

**GARDEN**  
*& Catering*





## **.11 COCKTAILS DÎNATOIRES**

- Cocktails à la carte
- Cocktails estivaux
- Cocktails hivernaux

## **.29 MENUS**

- Menus estivaux
- Menus hivernaux

## **.37 PRESTATIONS CORPORATE**

- Business lunch
- Journée business au Garden
- Team building & Soirée d'entreprise

## **.43 VINS ET BOISSONS**

## **.57 CONDITIONS GÉNÉRALES**



## LE RESTAURANT LA MAISON

À l'origine, c'était un café de village. Au fil des ans, il a évolué jusqu'à devenir, en 2019, une auberge authentique au **charme d'antan**. Le dépaysement est immédiat. Sa situation en bordure de la ville et proche de la frontière, sa programmation d'événements musicaux et d'animations, les espaces de jeux (pétanque et aire de jeux pour enfants), son parking gratuit, ne laissent personne indifférent.

L'auberge genevoise accueille ses visiteurs toute l'année dans un esprit "**nature et découverte**", offrant en saison estivale

un parc et jardin de plus de 1500m<sup>2</sup> où il fait bon s'arrêter.

En saison hivernale, une maison de village chaleureuse qui incite au repos et à la détente. On peut se retrouver à toute heure, pour boire un verre, faire une pause déjeuner, un tea-time, un cocktail ou un dîner.

L'empreinte du Garden & Cooking se veut différente à travers son **lieu d'exception et ses diverses activités** :



## L'HISTOIRE

En 2000, **Bruno PADE**, cuisinier de métier, fonde sa société de restauration familiale "**Cooking Live**" avec la gestion de plusieurs établissements à Genève et développe, en parallèle, une filière service Traiteur accompagné de son épouse, de sa fille et de son fils. L'année 2017 marquera un tournant dans l'activité, suite au décès de Bruno.

Sa fille, **Vanessa PADE**, décide alors de reprendre le flambeau. À travers sa deuxième génération, la société s'est agrandie, transformée et embellie.

Lorsque Vanessa PADE a cherché un lieu pour pérenniser l'activité traiteur, elle a eu un **coup de cœur** pour cet établissement situé à Plan-les-Ouates.

# LES VALEURS

## L'ÉQUIPE

Les collaborateurs qui entourent Vanessa PADE forme **une grande famille**. Chacun se dépasse pour apporter au client une expérience inoubliable.

L'**amour du métier**, la **perfection du geste**, le désir de **comblé le client**, tels sont les moteurs qui animent les équipes.

En tout temps, l'entreprise se veut réactive en fonction des besoins, des demandes et des circonstances. À votre écoute et disponible, l'équipe se réjouira d'affiner et réaliser, ensemble, votre projet.

Cette entreprise à taille humaine est une force. Une seule devise : Mettre tout son cœur à l'ouvrage pour faire de vos instants de partage des moments réussis.



DIRECTRICE



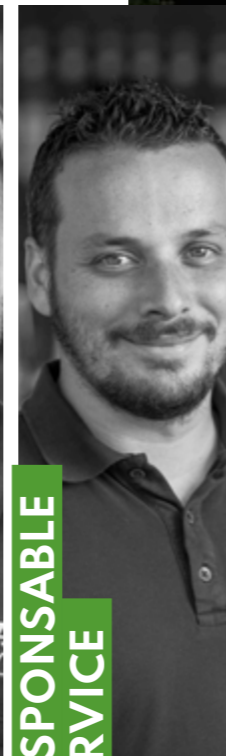
CHEF DE CUISINE



RESPONSABLE ÉVÉNEMENTIEL



RESPONSABLE BAR



RESPONSABLE SERVICE

“ Mettre tout son cœur à l'ouvrage pour faire de vos instants de partage des moments réussis. ”

# VANESSA PADE

**DIRECTRICE PASSIONNÉE  
ET RIGOUREUSE**

Née dans une marmite, elle a grandi dans les cuisines et les restaurants. C'est donc tout naturellement qu'elle s'est dirigée vers des études de restauration et de vente. Elle a tout appris de son père, cuisinier de métier qui a gravi toutes les étapes pour devenir un véritable entrepreneur. Tout en étant le chef dans ses cuisines, il a géré avec sa fille plusieurs restaurants, avec le plaisir constant de cuisiner des **produits locaux de qualité**.

Vanessa PADE, imprégnée des valeurs de son père, a souhaité vivre sa propre expérience en ouvrant son restaurant. Elle gère, recrute le personnel, puis le forme à son image. Son souci d'accueillir chaque client de façon personnelle fait la force de la structure.

A travers son **dynamisme**, son **énergie** et son **sens de l'innovation**, ce fût une évidence de développer l'activité traiteur en créant une entité à part entière : Garden & Catering. Accompagnée de son adjointe et belle-sœur dans la vie, elles créent et imaginent de nouveaux services, avec cette insatiable envie de se challenger !

Avec elles, **la perfection devient naturelle**.

Vanessa est une femme de caractère, entière et authentique au tempérament de feu. Elle met toute son âme et tout son cœur au service de son métier. Elle entraîne derrière elle une équipe de passionnés qui lui emboîtent le pas dans chacun de ses projets.



# LE CHEF MICKAËL BOITTET

**AU PIANO**

Doté d'une solide expérience, Mickaël a fait son apprentissage auprès du triplement étoilé **Georges Blanc**, et complété ses connaissances par une formation de desserts à l'assiette.

Pour renouer avec ses origines, il a travaillé dans un grand hôtel de luxe de l'île Maurice. Il a sublimé les produits locaux, intégrant une culture mauricienne à des techniques françaises.

Grâce à la diversité de son parcours d'auberges en restaurants bistro, sa personnalité est marquée par un travail **minutieux** et une **rigueur sans faille**.

Il travaille au diapason des petits producteurs locaux, auprès desquels il se fournit. Il propose une carte des mets audacieuse, une cuisine d'instinct élaborée à partir de **produits de saison**.

Aujourd'hui, il dirige la partition dans la cuisine. Ce qu'il aime par-dessus tout, c'est le travail de recherche dans l'association des goûts.

Ses assiettes sont artistiques, elles réjouissent les sens, elles ne mentent pas, disent vrai et respirent l'authentique. Son désir est d'offrir à ses clients une expérience gourmande **unique**.



## LE SERVICE TRAITEUR

Chaque manifestation se veut **unique** et **authentique**. Confiez votre événement à un service traiteur adapté, offrant une **très large palette** de prestations pour répondre à chacune de vos demandes.

Parce que tous les goûts sont dans la nature et que les occasions sont multiples, nous nous engageons à vous proposer une réception qui vous ressemble !

Garden & Catering propose un service traiteur **sur-mesure** : mets salés, sucrés, plats du terroir ou menus instinctifs, fêtes à thèmes ou classiques, ambiance champêtre ou formelle, intime ou organisée pour des centaines d'invités.

Quel que soit votre choix, nous saurons répondre à vos souhaits avec une disponibilité sans défaut pour que votre événement soit une réussite.

Esprit familial, convivialité et confiance sont les ingrédients de notre structure pour assurer un travail **soigné**.



CONVIVIALITÉ

ESPRIT  
FAMILIAL

CONFIANCE

## UNE CUISINE

Le Chef, **Mickaël Boittet**, vous propose son savoir-faire : une cuisine **authentique** et **créative** labellisée GRTA.

Nos mets vous séduiront par l'originalité des saveurs afin de vous procurer du bonheur à travers un **éveil des sens**, tout en privilégiant une cuisine tournée vers le **local** et le **végétal**.



## UN PARTENAIRE

Motivé par la volonté de travailler main dans la main, entre frère et sœur, Garden & Catering vous propose un partenariat privilégié avec l'agence **JCL Swiss event**, spécialiste en organisation événementielle.

Parce qu'une fête ne se limite pas au repas, l'agence orchestrera, en collaboration avec Garden & Catering, tout ou partie de votre événement et vous apportera les clés d'une organisation sans faille pour faire de cette journée une date **mémorable**.

Elle sélectionne avec soin des prestataires de **confiance** et de **qualité** selon vos souhaits et vos exigences. Grâce à ce partenariat, bénéficiez de tarifs préférentiels sur toutes vos prestations annexes !

Pour plus d'informations :  
[www.jcl-swissevent.ch](http://www.jcl-swissevent.ch)





**Le +**  
**ESPACE PRIVATIF OFFERT  
 POUR TOUTE RÉSERVATION  
 TRAITEUR**

## LES LIEUX

Prenez le temps de venir découvrir un lieu d'exception aux **volumes généreux** :

- un parc et jardin naturel
- 2 salles intérieures
- un parking à disposition

L'ombre des platanes, la fraîcheur de l'étang, la douceur des pergolas offrent aux amateurs d'endroits festifs

et élégants, un **cadre bucolique** pour un événement mémorable. Tous nos espaces sont privatisables partiellement ou dans leur totalité.

Aussi, nous pouvons rechercher pour vous, un lieu **atypique, spectaculaire** ou **pratique**, situé en ville ou à la campagne.

Contactez-nous pour découvrir les lieux partenaires.

### ESPACES INTÉRIEURS



#### **Salle RDC 50 places assises / 60 personnes debout**

Dans une atmosphère chaleureuse, profitez de plusieurs espaces cosy et intimistes. Un véritable nid douillet, une bulle privilégiée où l'on se sent comme à la maison.



#### **Salle 1er étage 40 places assises / 50 personnes debout**

Sous une charpente en vieux bois, découvrez une salle au cachet d'antan jouissant d'une belle hauteur sous plafond. Un espace harmonieux au charme intemporel.

### ESPACES EXTÉRIEURS



#### **Jardin 300 places assises / 1000 personnes debout**

Au cœur d'un écrin naturel de plus de 1500m<sup>2</sup>, appréciez la douceur d'une oasis de calme et de verdure. Un havre de paix, ressourçant et dépayçant.



# COCKTAILS DÎNATOIRES



## PRATIQUE RAFFINÉ & FESTIF

Convivial, chic ou décontracté, le cocktail dînatoire est toujours très prisé. C'est une manière originale de recevoir, il permet un échange privilégié avec vos invités.

Grâce aux différentes formules à votre disposition, la réalisation de votre réception est sur mesure.

Prenez un instant et trouvez l'inspiration dans ce catalogue.

---

**CHOISISSEZ** LE LIEU  
DE VOTRE RÉCEPTION,  
OU **RÉSERVEZ** TOUT OU  
PARTIE DE NOTRE AUBERGE.



# COCKTAILS À LA CARTE

## METS SALÉS

### VERRINES

#### 4.- par verrine

- Tartare de saumon, mangue, avocat
- Tartare de poulpe en persillade, brunoise d'ananas
- Tartare de crevettes à l'échalote, crème de wasabi
- Tartare de bœuf à l'italienne
- Verrine de foie gras aux pommes
- Légumes et noix au pesto rouge
- Panna cotta de betteraves rouges, mousse de fromage frais
- Quinoa, concombre et agrumes

### TOASTS

#### 3.- par pièce

- Saumon gravelax, crème de wasabi, blini
- Tartare de saumon, citron vert et aneth
- Tartare de bœuf traditionnel
- Jambon de parme, crème d'oignons
- Foie Gras, chutney du Chef
- Fromage frais et légumes confits
- Tapenade d'olives vertes au thym
- Houmous, huile d'olive et curry
- Tomate, ail et huile d'olive

### CUILLÈRES

#### 3,5.- par cuillère

- Tataki de saumon, graines noires de sésame
- Saint-Jacques à la mangue
- Moules marinières en persillade
- Roulé de viande des Grisons au fromage frais
- Bouchée de brunoise d'ananas, jambon cru Tessinois
- Mini muffin aux légumes
- Mousseline de carottes au cumin, poivrons confits
- Tapenade de courgettes à la coriandre, brunoise de tomates à l'échalote

### ASSORTIMENTS

#### 5.- par personne

- Charcuterie
- Fromages

### PETITES PIÈCES CHAUDES

#### 3,5.- par pièce

- Accra de morue, sauce curry
- Tourte saumon-épinard
- Croustillant queue de langoustine au basilic
- Croustis au poulet, saveurs des îles
- Burger de bœuf
- Buns de chorizo, olives noires et romarin
- Croustillant chèvre-miel
- Croquette de porc à la pistache
- Gougère classique au thym
- Tartelette aux poireaux
- Roulés de pancake au seitan, oignon et persil

### PETITES PIÈCES FROIDES

#### 3.- par pièce

- Bagel de saumon, crème acidulée
- Cigare truite, ricotta et tomates séchées
- Canapé crabe, mayonnaise au curry Madras
- Wrap de poulet, graines de pavots et féta
- Cake olive, féta et romarin
- Focaccia au pesto et piment d'Espelette
- Bavarois d'asperges
- Galette de maïs, avocat, tomate, pousses d'épinards et piment vert

### BROCHETTES

#### 5.- par pièce

- Saumon, fromage frais, concombre
- Bar gravelax au citron vert, suprême d'orange
- Gambas caramélisées au rhum
- Brochette d'encornets farcis aux petits légumes du soleil
- Melon, chorizo
- Dinde yakitori, sauce aigre douce
- Tomate, mozzarella au basilic
- Tofu au pesto, courgettes grillées

### SOUPES FROIDES

#### 4.- par verrine

- Gaspacho andalou
- Betterave et compotée d'avocat
- Concombre, pomme et féta
- Courgette et copeaux de parmesan

### SOUPES CHAUDES

#### 4.- par verrine

- Butternut à la noisette
- Châtaigne et panais
- Velouté forestier
- Lentilles corail, oignons et tomate



# COCKTAILS À LA CARTE

## METS SUCRÉS

### VERRINES

2,5.- par verrine

- Panna cotta fruits rouges / mangue / kiwi
- Mousse chocolat au lait
- Crémeux citron et éclats de meringue
- Crème brûlée lavande / framboise / pistache
- Fruits frais infusés à la menthe
- Poire chocolat aux épices
- Soupe de kiwi au pamplemousse
- Verrine coco-rhubarbe
- Crème de chocolat-amandes
- Mousse d'abricots infusés au romarin
- Pommes épicées et noix caramélisées
- Mousse chocolat blanc aux éclats d'Oréo
- Soupe de fraises au basilic

### MIGNARDISES

3.- par pièce

- Mini tartelette Citron meringuée / Fraise / Framboise / Chocolat noir-fruits rouges
- Financier Framboise-chocolat blanc / Abricot
- Pain de Gênes et mousse pistache
- Chou Vanille / Moka / Chocolat
- Truffe au chocolat
- Biscuit moelleux chocolat, crème montée à la vanille
- Macaron Saveur au choix
- Sablé chocolat-noisette, ganache chocolat blanc
- Mini tarte Tatin
- Croustillant spéculoos, mousse exotique
- Pâte de fruits à la pomme
- Mini brownie pistache - framboise



# COCKTAILS ESTIVAUX

Prix indiqués **par personne**

20.-

## LE TRÈFLE DU GARDEN

- Cappuccino de petits pois à la menthe fraîche du jardin
- 
- Wrap de saumon et avocat
- 
- Tartare de bar au citron vert
- 
- Toast de tartare de bœuf à l'estragon
- 
- Verrine de melon vert et viande des Grisons
- 
- Mousse de kiwi et pomme marinée à la bergamote



30.-

## LE FRESIA

- Soupe de melon et ciboulette
- 
- Brochette de tomates, mozzarella au basilic
- 
- Cuillère de moules marinières en persillade
- 
- Bagel de saumon, crème acidulée
- 
- Cake olive, féta et romarin
- 
- Cromesquis au poulet, saveurs des îles
- 
- Toast de jambon cru Tessinois, crème d'oignons
- 
- Verrine de mousse d'abricots infusés au romarin
- 
- Mini tartelette chocolat noir - fruits rouges



40.-

## LA MAUVE

- Gaspacho andalou, crumble d'olives
- 
- Toast d'houmous, huile d'olive et curry
- 
- Saumon gravelax, crème de wasabi sur blini
- 
- Cigare truite, ricotta et tomates séchées
- 
- Verrine de tartare de poulpe en persillade et brunoise d'ananas
- 
- Gougère classique au thym
- 
- Buns de chorizo, olives noires et romarin
- 
- Toast de jambon cru Tessinois, crème d'oignons
- 
- Wrap de poulet, graines de pavots et féta
- 
- Assortiment de fromages, noix et confiture de figues
- 
- Soupe de fraises au basilic
- 
- Mini brownie pistache - framboise



50.-

## LE LYS

- Velouté d'asperges vertes, crème curry
- 
- Toast tomate, ail et huile d'olive
- 
- Croustillant queue de langoustine au basilic
- 
- Toast de tartare de saumon, citron vert et aneth
- 
- Canapé crabe, mayonnaise au curry Madras
- 
- Verrine de tartare de crevettes à l'échalote, crème de wasabi
- 
- Toast de tapenade d'olives vertes au thym
- 
- Verrine de légumes, noix au pesto rouge
- 
- Croquette de porc à la pistache
- 
- Brochette de dinde yakitori, sauce aigre douce
- 
- Mini burger de bœuf
- 
- Panna cotta de betteraves rouges, mousse de fromage frais
- 
- Verrine de mousse chocolat au lait
- 
- Financier framboises - chocolat blanc

# COCKTAILS HIVERNAUX

Prix indiqués **par personne**



30.-

## LA PENSÉE

- Velouté forestier
- 
- Saumon gravelax,  
crème de wasabi sur blini
- 
- Cuillère de Saint-Jacques à la mangue
- 
- Accra de morue, sauce curry
- 
- Gougère classique au thym
- 
- Croquette de porc à la pistache
- 
- Verrine de foie gras aux pommes
- 
- Croustillant spéculoos, mousse exotique
- 
- Verrine de crème de chocolat-amandes



40.-

## LE MAHONIA

- Velouté de châtaigne et panais
- 
- Toast de foie gras,  
chutney figues - tomates
- 
- Cuillère de tataki de saumon  
et graines de sésame
- 
- Croustillant queue de langoustine  
au basilic
- 
- Mini muffin aux légumes du soleil
- 
- Buns de chorizo, olives noires et romarin
- 
- Brochette de dinde yakitori,  
sauce aigre douce
- 
- Verrine de tartare de bœuf  
aux champignons
- 
- Croustillant chèvre-miel
- 
- Verrine de pommes épicées  
et noix caramélisées
- 
- Sablé chocolat-noisette  
et ganache chocolat blanc

50.-

## L'IRIS

- Velouté de Butternut à la noisette
- 
- Mini tartelette aux poireaux
- 
- Toast de Foie gras, chutney mangue
- 
- Bagel de saumon et crème acidulée
- 
- Cuillère de bar gravelax au citron vert  
et suprême d'orange
- 
- Brochette de gambas  
caramélisées au rhum
- 
- Cuillère de mousseline de carottes  
au cumin et poivrons confits
- 
- Focaccia au pesto et piment d'Espelette
- 
- Toast de tartare de bœuf traditionnel
- 
- Bouchée de brunoise d'ananas,  
jambon cru Tessinois
- 
- Wrap de poulet,  
graines de pavots et féta
- 
- Assortiment de fromages, noix  
et confiture de figues
- 
- Panna cotta à la mangue
- 
- Pain de Gênes et mousse pistache



# LIVE COOKING



## DONNEZ DU PEPS À VOTRE ÉVÈNEMENT

Rendez votre événement inoubliable en proposant une animation originale.

Des shows culinaires sont réalisés en direct par nos Chefs. Ils confectionnent au buffet, devant vos convives, de savoureuses recettes, qu'ils vous invitent à déguster dans l'instant.

Que vos convives soient 20 ou 2000, nous ne connaissons aucune limite pour vous contenter.

Confiez-nous vos souhaits, vos désirs, vos envies...

---

VOUS ORGANISEZ **UN ÉVÈNEMENT**  
ET VOUS NE SAVEZ PAS QUELLE ANIMATION  
Y ASSOCIER ?  
**NOUS ÉTUDIONS VOTRE PROJET POUR VOUS,**  
N'HÉSITÉS PAS À NOUS CONTACTER  
PAR TÉLÉPHONE AU **022 771 33 39.**

# LIVE COOKING

## ANIMATIONS FROIDES

### LES TARTARES 5.- par pièce

- Saumon, sésame et yuzu
- Bœuf, parmesan, oignons et câpres
- Tomates, légumes et basilic

### LE BAR À HUITRES 5.- par pièce

Sélection d'huitres Gillardeau n°3

Accompagnements :

- Citron, beurre et toasts
- Vinaigrette à l'échalotes
- Vinaigrette aux herbes

### LE BAR À SOUPES FROIDES 5.- par pièce

- Gaspacho Andalou, Chips de parmesan
- Soupe de melon à la ciboulette, chips de lard séché
- Velouté de courgettes glacées et yoghourt, espuma menthe fraîche



Le prix indiqué inclut :  
- 1h de live cooking par  
un cuisinier qualifié  
- Minimum de commandes :  
**100 pièces**

## ANIMATIONS CHAUDES



### LES RISOTTOS 5.- par pièce

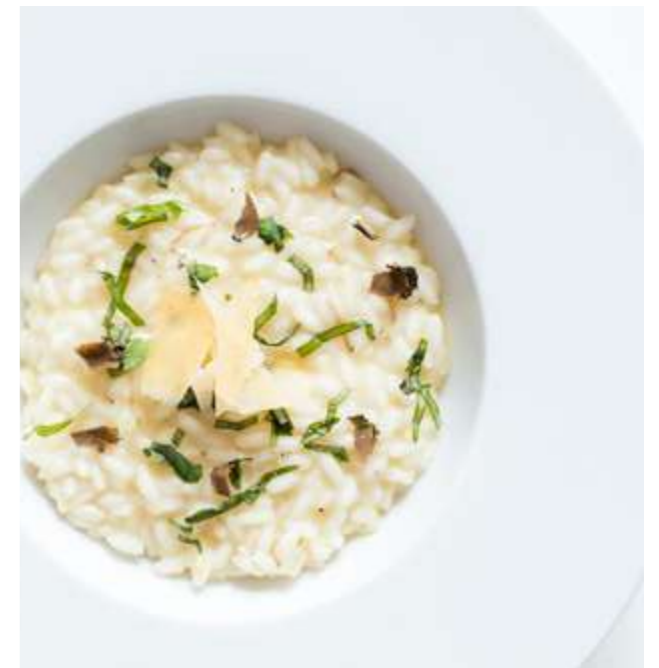
- Morilles
- Gambas
- Chorizo

### LES GRILLADES 5.- par pièce

- Bœuf au miel et soja
- Poulet aux herbes, citron et huile d'olive
- Gambas à l'ail et au persil

### LE BAR À SOUPES CHAUDES 5.- par pièce

- Butternut, écume au lait de coco
- Châtaigne et panais, émulsion cacao
- Lentilles corail, tomates et oignons, chantilly salée





# LES MENUS



## UNE CUISINE FRAÎCHE & GOURMANDE

Le Chef et sa brigade vous proposent une balade gastronomique inspirée par les saisons.

Au menu, une cuisine élégante et très graphique qui vise l'excellence en toute décontraction.

Les plats sont élaborés à partir de produits de saison et du marché.

Pour un service structuré, le choix du menu sera identique pour l'ensemble des convives. Toutefois, en cas d'allergie, d'intolérance ou d'aliments que vous n'appréciez pas, nous redéfinirons la composition des plats avec vous.

---

**PETIT COMITÉ OU GRANDE RÉCEPTION,**  
NOTRE ÉQUIPE DÉPLOIERA LA MÊME  
QUALITÉ DE SERVICE ET LES MÊMES  
PRESTATIONS, POUR QUE VOUS PUISSIEZ VIVRE  
**UN MOMENT UNIQUE.**

# MENUS ESTIVAUX

Prix indiqués **par personne**

50.-

## LE TRÈFLE DU GARDEN

Cappuccino de courgettes  
glacées à la menthe  
Chips de jambon cru Tessinois

ou

Œuf parfait, mousseline d'épinards  
Sauce au persil

-

Ballotine de volaille GRTA,  
jus corsé à la marjolaine  
Pommes de terre mousseline  
Sommité de chou romanesco

ou

Pavé de saumon en croûte d'herbes  
Écrasé de pommes de terre au thym  
Mousseline de brocolis à la coriandre

-

Crème brûlée à la pistache

ou

Cheesecake au citron vert et spéculoos

### Option végétarienne

Pokebowl

(Riz blanc, avocat, fèves, choux rouges marinés  
au soja, grenades, vinaigrette sésame-gingembre)



60.-

## LE RUDBECKIA

Tartare de légumes grillés au pesto,  
nage de persil du jardin,  
tuile de parmesan

ou

Salade de gambas, sésame et avocat  
Vinaigrette au pamplemousse

-

Filet mignon de porc à l'ail et au romarin  
Tagliatelles fraîches  
Julienne de légumes

ou

Daurade en portefeuille,  
beurre blanc citronné  
Quinoa à la menthe  
Fine ratatouille

-

L'île flottante à la praline,  
crème anglaise au thé Matcha

ou

Déclinaison d'ananas en trois textures,  
citron vert & gingembre

### Option végétarienne

Burger végétarien,  
frites de patates douces

(Pain feuilleté, crémeux de ciboulette du jardin  
et fromage frais, galette de légumes, tofu)

70.-

## L'HIBISCUS

Tartare de saumon, avocats, mangue,  
beurre à l'aneth, toasts

ou

Tomate cœur de bœuf garni de tartare  
de fraises au basilic

-

Filet de bœuf (180g), jus au romarin  
Pressée de pommes de terre  
Poêlée de légumes verts

ou

Filet de Saint-Pierre, sauce morilles  
Risotto crémeux  
Emulsion de betteraves rouges

-

Abricot et pêche rôtis au romarin,  
gelée de thym et mousse chocolat blanc

ou

Panna cotta aux fruits rouges,  
crumble citron vert

### Option végétarienne

Risotto aux morilles,  
copeaux de parmesan et saladine

80.-

## LE PIVOINE

Tartare de Saint-Jacques,  
voile de pommes, vinaigrette basilic

ou

Tataki de bœuf, graines de sésame  
et vinaigrette gingembre

-

Médailon de veau,  
jus corsé au thym sauvage  
Pommes de terre

écrasées à l'huile de truffe

Fleurs de courgettes

ou

Demi-homard rôti,  
compotée d'endives au jus de mangue

Risotto fregola, émulsion persil écrémée

Tuile à l'encre de seiche

-

Entremet mascarpone basilic,  
gelée de fraises, chips de basilic

ou

Mousse aux trois chocolats,  
gelée de menthe

### Option végétarienne

Jardin de légumes, courgette rôtie,  
mousse d'avocats, sauce aux herbes  
Tartare de tofu aux herbes et citron vert





# MENUS HIVERNAUX

Prix indiqués **par personne**

50.-

## L'ANÉMONE

Velouté de Butternut  
au lait de coco et curry

**OU**

Salade de mâche, betterave rôtie,  
sirop d'érable

-

Joue de bœuf confite toute une nuit  
Mousseline de patates douces  
Carottes glacées

**OU**

Dos de cabillaud rôti en croûte d'herbes,  
beurre blanc citronné  
Riz créole à la vanille  
Mousseline d'épinards

-

Panna cotta ananas, gelée de kiwi

**OU**

Brownie noisette-orange sanguine

### Option végétarienne

Risotto crémeux à l'artichaut,  
copeaux de parmesan et saladine



60.-

## LE PERCE-NEIGE

Œuf parfait, sauce vin rouge,  
chanterelles poêlées,  
ciboulette du jardin

**OU**

Mesclun, demi-lune de tomme  
genevoise panée, noix et poires

-

Suprême de volaille jaune,  
sauce forestière  
Polenta crémeuse

Fricassée de légumes oubliés

**OU**

Filet de bar, sauce vierge  
Pommes de terre tournées safranées  
Mousseline de brocolis

-

Soupe de mangue fraîche,  
vinaigrette grenadine,  
meringue aux éclats de pistache

**OU**

Tarte aux pommes renversées,  
mousse caramel, noix de pécan

### Option végétarienne

Burger végétarien,  
frites de patates douces  
(Pain feuilleté, crémeux de ciboulette du jardin  
et fromage frais, galette de légumes, tofu)

70.-

## L'ŒILLET DES POÈTES

Terrine de foie gras et gelée de cidre,  
chutney de mangue, toasts briochés

**OU**

Chou farci, boulghour de légumes  
(galette de tempeh, oignons rouges en pickles,  
sauce aigre douce, réduction vinaigre de vin blanc,  
miel et jus de pamplemousse rôti)

-

Souris d'agneau confite, jus corsé  
Semoule à la coriandre

Fricassée de légumes au curry

**OU**

Filet d'omble chevalier, sauce petits pois  
mentholée

Risotto vénéré

Chips d'artichaut

-

Tiramisu café, crumble de noix

**OU**

Poire pochée au vin rouge,  
mousse miel-cannelle

**Option végétarienne**  
Risotto aux morilles,  
copeaux de parmesan et saladine

80.-

## L'ÉDELWEISS

Tartare de bœuf au foie gras  
et figues séchées, toasts

**OU**

Saumon mi-cuit au sésame, sauce wasabi,  
légumes étuvés, pickles de légumes

-

Côte de veau grillée, jus au thym  
Pressée de pommes de terre gratinées  
Poêlée de girolles et pleurotes

**OU**

Demi-homard rôti, sauce homardine  
Risotto fregola aux chanterelles  
Côte de blettes sautées

-

Verrine chocolat noir - clémentines,  
éclats de meringue

**OU**

Baba poché au sirop de basilic,  
chantilly citronnée

### Option végétarienne

Risotto aux morilles,  
copeaux de parmesan et saladine







# PRESTATIONS CORPORATE



## NOUVELLE DIMENSION DE CO-WORKING

Et si vous cassiez un peu les codes lorsque vous invitez vos clients ou vos collaborateurs ?

Garden & Catering, offre un service traiteur adapté, dans vos locaux professionnels ou dans un local de votre choix.

Au pied d'Arare, une salle séminaire pouvant accueillir jusqu'à 40 personnes se tient à votre disposition. Un espace propice aux échanges et à la créativité.

Confiez l'organisation de vos événements, réunions et repas d'affaires... et faites rimer productivité et convivialité !

Livraison dès 10 personnes. Commande sous 48h.

---

AU CŒUR DE LA NATURE, PROFITEZ DE VOS  
PAUSES DANS NOTRE MAGNIFIQUE  
ÉCRIN DE VERDURE !



PETIT DÉJEUNER  
COCKTAIL DÎNATOIRE  
BUFFET  
PLATEAUX REPAS  
MENUS & ATELIERS  
COLLATIONS  
BOISSONS

## BUSINESS LUNCH

Mettez votre équipe au vert !

Que ce soit pour :  
une **réunion conviviale**,  
un **déjeuner d'affaires**,  
une **présentation de produit**,  
une **soirée événementielle**,  
une **journée d'étude**,  
un **lunch dînatoire** au jardin  
ou encore un **afterwork**,

Garden & catering s'adapte à vos désirs d'ambiance  
et toute notre équipe vous offrira un service personnalisé.

# JOURNÉE BUSINESS AU GARDEN & COOKING

Prix indiqués **par personne**

90.-

## JOURNÉE COMPLÈTE

### PETIT DÉJEUNER

Boisson chaude au choix  
Jus d'orange frais pressé  
Assortiment de mini viennoiseries  
Pain, beurre, confitures  
Salade de fruits à la menthe

### REPAS

Menu à 3 plats  
Eaux minérales  
Café

### COLLATION

Boisson chaude au choix  
Mignardise

### APÉRITIF

5 pièces  
1 verre de vin  
Eaux minérales



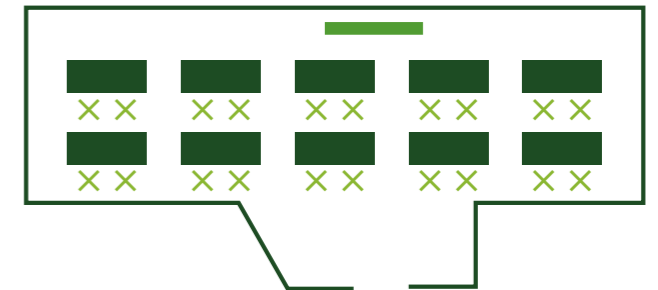
Sous une charpente en vieux bois,  
découvrez une salle au cachet d'Antan  
jouissant d'une belle hauteur de plafond.  
Un espace harmonieux au charme intemporel.

Dès **20 personnes**,  
location de salle **offerte**  
pour toute réservation  
d'une **journée complète** !

**Format "U"**  
20 personnes



**Format "Classe"**  
20 personnes



**Format "Réunion"**  
26 personnes



**Format "groupe de travail"**  
40 personnes



# TEAM BUILDING & SOIRÉE D'ENTREPRISE

Offre **sur mesure**

## NOS PRESTATIONS

Un large choix d'activités originales pour vos événements d'entreprises :

### • Team Building

Activités en équipe, divertissements, réflexion et challenges.

### • Soirées d'entreprises

Soirées à thème, animations musicales et interactives.

### EN SAVOIR PLUS :

Découvrez notre catalogue Eat & Fun disponible sur notre site [garden-catering.ch](http://garden-catering.ch) !



**DIVERTISSEMENT**

**ANIMATION**

**FUN**

OÙ QUE VOUS SOYEZ,  
NOUS NOUS DÉPLAÇONS  
ET ORGANISONS  
VOTRE SORTIE  
D'ENTREPRISE !





# VINS & BOISSONS



## CARTE DES VINS & BOISSONS À VOTRE DISPOSITION

Fort de ses nombreux cépages, le vignoble genevois peut se targuer d'une belle diversité.

Garden & Catering fait confiance aux vignerons et producteurs locaux, attachés à la qualité de leurs vins et privilégie les circuits courts.

Antoine, le barman caviste, se réjouira de vous proposer et de sélectionner, avec vous, des vins d'exception qui sauront vous surprendre.

Carte disponible sur demande.

---

### NOS OFFRES

BOISSONS CHAUDES / EAUX MINÉRALES / SOFTS  
VINS GENEVOIS / VINS DU MONDE  
MOUSSEUX & CHAMPAGNE  
COCKTAILS & MOCKTAILS  
BIÈRES / PRESSION & BOUTEILLE  
APÉRITIFS / DIGESTIFS / SPIRITUEUX

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE GARDEN & CATERING

### 1. DEVIS

Nous nous engageons à établir jusqu'à deux devis ou propositions pour votre manifestation avant confirmation de celle-ci, et ce sans frais supplémentaires. Au-delà de ces deux devis et sans confirmation définitive de votre part, tout nouveau devis sera facturé CHF 50.-. La durée de validité du devis est de 10 jours.

### 2. NOMBRE DE CONVIVES

Le client doit préciser par écrit (courrier ou mail) le nombre exact de convives prévus 15 jours ouvrables avant la date de début de la manifestation. À défaut, le nombre de convives figurant sur le devis servira de base de facturation. Il est précisé que la restauration ou les boissons non consommées dans le cadre d'un forfait ne peut donner lieu à une minoration de prix. En cas d'absence d'un ou plusieurs convives le jour J, les plats ou les pièces apéritives, selon la commande, seront remises en fin d'événement à l'organisateur et facturés, conformément au devis.

### 3. TVA

Le taux de T.V.A de 8,1% sera appliqué au 1er janvier 2024 selon l'arrêté fédéral du 17.12.2021. Le taux de TVA de 8,1% sera appliqué sur les vins, spiritueux, matériels de location, personnel de service, livraisons et boissons. Le taux de T.V.A. de 2,6% sera appliqué en cas de livraison simple et sans personnel de service. Tous nos prix (documentations pdf, site internet, devis...) s'entendent hors taxes.

### 4. PERSONNEL

Professionnel, qualifié, déclaré et assuré  
Personnel de service : CHF 37.- / heure  
Personnel de cuisine : CHF 43.- / heure  
Personnel d'entretien : CHF 35.- / heure  
Les heures de personnel s'entendent du départ de nos locaux à Plan-les-Quates au retour.  
Des forfaits de personnel peuvent être définis au préalable.

### 5. LOCATION ET DÉCORATIONS

Vaisselle (set de couverts : couteau, fourchette, cuillère, assiette) 10.00 CHF/ personne (inclus frais de nettoyage).  
Verrerie (verre à vin, verre à softs) : 8.00 CHF / personne (inclus frais de nettoyage).  
Mange-debout en aluminium : 15.00 CHF pièce, sans housse. L'ensemble des décorations de table (objets, fleurs, vases, etc.) font l'objet d'un mandat auprès d'un(e) décorateur (trice) ou sont à la charge des clients. Nos prestations pour le GARDEN&Catering en termes de décoration se limitent au nappage et au dépôt des compositions florales sur table fourni par le client. Toutes

autres décorations sur site et/ou décorations de table doivent faire l'objet d'un mandat auprès du prestataire de votre choix, ou de notre agence événementielle partenaire, JCL Swiss Event, ou pourra être réalisé par le client. Toute agence externe et inconnue de notre structure doit s'enregistrer au-préalable. Un règlement est ensuite remis à chaque prestataire intervenant sur notre site, ce dernier doit s'engager à le respecter.

### 6. BOISSONS

Carte détaillée des vins et boissons à disposition sur demande. Les boissons et bouteilles de vins sont facturées selon consommation de votre sélection. Vins fournis par le client, un droit de bouchon de CHF 10.- sera facturé par bouteille ouverte. Champagne et mousseux fournis par le client, un droit de bouchon de CHF 12.- sera facturé par bouteille ouverte.

### 7. RÉSERVATION ET CONFIRMATION DE COMMANDE

Sauf convention contraire expressément prévue dans l'offre ou le devis, la confirmation de la réservation devra être effectuée au minimum 7 jours avant la date de l'événement et ne sera considérée comme définitive qu'accompagnée :  
- de l'envoi d'un exemplaire du devis dûment daté et signé par le client, muni, le cas échéant du cachet commercial du client et de la mention « Bon pour accord ».  
- du versement d'un acompte représentant 30 % du montant total de la prestation.

### 8. LIVRAISON

Centre-ville et campagne Genevoise, CHF 45.-.  
Hors du canton de Genève, sur demande.  
Le lieu exact de la manifestation doit nous être communiqué au plus tard 15 jours avant la date de l'événement.

### 9. CONDITIONS DE PAIEMENT

- Paiement :  
Règlement à 20 jours dès réception de la facture, et le cas échéant, du solde si un acompte a été versé.  
L'envoi des factures est électronique aux coordonnées électroniques communiquées par le client.  
- Retard de paiement :  
Passé un délai de 20 jours après réception de la facture, toute somme impayée donnera lieu à des pénalités pour retard de paiement. Tous les frais que l'établissement serait amené à supporter au titre du recouvrement de créances restant dues, seront à la charge du client.

### 10. FACTURATION

Les coordonnées exactes de l'entreprise ou de l'organisateur (Raison sociale, service de comptabilité, personne référente, adresse, n° de commande) devront être communiquées et confirmées dès la réservation pour la facturation. Toute modification intervenant après réception de la facture fera l'objet de frais administratifs de 50.00 CHF.

### 11. MODALITÉS DE RÈGLEMENT

Quel que soit le mode de règlement, les paiements s'entendent en francs suisse. Les clients auront le choix entre les modes de paiement suivants : carte bancaire, virement bancaire, paiement comptant.

### 12. COORDONNÉES BANCAIRES

BCGE Garden & Cooking Sàrl  
IBAN CH28 0078 8000 0507 40050  
BIC BCGEGHGGXXX  
Clearing/CB 788

### 13. CASSE - DÉTÉRIORATION

Un règlement du site est transmis au moment de la réservation et doit être signé avant la date d'événement par l'organisateur.  
Un état des lieux d'entrée et de sortie est réalisé systématiquement par la responsable de l'événement le jour J. Le client reçoit un courriel mentionnant l'état des lieux 1 heure avant son événement. Le client s'engage à supporter les coûts de remise en état ou de remplacement de matériel nous appartenant, détérioré (nappes, chaises, vaisselle, tables...) par les participants ou leurs invités durant la manifestation. Le matériel perdu, détérioré ou cassé sera facturé au prix d'achat.

### 14. MODIFICATION ET/OU ANNULATION DES PRESTATIONS

Les annulations, de tout ou partie de la réservation initiale, doivent être adressées par écrit (courrier ou mail).  
- En cas d'annulation du fait du client :  
En cas de notification reçue plus de 30 jours avant la date de début de la manifestation, l'acompte sera restitué au Client dans les 10 jours suivants la notification.  
En cas de notification d'annulation reçue moins de 30 jours avant la date de début de la manifestation, l'établissement conservera l'acompte versé au titre d'indemnité.  
En cas de notification d'annulation reçue moins de 10 jours avant la date de la manifestation, le Client devra régler la totalité du montant de la prestation figurant au devis.

- En cas d'annulation de notre fait :  
L'intégralité des acomptes sera restituée au client. Toute inexécution partielle ou totale des prestations promises résultant du fait d'un tiers, d'un cas fortuit ou de force majeure, seront exonératoires de notre responsabilité.

### 15. FORCE MAJEURE

Nous pourrions nous dégager de nos obligations ou en suspendre l'exécution si nous nous trouvons dans l'impossibilité de les assumer par suite d'un cas de force majeure (guerre, émeute, manifestations, grèves, conditions climatiques exceptionnelles, pandémie, sinistre, etc.) affectant les installations de notre établissement.

### 16. PROTECTION DES MINEURS

Conformément aux dispositions de l'article 41, al. 1, lettre i, de la loi fédérale sur l'alcool, la vente et le service d'alcool à des mineurs de moins de seize ans est interdite. Par conséquent, nous déclinons toute responsabilité à ce sujet pour toute commande passée (ou boisson consommée) par un mineur de moins de seize ans qui durant toute la durée de l'événement reste sous l'entière responsabilité de l'organisateur.

### 17. INFORMATIQUE ET LIBERTÉS

Les informations collectées sur le site Internet feront l'objet d'un traitement informatisé. Elles nous sont destinées exclusivement, à des fins de gestion et de traitement des commandes ainsi que de prospection commerciale. Les photos éditées sur notre site ou dans nos documents ne sont pas contractuelles.

### 18. MODIFICATION DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Nous nous réservons le droit de pouvoir modifier nos Conditions Générales de Vente à tout moment. Dans ce cas, les conditions applicables seront celles en vigueur à la date de la commande du client.

### 19. LITIGES, FOR LÉGAL ET DROIT APPLICABLE

À défaut de règlement amiable, tous les litiges seront de la seule compétence du Tribunal de Genève. Le for est prévu devant les juridictions compétentes de Genève. Le droit suisse régit les présentes conditions générales.



Soyez chez nous  
comme chez vous,  
soyez les bienvenus !





Traiteur Garden & Cooking Sàrl  
Chemin Marc-Charrot, 2 | 1228 Plan-les-Ouates  
**+41 78 245 11 90 | [www.garden-catering.ch](http://www.garden-catering.ch)**