

GARDEN & Catering

BUFFET & LIVE COOKING

Le goût du partage.

Édition estivale

L'expérience
Garden & Catering

Notre traiteur intervient là où les événements prennent vie. Pas comme un ajout, mais comme une partie intégrante du moment.

Nous concevons des prestations buffet et live cooking pensées pour la réalité d'un événement : un rythme naturel, des invités qui se déplacent librement, des échanges qui se créent autour de la table.

Notre rôle est simple : faire en sorte que tout s'enchaîne avec évidence.
Pour vous. Pour vos invités.



Le regard culinaire
Une cuisine en mouvement

La cuisine s'exprime ici dans le partage.

Elle se découvre au fil du moment, se goûte, se commente, se vit.

Le buffet donne le tempo.
Le live cooking crée la rencontre.

Les recettes sont lisibles, les équilibres précis, les formats maîtrisés.
Une cuisine pensée pour être appréciée sur l'instant, avec justesse et liberté.

Engagements & labels
Une cuisine engagée, sans détour

Nous cuisinons fait maison, à partir de produits frais, travaillés sur place.
Les circuits courts et les partenaires locaux orientent naturellement nos choix.

Une partie de nos produits est issue du label GRTA, garantissant une origine genevoise et une traçabilité claire.

Des engagements concrets, appliqués au quotidien.

Sommaire

- Apéritif & Cocktails
- Live cooking
- Pièces sucrées
& Pièces montées
- Vins & Boissons
- Personnel de service
& Logistique

APÉRITIFS & COCKTAILS

Bouchées à partager.

Des pièces salées pensées pour accompagner un verre, ouvrir l'événement ou composer un cocktail plus généreux, selon la durée et l'intention du moment.

Pièces froides

CHF 3.50 / pièce

- Gressini au romarin, huile d'olive
- Focaccia au jambon cru, pesto de roquette et olives noires
- Toast de tartare de bœuf à l'italienne, cébette, tomate séchée et parmesan
- Blini au saumon gravlax, crème citronnée et aneth
- Bruschetta de tomates confites, basilic frais et copeaux de parmesan
- Bagel de bœuf façon roastbeef, sauce tartare
- Mini pain moelleux au poulet rôti, mayonnaise citronnée
- Mini pain moelleux au saumon fumé, fromage frais aux herbes
- Wrap de poulet, fromage frais et graines de pavot

Supplément

- Mini brioche au foie gras et chutney de figues CHF 4.00



Cuillères & verrines

CHF 4.00 / pièce

- Ceviche de sériole, lait de coco et curry rouge
- Taboulé libanais au persil frais, citron vert et coriandre
- Crevettes marinées, avocat et agrumes
- Salade de poulpe à la grenade, piment doux et coriandre
- Concombre, feta, tomate et herbes grecques
- Tomates, mozzarella di buffala et basilic frais
- Émincé de veau, crème de thon et câpres croquantes
- Poulet tikka masala, légumes croquants et crème de yaourt citronnée
- Carpaccio de Saint-Jacques, citron vert et gingembre frais
- Tagliatelles de courgettes marinées, safran et cumin doux
- Tataki de thon, sésame grillé et crème de wasabi doux
- Tataki de bœuf, sésame noir et sauce soja-gingembre

Informations

Apéritif

De 3 à 8 pièces par personne

Idéal pour accompagner un verre ou lancer l'événement.

Cocktail dînatoire

Dès 13 pièces par personne, incluant une sélection sucrée.

Conçu pour remplacer un repas et offrir un choix varié de pièces.

Pièces chaudes
CHF 3.50 / pièce

· Mini burger au caviar d'aubergine, cébette et tomates confites
· Samoussa ricotta, chèvre et miel
· Gougère à l'Appenzeller
· Cromesquis de tomme genevoise
· Mini burger de bœuf, confit d'oignon-tomate et sauce tartare
· Bouchée croustillante jambon et huile de truffe façon croque-monsieur
· Croquette de pommes de terre, lard, oignons et persil
· Nems de poulet, légumes croquants et coriandre
· Samoussa de légumes façon tandoori
· Cromesquis de porc aux herbes fraîches et noix, mayonnaise au wasabi doux
· Mini beignet de crevette aux herbes et zeste de citron vert
· Mini tartelette de saumon et fondue de poireaux
· Mini pizza margherita à l'origan
· Arancini aux tomates confites et basilic
· Mini brochette de poulet teriyaki
· Mini brochette de crevettes laquées à l'aigre-douce





Planches à partager
Pour 4 personnes
CHF 20.– / planche

Sélection de trois charcuteries
Jambon cru, chorizo et viande séchée, servies avec pickles de légumes.

Sélection de trois fromages
Appenzeller, Reblochon du Val d'Arve et chèvre cendrée, accompagnés de fruits secs et de raisin.

Assortiment de tapenades
Olives vertes, olives noires, houmous de betterave, purée de tomate au basilic.

Toutes nos planches sont servies avec du pain de campagne.



LIVE COOKING

La cuisine en scène.

Les ateliers live cooking placent la cuisine au cœur de l'événement.
Les gestes sont visibles, les échanges spontanés, l'ambiance s'installe naturellement.
À composer librement, selon l'énergie que vous souhaitez donner à votre réception.

Bar à salades

CHF 15.00 / personne

Une animation fraîche et colorée, idéale pour un buffet estival.

Une sélection de 4 salades :
· Salade de carottes parfumée au citron et au cumin
· Tomates, échalotes et basilic frais
· Concombres, feta, aneth et vinaigrette balsamique
· Taboulé libanais au persil et citron vert

Atelier saumon

CHF 8.00 / personne

Découpe à la minute d'un saumon fumé sélectionné avec soin.

Servi avec toasts grillés, citron frais, sauce tartare maison et crémeux aux herbes et ciboulette.

Atelier jambon

CHF 12.00 / personne

Tranchage en direct d'un jambon affiné, à la manière des marchés du sud.
Accompagné de pain

Atelier huîtres

CHF 6.00 / personne

Ouverture et service minute.

2 huîtres par convive, Fine Claire n°3, servies avec leurs accompagnements traditionnels : vinaigre à l'échalote, citron frais, beurre doux et pain de seigle.

Atelier ceviche

CHF 15.00 / personne

Préparé sous vos yeux, un ceviche vif et parfumé, aux notes exotiques.

· Version poisson : Sériole au lait de coco et curry rouge, accompagnée d'échalote, coriandre, pamplemousse, orange, mangue et piment doux.
· Version végétarienne :Tartare de légumes au pesto de roquette, tofu snacké au sésame, coriandre et agrumes frais.





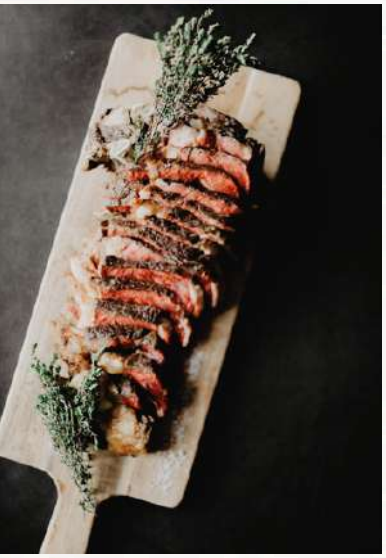


Atelier Risotto

CHF 12.00 / personne

Un grand classique du live cooking, préparé à la minute.
Risotto nature crémeux réalisé dans la meule de parmesan.

Champignons de saison : + CHF 3.00
Poulet : + CHF 5.00
Gambas : + CHF 6.00



Atelier Wok

CHF 15.00 / personne

Cuissons au feu vif, saveurs parfumées et assiettes colorées.
Une animation dynamique au choix, inspirée de l'Asie.

· Poulet thaï : pousses de bambou, basilic, nouilles et sauce soja
· Bœuf teriyaki : carottes, pois mange-tout, brocolis, nouilles et noix de cajou
· Version végétarienne : tofu, nouilles, légumes croquants et sauce satay



Atelier Grillades au Brasero

Cuisson à la flamme, parfums d'été et générosité assumée.
Des brochettes marinées maison, grillées minute et servies en duo.

Trio de brochettes au choix (environ 3 × 80 g)

CHF 19.00 / personne

· Brochette de bœuf au paprika, oignons et poivrons
· Brochette de poulet au miel et citron
· Brochette de gambas, sauce aigre-douce
· Brochette de légumes du soleil (poivrons, courgettes, aubergines, oignons)
· Brochette de halloumi grillé aux herbes fraîches

Pièces signatures

Sélection du Chef

· Ribs de porc caramélisés, sauce barbecue
environ 700 g / 2 personnes – CHF 60.00
· Carré d'agneau grillé au feu de bois
environ 360 g – CHF 80.00
· Côte de bœuf grillée
environ 1 kg / 2 personnes – CHF 94.00



Accompagnements gourmands au choix

CHF 6.00 / personne

· Risotto crémeux au Grana Padano
· Gratin dauphinois traditionnel
· Pommes grenailles rôties au thym
· Tian de légumes confits au four

PIÈCES SUCRÉES & PIÈCES MONTÉES

Douceurs à partager

Pour conclure l'événement sur une note douce, légère ou plus festive.
Petites pièces, desserts à partager ou pièces montées, à choisir selon le moment.

Pièces sucrées

CHF 4.00 / pièce

- Tartelette citron meringuée
- Financier framboise et chocolat blanc
- Macaron vanille ou framboise
- Mini madeleine au citron et graines de pavot
- Mini sablé aux fruits rouges et crème légère



Verrines sucrées

CHF 3.50 / pièce

- Panna cotta aux fruits rouges
- Salade de fruits frais infusés à la menthe
- Mousse au chocolat au lait et crumble croustillant
- Soupe de fraises au basilic et éclats de meringue



Tartes

CHF 10.00 / personne

- Tarte citron meringuée
- Tarte aux pommes façon tatin
- Tarte chocolat-praliné



Gâteaux

CHF 12.00 / personne

- Fraisier
- Framboisier
- Entremet trois chocolats



Pièces montées & Number Cakes

CHF 14.00 / personne

- Pièce montée en choux
- Naked cake
- Number cake

Choix de saveurs :

- Chocolat blanc – fruits rouges
- Chocolat praliné – caramel beurre salé
- Coco – passion
- Vanille – fèves de Tonka
- Vanille – pistache
- Vanille – fraise



Personnalisation possible sur demande

VINS & BOISSONS

Apéritifs

COCKTAIL ÉLÉGANCE 5,50
Sirop de rose, cointreau, prosecco, framboise

BONBONNIÈRE COCKTAIL 84.- / 140.-
Disponible en 2 formats : 3L ou 5L
Bonbonnière sans alcool disponible sur demande

- Spritz
Prosecco, Apérol, eau gazeuse, tranche d'orange
- Hugo
Prosecco, sirop de fleur de sureau, eau gazeuse, menthe, citron vert
- Sangria
Vin rouge, jus d'orange, fruits frais, épices, triple sec
- Punch
Rhum, jus de fruits
- Paloma
Tequila, pamplemousse, romarin
- Pornstar Martini
Vodka vanille, purée de passion, pêche et ananas

Champagne / Mousseux

Prosecco	32.-
Champagne Gobillard & Fils	52.-
Champagne Deutz	62.-

Prosecco 32.-
Champagne Gobillard & Fils 52.-
Champagne Deutz 62.-

Digestifs

Limoncello, Get 27, Amaretto, Grappa 5,50

Bières

Bière La Valaisanne	4.-
Fût de Bière (environ 60 consommations)	200.-

Minérales, softs et boissons chaudes

Minérale plate / gazeuse	5,50
Soft	5,50
Eau aromatisée en bonbonnière 5L citron, menthe, concombre	50.-
Café / Thé	3.-

Vins

GAMME ESSENTIELLE 25.-
Domaine de Champvigny
Chasselas
Gamay
Rosé de Gamay

33.- **GAMME ELEGANCE**
Domaine des Rothis
Sauvignon Gris
Pinot Noir
Château Saint-Baillon (Provence)

GAMME SIGNATURE 42.-
Domaine de Beauvent
Chardonnay barriqué
Pinot Noir barriqué
Puech Haut Prestige Argali

Prix indiqué HT, par unité



PERSONNEL DE SERVICE & LOGISTIQUE

La fluidité avant tout.

Un événement réussi repose aussi sur celles et ceux qui l'accompagnent. Nos équipes, formées, déclarées et expérimentées, assurent un service discret, organisé et attentif, pour que le déroulé reste fluide du début à la fin.



Nos tarifs comprennent

· 1 heure de préparation avant le service
· La durée de l'événement : service
· 1 heure de rangement après la prestation
· Matériel de base (serviettes cocktail, petit matériel de service)
· Tous les prix sont indiqués en CHF, hors taxes.

Personnel

· Personnel de service & entretien : CHF 37.00 / heure HT
· Barman / mixologue : CHF 40.00 / heure HT
· Chef / cuisinier : CHF 43.00 / heure HT
Majoration week-end et soirée : +20 %

À titre indicatif : pour 20 personnes, prévoir 2 personnes de service.

Logistique & zones desservies

Livraison
· ZIPLO : offert
· Genève : CHF 45.–
· Hors Genève : sur demande

Nous intervenons dans tout le canton de Genève.

Les prestations hors canton sont possibles sur devis.

Offre clé en main

Pour plus de confort, nous proposons une offre clé en main, grâce à un partenariat événementiel familial développé depuis de nombreuses années.

Services disponibles

· **Linge de réception, décoration et signalétique :** créer un cadre cohérent, élégant et immédiatement lisible
· **Animations et divertissements :** donner du rythme, susciter l'échange, marquer les esprits (DJ, live band, quiz, blind test, karaoké, etc.)
· **Photos et souvenirs :** prolonger l'expérience et en garder une trace
· **Personnalisation et cadeaux invités :** apporter une attention qui fait la différence
· **Cérémonie laïque :** structurer un moment fort, à votre image
· **Prestations complémentaires sur demande :** location de matériel, personnel dédié, transport et logistique, etc.

Un seul interlocuteur, une organisation fluide et une vision d'ensemble de votre événement.

Jcl
SWISS EVENT





















Créer des moments qui comptent.

GARDEN & Catering

Traiteur Garden & Cooking Sàrl
Chemin Marc-Charrot, 2 1228 Plan-les-Ouates | 078 245 11 90 | www.garden-catering.ch