions de boissons

### Vins blancs suisses

Chasselas de Bourdigny	CHF 27.-
Sauvignon blanc « la Dîme »	CHF 38.-
Chardonnay « les Perrières »	CHF 38.-

### Vins rouges suisses

Gamay de Bourdigny	CHF 27.-
Pinot noir de Satigny, « le Prieuré »	CHF 33.-
Gamaret « le Prieuré »	CHF 38.-

### Boissons chaudes

Café, Thé ou Infusion	CHF 2.70
-----------------------	----------

### Eaux minérales, sodas

Evian® ou 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

Le même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives.

Un minimum de 25 personnes est requis pour un déjeuner privé en buffet. Les commandes et le nombre de personnes doivent être validés **au minimum 7 jours à l'avance**. Cette validation sera déterminante pour l'établissement de votre facture finale. Dans un délai plus court des modifications de la prestation pourraient intervenir.

## Prix

Tous nos prix sont en francs suisses, TVA incluse.

Nos prix comprennent le service par le personnel ainsi que l'utilisation du lieu réservé pour votre événement.

## Facturation

Pour faciliter l'établissement de votre facture définitive, merci de nous communiquer au moment de la réservation tous les renseignements pour la facturation, afin qu'elle corresponde à vos attentes comptables :

- un numéro de PO = Purchasing order ;
- une répartition éventuelle entre différents partenaires ;
- un intitulé particulier de votre événement.

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

Votre équipe Eldora SA

Département commercial  
Tel: +41 (0)22.917.56.19 - [onu@eldora.ch](mailto:onu@eldora.ch)  
Eldora SA – Restaurants de l'ONU  
8-14 avenue de la Paix  
1211 Genève 10  
Tel: +41 (0)22.917.56.19  
Fax: +41 (0)22.917.01.02  
[onu@eldora.ch](mailto:onu@eldora.ch)