

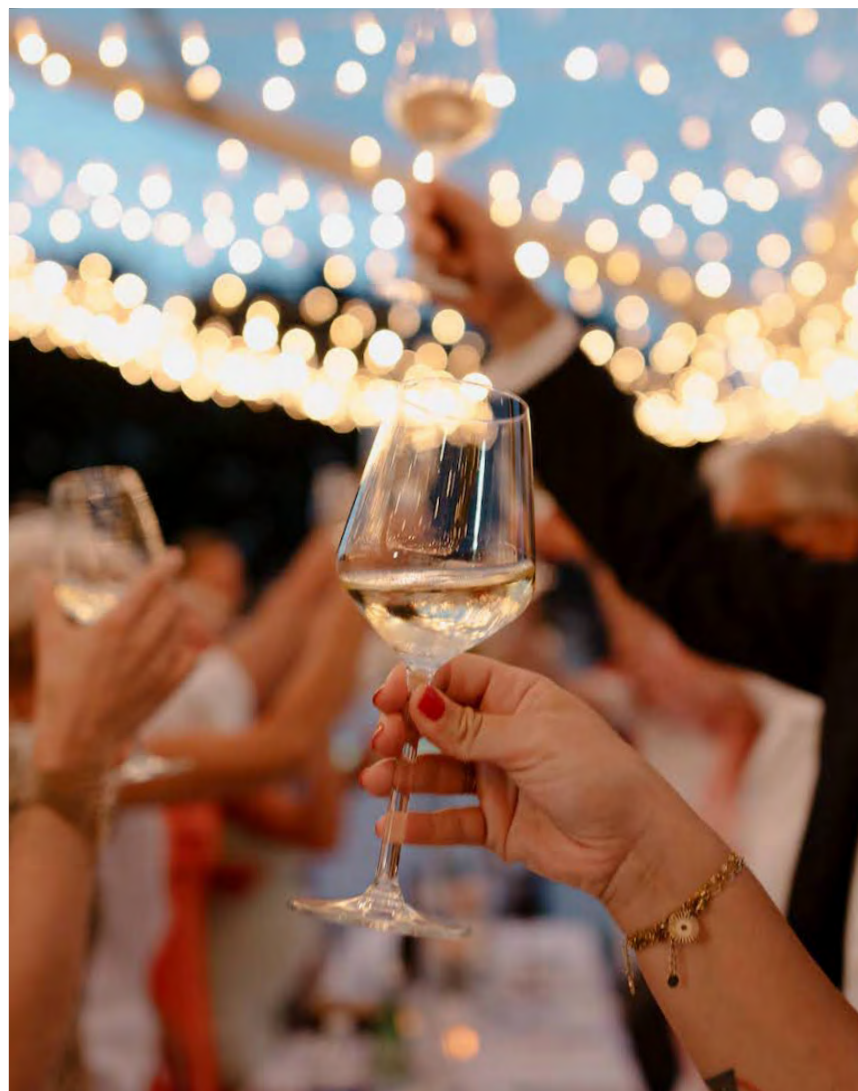
# M E N U Noël

TRAITEUR DE CHÂTELAINE



2025





# Faites de cette fin d'année un événement mémorable !

Pour vos repas de fin d'année,  
offrez à vos proches un moment  
gourmand et festif. Des menus  
raffinés, concoctés avec passion,  
pour sublimer vos festivités et ravir  
les papilles de votre entourage.

- box Noël en fête 01.
- menu de Noël 02.
- les traditionnels 03.
- plateau repas 04.
- lieux 05.
- réservation 06.

COCKTAIL

coffrets gourmands et délices  
apéritifs, à partager ou à offrir,  
*en livraison ou à emporter.*

# Box Noël en fête.

## 9 PIÈCES SALÉES FROIDES

- Brie à la truffe, fruits secs & raisin
- Chiffonnade de viande séchée & moliterno truffé
- Panna cotta chou-fleur & truffe
- Mousseline de foie gras & gelée de fruits rouges
- Foie gras de canard mi-cuit, chutney de mangue
- Maki de magret fumé & foie gras de canard
- Tartare de boeuf au caviar & vodka
- Royale de homard à l'estragon
- Saumon fumé par nos soins, fromage frais & blinis

## 3 PIÈCES SUCRÉES

- Mini tartelette mandarine
- Truffe chocolat
- Meringue & marron confit





# Les Entrées servies à table.

## **Terrine de foie gras de canard**

chutney mangue & orange

## **Saumon fumé par nos soins**

blinis & crème de raifort

## **Carpaccio de bœuf à la truffe noire**

roquette & parmesan frais

## **Mozzarella de Genève**

huile de truffe & butternut confite

## **Tartare duo de saumon frais & fumé**

crème acidulée au yuzu



# pour Suivre.



Confit de veau  
façon Rossini  
Jus au porto & foie gras

## **Noix de Saint-Jacques rôties**

beurre blanc au fumet de truffe & fondue de poireaux

## **Cassolette de crevettes flambées**

à l'armagnac, sauce homardine

## **Confit de veau façon Rossini**

jus au porto & foie gras

## **Aiguillettes de chapon rôties**

aux épices de Noël, bigarade aigre douce à la mandarine

## **Pièce de bœuf servie rosé**

jus de viande à la truffe noire

## ***Garnitures***

mousseline de pommes de terre au beurre fumé  
la courge dans tous ses états & châtaignes au four



**Pavlova meringuée**  
vermicelles de marron au kirch,  
crème double de gruyère

© Hugues Pouget

# Desserts.

*Gourmandises de fête*

**Traditionnelle bûche de Noël**

**Gourmand au chocolat fondant**

insert crème double de gruyère meringué

**Pavlova meringuée**

vermicelles de marron au kirch, crème double de gruyère

**Délice exotique**

fruit de la passion, mousse légère à la vanille





Les  
**Traditionnels.**

## Foie Gras.

**Mi-cuit au torchon, armagnac, porto & quatres épices.**

Ballotin maison accompagné d'un chutney mangue, orange & gingembre

**les 250gr** *tarifs régressifs à partir de 1kg*  
49.-

## Saumon Fumé.

**Par nos soins, aromatisé au bois de hêtre (Ecosse).**

Accompagné de crème légère au raifort.

|              |              |
|--------------|--------------|
| <b>125gr</b> | <b>250gr</b> |
| 13.-         | 25.-         |

## Gravlax Tradition.

**Maison, saumon d'Ecosse aux agrumes**

Mariné aux zestes, aneth fraîche et baies roses.

|              |              |
|--------------|--------------|
| <b>125gr</b> | <b>250gr</b> |
| 13.-         | 25.-         |



# Plateau repas.

## COCKTAIL

**Royale de homard à l'estragon frais**

## ENTRÉE

**Saumon fumé par nos soins**

Blinis, crème au raifort, oignons rouges & câprons

## PLAT

**Tartare d'avocat & crevettes marinés aux épices**

Ravigote au citron vert, piment doux & carpaccio de légumes

## FROMAGE

**Brie à la truffe, fruits secs & raisins frais**

## DESSERT

**Gourmand au chocolat fondant**

Insert crème double de gruyère meringué

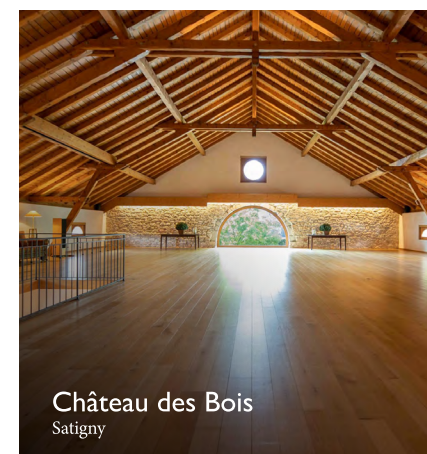
Un repas festif, gourmand et sans  
contrainte, pour les professionnels  
comme pour les particuliers.

*à emporter au siège  
ou auprès de nos satellites.*

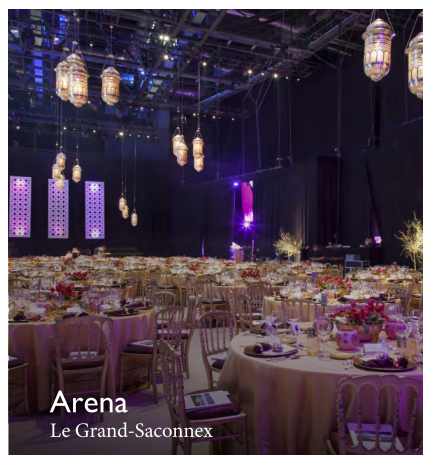
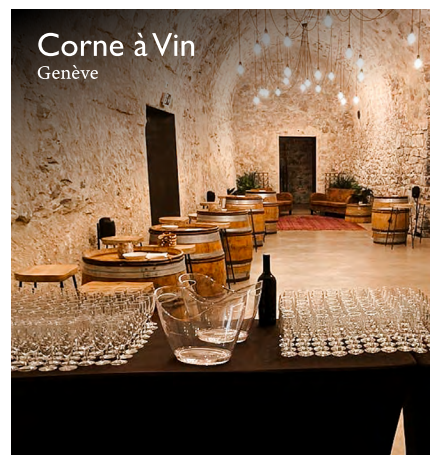
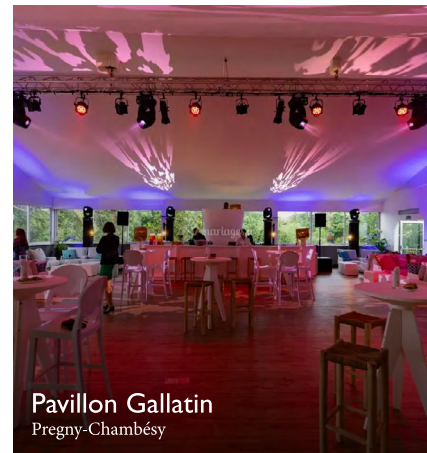
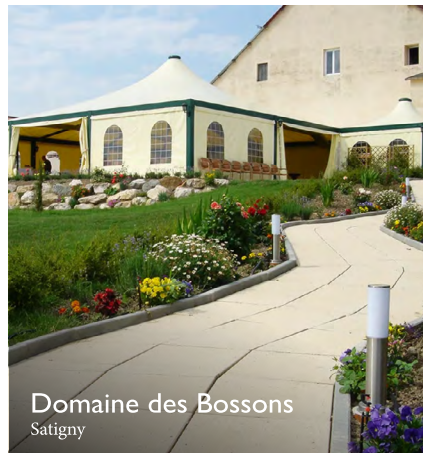




# Fêtez Noël dans vos endroits préférés de Genève.







# Infos & Réservation

## Réservation

Possible pour min. 10 personnes jusqu'au 21 décembre

## Livraison

jusqu'au 24 décembre à 16h (min. 48h à l'avance)



Faites nous part  
de votre projet !

022 796 01 24

[info@traiteurdechatelaine.ch](mailto:info@traiteurdechatelaine.ch)

[www.traiteurdechatelaine.ch](http://www.traiteurdechatelaine.ch)



# Les Tarifs.

DE NOËL

|                               |             |
|-------------------------------|-------------|
| <b>Box Noël en Fête</b>       | 39.-        |
| <b>Menu de Noël</b>           | 59.-/ pers. |
| <b>Foie gras - 250gr</b>      | 49.-        |
| <b>Foie gras - 1kg</b>        | 189.-       |
| <b>Saumon fumé - 125gr</b>    | 13.-        |
| <b>Saumon fumé - 250gr</b>    | 25.-        |
| <b>Gravlax maison - 125gr</b> | 13.-        |
| <b>Gravlax maison - 250gr</b> | 25.-        |
| <b>Plateau repas</b>          | 49.-        |





TRAITEUR  
*de Châtelaine*

