



PRESTATIONS TRAITEUR
ELDORA SIG





LE CONTENU DE CETTE BROCHURE VOUS OFFRE UN APERÇU DES PRESTATIONS QUE NOUS POUVONS VOUS PROPOSER.

NOUS SOMMES A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS ACCOMPAGNER DANS TOUS VOS PROJETS.

N'HESITEZ PAS A NOUS CONTACTER POUR TOUTE QUESTION OU PROPOSITION « SUR MESURE ».

PAUSE-CAFE ET PETIT-DEJEUNER	P.3
FINGER LUNCH	P.4
SERVICE A TABLE	P.5
COCKTAIL	P.6-7
BOISSONS ET CARTES DES VINS	P.8-9
COCKTAIL « DEPART A LA RETRAITE »	P.10
CONDITIONS GENERALES	P.12



PAUSE-CAFÉ ET PETIT-DEJEUNER

CAFÉ D'ACCUEIL : _____ CHF 5.00 / personne

- Boissons chaudes (café, thé, infusion)
- Assortiment de mini-viennoiseries (2 pièces) – (Suisse)

PAUSE CLASSIQUE : _____ CHF 7.00 / personne

- Boissons chaudes (café, thé, infusion)
- Jus d'orange
- Assortiment de mini-viennoiseries (2 pièces) – (Suisse)

PAUSE COMPLETE : _____ CHF 13.90 / personne

- Boissons chaudes (café, thé, infusion)
- Jus d'orange
- Assortiment de mini-viennoiseries (2 pièces) – (Suisse)
- Assortiment de mini délices (jambon*, gruyère, salami*) (*Suisse) - (pain-Suisse)
- Verrine de salade de fruits ou bircher (1 pièce)

A LA CARTE

- Mini viennoiseries (la pièce) – (Suisse) CHF 1.50
- Croissant au beurre (Allemagne) CHF 1.50
- Pain au chocolat (Allemagne), pain à la vanille (Suisse),
escargot aux raisins (Allemagne)...
- Croissant Cailler (Suisse), Salé au sucre (Suisse) CHF 1.90
- Tartine à la confiture (Allemagne) CHF 2.90
- Mini tresse au beurre (Suisse) CHF 2.10
- Cake citron et/ou chocolat « Maison » (Suisse) CHF 2.40
- Verrine de salade de fruits / bircher CHF 2.40
- Croissant au jambon (Suisse – pain : Suisse) CHF 4.40
- Ramequin au fromage (Suisse) CHF 3.10
- Mini délice (jambon*, Gruyère, salami*) (*Suisse) CHF 2.60
- Boissons chaudes CHF 2.50
- Jus d'orange (litre) CHF 2.00
- Jus de pommes GRTA (litre) CHF 7.50
- Jus de fruits Opaline assortis CHF 9.50
- Fruits frais à la pièce (pommes, poire, orange, banane.) CHF 3.30
- CHF 1.10

- 
- Fruits de saison (mandarine, kiwi, abricot, pruneau)

CHF 0.90

FINGER LUNCH

Composez votre finger lunch selon vos envies parmi la liste des produits ci-dessous et selon le forfait choisi :

LE CLASSIQUE _____ CHF 20.00

- Assortiment de 3 mini sandwiches (pain-Suisse)
- Petite salade de crudités du moment
- Dessert de notre pâtissier

ASSIETTE EXPRESS _____ CHF 25.00

- Assiette froide composée d'une sélection de hors-d'œuvre du jour et de saison
- Dessert de notre pâtissier
- Corbeille de pain (pain-Suisse)

LIVRAISON, MISE EN PLACE ET DEBARRASSAGE _____ CHF 21.00



SERVICE A TABLE

Nous vous proposons un service complet avec deux formules gourmandes pour vos déjeuners d'affaires dans les salons Salève et Jura.

L'équipe Eldora sera ravie de vous accompagner pour votre menu « sur-mesure » après la réservation des salons auprès du Helpdesk SIG.

Menu à CHF 44.-*

Menu composé d'une entrée froide ou chaude, d'un plat chaud de saison et d'un dessert « maison » de notre pâtissier.


Menu à CHF 58.-*

Menu garantissant des labels Bio, GRTA, avec des produits locaux.

Il sera composé d'un amuse-bouche, d'une entrée froide ou chaude, d'un plat chaud de saison et d'une création gourmande de notre pâtissier.

Café, thé et mignardises à CHF 4.-

Le Chef de cuisine et son équipe mettront leur savoir-faire pour faire de votre repas, un moment à la fois chaleureux et décontracté.



*boisson non incluses

COCKTAIL

Composez votre cocktail selon vos envies parmi la liste des pièces ci-dessous

LES DIVERS SALES (PAR PERSONNES) _____ CHF 5.00

- Olives, Chips, cacahuètes, flûtes salées, biscuits apéritif, noix de cajou

LES PIÈCES FROIDES _____ CHF 4.10 (LA PIÈCE)


- Petit blinis (pain-Suisse) GRTA de saumon fumé (*Norvège*), sésame et wasabi
- « Shrimp Roll » navette briochée (pain-Suisse), queue de crevette sauvage (*Argentine*) au citron vert, sauce cocktail et iceberg
- Tartelette (France) garnie d'un tartare de légumes, sauce yogourt aux herbes (*végétarien*)
- Tataki de thon rouge (*selon arrivage*), confit d'oignons doux
- Verrine d'avocat et salsa de mangue épicée (*végétarien*)
- Petit chou (France) farci de crabe et sauce cocktail, pamplemousse et ciboulette (Atlantique Nord-Ouest)
- Brochette de fromages du Pays et fruits secs (*végétarien*)
- Dips de légumes et sauce yogourt à la ciboulette (85 gr/ personnes) (*végétarien*)
- Pièces saisonnières selon l'inspiration (tomates-mozza, jambon cru -figue, endive-bleu de Neuchâtel...)

LE PAIN SURPRISE MAISON (PAR PERSONNE) _____ CHF 5.50

Pain complet GRTA (pain-Suisse) garni d'une sélection de charcuteries (*Suisse*) et fromages du pays (25gr par personnes)

LES PIÈCES CHAUDES (PAR PIÈCE) _____ CHF 4.10

- Samoussa (pain-Suisse) de poulet (*Suisse*) à l'orientale (cannelle, noisette, miel)
- Pizzeta (pain-Suisse) roulée « jambon-mozzarella » (*Suisse*)
- Malakoff (pain-France) (*végétarien*)
- Brochette de cuisse de poulet (*Suisse*) yakitori, sauce sweet chili
- Falafel et sauce orientale au yogourt (*végétarien*)
- Ramequin (pain – France) « tartiflette » aux lardons (*Suisse*), oignon et reblochon
- Crevette (Vietnam) en filament de pommes de terre, sauce asiatique
- Rouleau de printemps aux légumes, sauce asiatique (*végétarien*)
- Feuilletés (Belgique) maison (25gr par personne)

- 
- Mini croissant au jambon (Suisse – feuilleté : Suisse)
 - Mini cheese burger de bœuf (*Suisse-pain : Suisse*)
 - Mini burger falafel (*végétarien*) (*pain : Suisse*)
 - Mini ramequin (France) au fromage (*végétarien*)

« DANS LA MEULE » (40 PERSONNES MINIMUM)

- Nasi goreng au choix : CHF 8.90 / personne

Plat incontournable aux tendances asiatiques, nous vous le proposons avec un riz sauté aux légumes parfumés au soja, gingembre, échalote.

- Légumes et œuf
- Emincé de poulet (Suisse)
- Crevettes sauvages (Argentine)

- Risotto au choix : CHF 8.90 / personne

- Champignons de saison
- Légumes de saison
- Crevettes sauvages (*Argentine*)
- Sot l'y-laisse de poulet (*Suisse*)

LES PIÈCES SUCRÉES

- Assortiment du moment de notre pâtissier _____ CHF 3.90 / pièce



BOISSONS SANS ALCOOL

- Boissons chaudes CHF 2.00
- Granini et jus Michel 25 cl. CHF 2.80
- Divers Softs 50 cl. CHF 3.00
- Granini orange litre CHF 7.50
- Jus de pommes GRTA litre CHF 9.50
- Îris jus de pomme Apfelsaft Valais 25 cl. CHF 3.30
- Îris nectar d'abricot du Valais 25 cl. CHF 3.30
- Jus de fruits Opaline assortis 25 cl. CHF 3.30
- Assortiments de softs 50 cl. CHF 3.90
- Red Bull 25 cl. CHF 3.90
- Choky Power 25 cl. CHF 2.50
- Ice Tea 25cl. CHF 2.20

CARTE DES VINS

CAVE DE GENEVE

Vins blancs et rosés

- Vin blanc « Chasselas AOC Genève » 75cl. CHF 19.00
- Vin blanc « Pinot blanc » 75cl. CHF 25.00
- Rosé de gamay CHF 25.00
- Clémence « Chasselas Vieille Vignes AOC Genève » 75cl. CHF 25.00

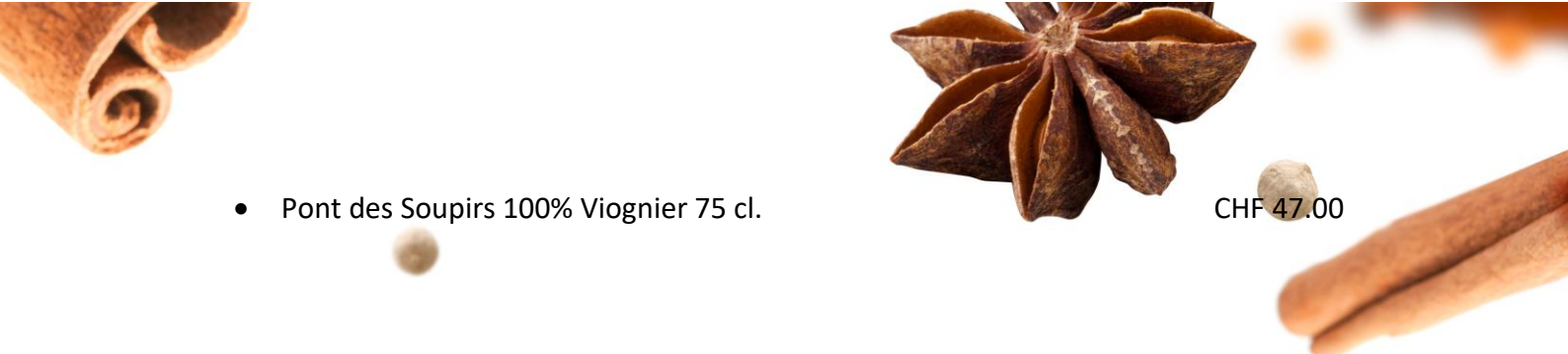
Vins rouges

- Gamay « Belle Filles » 75cl. CHF 18.00
- Pinot noir « Belle Filles » 75cl. CHF 25.00

DOMAINE & CELLIER DU PARADIS

Vins blancs et rosés

- Chardonnay fût de chêne 75 cl. CHF 36.00
- Sauvignon blanc fût de chêne 75cl. CHF 36.00

- 
- Pont des Soupirs 100% Viognier 75 cl.

CHF 47.00

Vins rouges

- Pinot noir fût de chêne 75 cl.
- Noir Divin 75 cl.
- Pont des Soupirs 75 cl.

CHF 36.00

CHF 47.00

CHF 53.00

LES VALLIERES

Vins blancs

- Sauvignon-barrique Réserve du Conte Ayrbert 75 cl.
- Viognier-Rives du Rhône 75cl.

CHF 37.00

CHF 39.00

Vins rouges

- Magie Noire 75 cl.
- Merlot-Réserve du Comte Ayrbert 75 cl.

CHF 55.00

CHF 53.00

DOMAINE VILLARD & FILS

Vins blancs

- Savagnin blanc AOC Bio 75cl.
- Chardonnay Bio élevage en barrique 75cl.

CHF 40.00

CHF 36.00

Vins rouges

- Gamaret élevage en barrique 75cl.
- Merlot élevage en barrique 75cl.
- Esprit de Genève Vin ambassadeur du vignoble Genevois 75 cl.

CHF 44.00

CHF 49.00

CHF 41.00


LES PETILLANTS

- Bouteille de champagne, Laurent Perrier 75 cl.
- Bouteille de champagne, Laurent Perrier Rosé 75cl.
- Bouteille de Belles Zé Bulles « Domaine du paradis » 75cl.

CHF 75.00

CHF 105.00

CHF 45.00



Si vous souhaitez emmener votre vin, un droit de bouchon de CHF 7.00 par personne, vous sera facturé.

« DEPART A LA RETRAITE »

Forfait CHF 34.00 par personne service compris jusqu'à 19h et boissons incluses

LES PIECES FROIDES (4 AU CHOIX)

- Crostini (pain-Suisse) de jambon cru (Suisse) et pesto
- Brochette de fromage et fruits secs (végétarien)
- Petit chou farci d'une rillettes de poulet (Suisse) au curry
- Petit wrap (pain-Pologne) de saumon fumé (Norvège), avocat et fromage frais
- Tartelette garnie d'un tartare de légumes, sauce yogourt aux herbes (végétarien)
- Mini navettes (pain : Suisse) assorties - jambon cuit et beurre moutarde
 - Gruyère et beurre
 - Rillettes de thon (Pacifique) ou saumon (Norvège)

LES PIECES CHAUDES (3 AU CHOIX)


- Petit empanadas de bœuf (Suisse, pain : Suisse) aux épices mexicaines
- Pizzeta (pain : Suisse) Margherita
- Ramequin (Suisse) au fromage
- Rouleau de printemps aux légumes, sauce asiatique
- Yakitori de cuisse de poulet (Suisse) laquée, sauce sweet chilli
- Mini croissant au jambon (Suisse – feuilleté : Suisse)
- Petit cheese burger de bœuf (Suisse-pain : Suisse)

LES SUCREES

- 2 pièces par personne selon la saison et l'inspiration et de notre pâtissier

LES BOISSONS AVEC ALCOOL ET SANS ALCOOL COMPRISES DANS LA FORMULE :

- Vin blanc, « Les belles Filles » Chasselas » 75cl.
- Vin rouge, « Les Belles Filles », Gamay (1 bouteille pour 3 personnes)
- Cocktail sans alcool maison (1 litre pour 10 personnes)
- Jus de pommes GRTA (1 litre pour 10 personnes)



Nous vous remercions de votre confiance et nous veillerons à tout mettre en œuvre pour vous satisfaire.

Nous vous remercions de votre confiance et nous veillerons à tout mettre en œuvre pour vous satisfaire.

CONDITIONS GÉNÉRALES

PRESTATION ET SERVICE

1. Afin de faciliter votre événement nous vous remercions de sélectionner le même forfait / menu pour l'ensemble des convives.
2. Des frais de service seront facturés pour les déjeuners, cocktails et autre prestation nécessitant la présence de personnel supplémentaire
 - a. Personnel de service -> CHF 55.- / heure (minimum 3 heures)
 - b. Personnel de cuisine -> CHF 55.- / heure (minimum 3 heures)
 - c. Pour les déjeuners dans les salons ou le nombre de convive est inférieur à 3 personnes, un forfait de personnel de service sera facturé CHF 55.-
3. Pour toute demande de régime alimentaire spécifique (végétarisme, allergies alimentaires, etc.), n'hésitez pas à nous contacter afin que nous puissions adapter la prestation.

VALIDATION ET ANNULATION

1. Les commandes et le nombre de personnes doivent être validés au minimum 72 heures ouvrées avant l'événement. Cette validation sera déterminante pour l'établissement de votre facture finale.
2. Annulation possible jusqu'à 48 heures ouvrées avant l'événement.
 - ➔ +41 22 420 88 40 /43 ou 079 381 38 81
 - ➔ eldorasig@sig-ge.ch
 - ➔ Directement au restaurant

PRIX

Tous nos prix sont en francs suisses, TVA incluse.

NOUS VOUS REMERCIONS DE VOTRE CONFIANCE ET NOUS VEILLERONS A TOUT METTRE EN ŒUVRE POUR VOUS SATISFAIRE.