



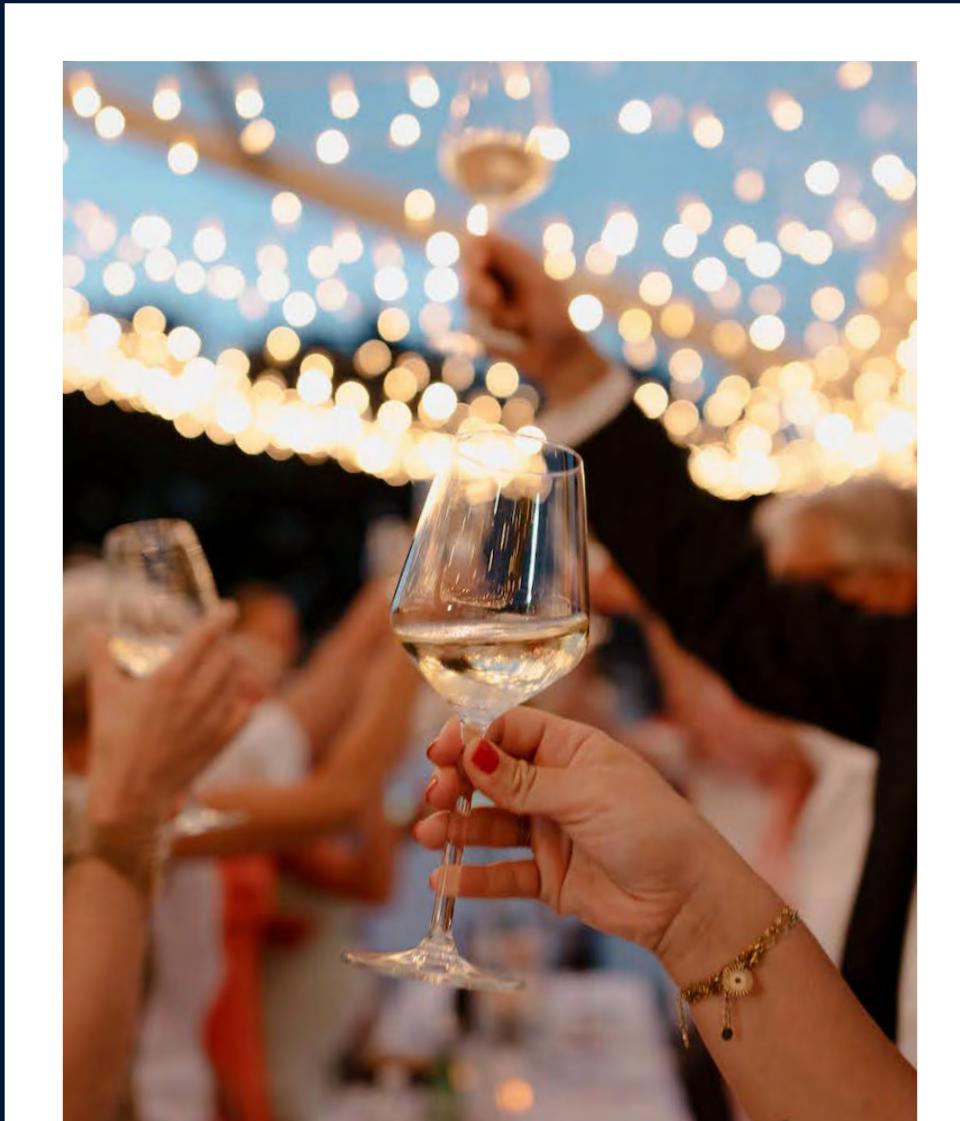
MENU

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.

Box Noël en fête.

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

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.

250gr

25.-

Gravlax Tradition.

Maison, saumon d'Ecosse aux agrumes

Mariné aux zestes, aneth fraîche et baies roses.

250gr

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

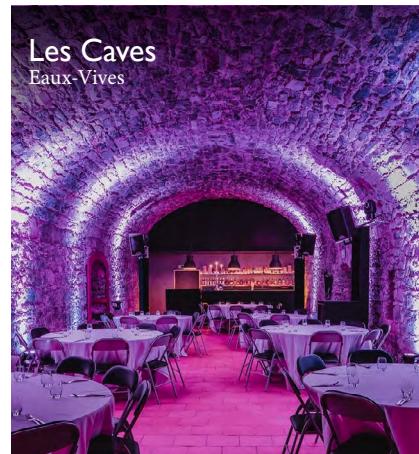
Insert crème double de gruyère meringué

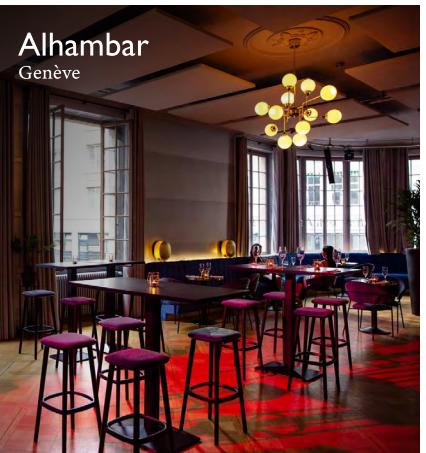
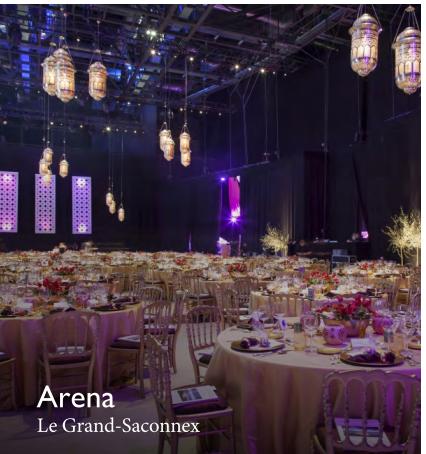
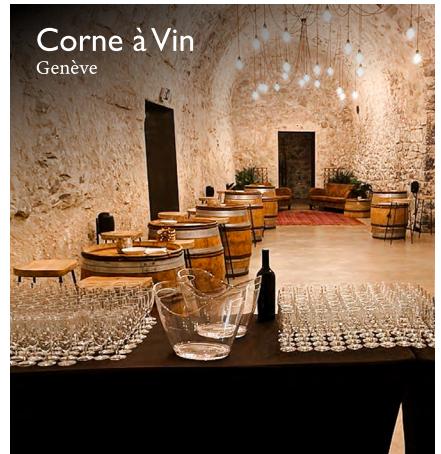
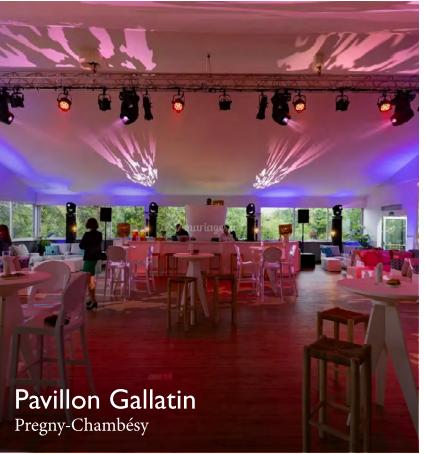
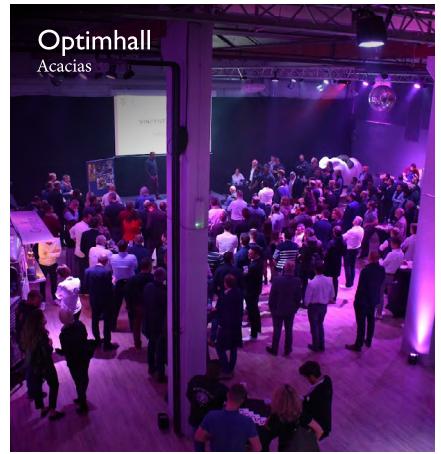
Un repas festif, gourmand et sans contrainte, pour les professionnels comme pour les particuliers.

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)



022 796 01 24

info@traiteurdechatelaine.ch

www.traiteurdechatelaine.ch

Les Tarifs. DE NOËL

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



TRAITEUR
de Châtelaine

