

GARDEN & Catering

MENUS & SERVICE À TABLE

Quand le moment s'installe.

Édition estivale

L'expérience
Garden & Catering

À notre sens, le repas n'est jamais une formalité. C'est un temps attendu, partagé, souvent celui dont on se souvient.

Nous concevons le service à table comme une expérience à part entière : un rythme juste, une ambiance qui s'installe, une attention portée à chaque convive.
Tout trouve naturellement sa place.

Le temps ralentit.
L'expérience prend forme.



Le regard culinaire
Entre tradition et justesse

Notre cuisine s'inscrit dans une continuité. Celle des recettes qui ont du sens, du respect du produit et du goût des choses bien faites.

Nous partons d'une base de tradition, que nous faisons évoluer avec mesure. Les cuissons sont précises, les assaisonnements justes, les associations réfléchies, sans jamais forcer l'effet.

Le produit reste le point de départ. La technique l'accompagne. La modernité s'invite là où elle a sa place.
Une cuisine lisible, sincère, pensée pour durer.

Engagements & labels
Le produit avant tout

Nous cuisinons fait maison, à partir de produits frais, travaillés sur place avec exigence. Les saisons, 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 choix assumés, guidés par le goût et le bon sens.

Sommaire

- Menus personnalisables
- Desserts à l'assiette & Pièces montées
- Vins et Boissons
- Personnel de service & Logistique

MENUS PERSONNALISABLES

Pensés pour votre événement.



Choix d'entrées

Le tarif inclut une entrée au choix, parmi les propositions de la gamme sélectionnée.

CHF 12 / personne

· Gaspacho de tomates anciennes, huile d'olive infusée au basilic, croûtons dorés & fleur de sel
· Salade du marché, légumes croquants, pickles maison & vinaigrette légère au citron

CHF 15 / personne

· Œuf parfait, mousseline de petits pois, émulsion de cébettes & crispy d'oignon
· Salade grecque revisitée, feta marinée, tomates confites, olives & crumble d'origan

CHF 18 / personne

· Tataki de bœuf mariné au soja & miel, julienne de légumes croquants & graines de sésame
· Tartare de saumon, citron vert, aneth & éclats de Granny Smith

CHF 22 / personne

· Foie gras mi-cuit, chutney du moment & baie rose, brioche toastée
· Saint-Jacques snackées, purée de petits pois, huile de basilic & crumble salé

Informations

Composez votre menu selon vos envies.

Pour garantir une organisation fluide, nous recommandons une entrée unique pour l'ensemble des convives.

Il est toutefois possible de proposer un choix de plat principal (viande ou poisson), à condition qu'il soit issu de la même gamme de prix. Dans ce cas, le choix devra nous être transmis au minimum 10 jours avant l'événement, accompagné de la liste des prénoms.

Merci de nous informer en amont de toute allergie ou intolérance alimentaire.
Des adaptations sont possibles pour tous les régimes spécifiques (végétarien, vegan, sans gluten, etc.).



Choix de plats

Le tarif inclut un plat au choix, parmi les propositions de la gamme sélectionnée.

CHF 20 / personne
· Suprême de volaille fermière, jus réduit au romarin
Purée de patates douces, jeunes légumes glacés
· Pavé de saumon rôti, sauce vierge, purée de carottes à la coriandre,
Pommes de terre grenaille & coulis citron-gingembre

CHF 25 / personne
· Émincé de bœuf tendre, jus réduit au thym et ail confit, légumes grillés
Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive vierge
· Filet de lieu noir, beurre citronné
Risotto aux courgettes & émulsion basilic

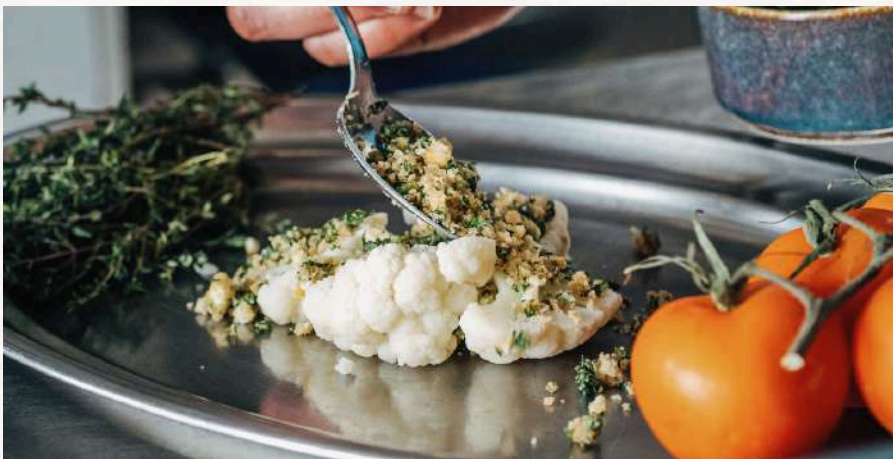
CHF 30 / personne
· Ballotine de volaille snackée au miel de fleurs, farcie aux champignons, jus corsé
Écrasé de pomme de terre à l'huile de Truffe & poêlée légumes d'été
· Filet de bar rôti, sauce vierge citronnée
Fregola & poêlée légumes d'été

CHF 40 / personne
· Filet de bœuf Wellington, rosé et en croûte fine, jus corsé au thym,
Gratin dauphinois doré & légumes du soleil rôtis
· Omble chevalier rôti, beurre blanc vanillé,
Risotto de fregola, coulis de petit pois & légumes du soleil rôtis



Fromages

CHF 6 / personne
• Trio de Fromages
Reblochon du Val d'Arve, Appenzeller
demi-sel, Chèvre cendrée
Confiture de saison, mesclun





















DESSERTS À L'ASSIETTE & PIÈCES MONTÉES

La dernière impression.

À composer selon le format de votre événement. Desserts à l'assiette, tartes, gâteaux ou pièces montées, choisis pour le moment.





Desserts à l'assiette

CHF 10.00 / personne

· Mi-cuit chocolat, crème vanille & glace caramel
· Pavlova aux fruits rouges
· Panna cotta vanille & coulis fruits rouges
· Tiramisu caramel spéculos
· Autres possibilités sur demande





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.-

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 8dl	5,50
Soft 1L	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 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
· 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