

## Comment ça marche ?

### 1. VOUS CHOISISSEZ LES MENUS

Parmi les recettes de saison : entrées, plats et desserts.  
Commandez au plus tard 48h avant 14h

### 2. LES CHEFS CUISINENT

Nos Chefs préparent vos repas directement depuis leur cuisine.

### 3. ON VOUS LIVRE

Livraison gratuite dans tout le canton de Genève,  
min. 10 plateaux (CHF 40.- inférieur à 10 plateaux)

### 4. BOX INDIVIDUELLE

Vos collaborateurs reçoivent leur repas complet dans des box individuelles avec couverts, serviette, fromage et pain.

## Nos Recettes

DE SAISON



*\*Origines & provenances : Poulet (CH), Veau (CH), Boeuf (CH), Canard (FR), Féra (CH), Crevette (Asie), Thon (SK), Saumon (Ecosse, Norvège)*

*\*\*Nos préparations peuvent contenir des allergènes. Merci de nous signaler toute allergie afin de prévoir en conséquence.*



**TRAITEUR**  
*de Châtelaine*

## CONTACT

lun. au ven. 8h-17h  
+41 22 796 01 24

**PLATEAUX REPAS**

PRINTEMPS-ÉTÉ 2025



## 01. Le Vегgie 30.- FROID

*Fromage & pain compris*

### ENTRÉE

- L'avocat mimosa

### PLAT

- Mozzarella de Genève, légumes confits & tapenade

### DESSERT

- Mousse au chocolat



## 02. Le Sensation 39.- FROID

*Fromage & pain compris*

### ENTRÉE

- Coco Provençale

### PLAT

- Roastbeef & sauce tartare

### DESSERT

- Tiramisu traditionnel

## 03. Le Gourmand 45.- FROID

*Fromage & pain compris*

### ENTRÉE

- Salade César

### PLAT

- Tataki de thon, wakamé, mangue & graine de grenade

### DESSERT

- Moelleux au chocolat

## 04. Le Signature 45.- FROID

*Fromage & pain compris*

### ENTRÉE

- Salade Grecque

### PLAT

- Pollo tonnato sauce vitello

### DESSERT

- Tarte aux pommes



## 05. Le Premium 49.- FROID

*Fromage & pain compris*

### BOUCHÉES

- Foie gras de canard & gelée de fruits  
- Royale de homard aux pluches d'estragon

### ENTRÉE

- Coeur de saumon fumé maison, câprons et raifort

### PLAT

- Burratina crémeuse à l'huile de truffe, sur arlequin de légumes de saison & graine de grenade

### DESSERT

- Le citron comme un tiramisu