

LE
TRAITEUR
DU
SALÈVE

Evènements Business



JOURNÉE D'ÉTUDE

Demi-journée

- A partir de 60€ par personne, déjeuner Môle inclus -

Tarif par personne, à partir de 20 personnes, service inclus

CAFÉ D'ACCUEIL

Eaux - boissons chaudes et un jus de fruit
Cake maison et plateau de fruits frais de saison

PAUSE MATINÉE

eaux - boissons chaudes
Douceurs faites maison et plateau de fruits frais de saison

Bouteilles d'eaux minérales à disposition pendant la durée de
votre réunion, Bloc notes et stylos sur table

DÉJEUNER MÔLE

(voir page 8 - Autres menus en supplément)

Journée

- A partir de 70€ par personne, déjeuner Môle inclus -

Tarif par personne, à partir de 20 personnes, service inclus

CAFÉ D'ACCUEIL

Eaux - boissons chaudes et un jus de fruit
Cake maison et plateau de fruits frais de saison

PAUSE MATINÉE

eaux - boissons chaudes
Douceurs faites maison et plateau de fruits frais de saison

Bouteilles d'eaux minérales à disposition pendant la durée de
votre réunion, Bloc notes et stylos sur table

DÉJEUNER MÔLE

(voir page 8 - Autres menus en supplément)

PAUSE APRÈS-MIDI

Eaux - boissons chaudes



A TABLE !

LES COCKTAILS APÉRITIFS	p.6
LES DÉJEUNERS & DÎNERS D’AFFAIRES	p.8
LES DÎNERS DE GALA	p.10
LES BOISSONS	p.12
LES COCKTAILS DINATOIRES	p.14



LES COCKTAILS APÉRITIFS

Option 1 / 8€ par personne

- 1 kir ou Framboisine ou Bière
- Citronnade / Thé glacé Maison, Eaux
- 3 bouchées apéritives au choix de l'option 1

VÉGÉTARIEN

- Panier de légumes crus, fromage blanc curcuma
- Stick de tomates-mozzarella, pesto à l'ail des ours
- Croquette de pommes de terre à la ciboulette
- Cigare à la grecque
- Verrine de velouté de saison
- Club sandwich végétarien

VIANDE

- Magret de canard fumé et son olive confite au gingembre
- Sucette de risotto au jambon sec
- Brochette de volaille sauce satay
- Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe et parmesan (+1€)
- Club sandwich poulet aux épices

POISSON

- Tartare de truite, suprême d'agrumes
- Fish cake à la thaïlandaise
- Curry de poisson, lait de coco
- Club sandwich rillettes de poisson maison

Animations Culinaires



Food truck

Burgers, hot-dog ...



Live cooking

Plancha et barbecue...



Oysters

Bar à huîtres



*1,50€ par bouchée supplémentaire

Option 2 / 14€ par personne

- 1 Coupe de prosecco ou 1 verre de vin ou bière du Salève
- Citronnade / Thé glacé maison, Eaux, Jus de fruits
- 5 bouchées apéritives au choix de l'option 1 et 2

VÉGÉTARIEN

- Bruschetta aux légumes confits
- Croquette de risotto aux champignons
- Acras de légumes
- Verrine de velouté de saison
- Club sandwich avocat, pickles de betterave...

VIANDE

- Tartelette au foie gras et gelée au Porto (+1€)
- Brochette de bœuf tandoori
- Carré de polenta au jambon de Parme
- Sucette de poulet au sésame
- Club sandwich façon raclette et viande de grison

POISSON

- Truite fumée maison et chantilly à l'aneth
- Sushi à la truite savoyarde
- Gratin de queues d'écrevisses
- Beignet de perche et sauce tartare
- Mini quiche au poisson
- Club sandwich saumon, concombre à la menthe

Option 3 / 20€ par personne

- 1 coupe de Champagne ou 1 cocktail
(Spritz - Hugo - 1250 Signature - Mojito)
- Citronnade / Thé glacé maison, Eaux, Jus de fruits
- 8 pièces apéritives au choix dans l'option 1, 2 et 3

VÉGÉTARIEN

- Trio fraîcheur tapenade d'olive, guacamole, gaspacho et tuile de parmesan
- Tartare de courgette au chèvre et cumin
- Millefeuille légumes du soleil, mozzarella
- Verrine de velouté maison
- Verrine de légumes rôtis
- Club sandwich rosace de tête de moine, cresson, noix

VIANDE

- Tartare de bœuf au couteau, baguette croustillante
- Foie gras de canard IGP mi-cuit, confit d'oignons rouges (+1€)
- Verrine de poivrons confits au chorizo, crème à la coriandre
- Mini pâté croûte maison
- Micro burger de bœuf
- Aspic de queue de bœuf au foie gras (+1€)

POISSON

- Bruschetta au poisson fumé, roquette et parmesan
- Carpaccio de St Jacques, crème de citron (+1€)
- Blinis, crème montée et caviar du moment (+1€)
- Huître Rockefeller, sauce hollandaise gratinée
- Verrine de bisque d'écrevisses et chair de homard
- Club sandwich poisson fumé maison, crème à l'aneth



DÉJEUNERS ET DÎNERS D'AFFAIRES

Menu Môle

- 35 € -

Tarif par personne, à partir de 20 participants - Service, nappage et vaisselle inclus

ENTRÉE

Salade de pousses d'épinards aux lardons,
noix épicées, suprême d'agrumes

Ou

Bruschetta de poissons fumés maison,
roquette et parmesan

PLAT

Suprême de volaille, sauce écrevisses ou champignons,
gratin dauphinois et ses légumes croquants

Ou

Filet de truite savoyarde, sauce à l'oseille
et pomme vapeur

DESSERT

Salade de fruits maison, sirop de sureau

Ou

Brownie sauce caramel beurre salé

Menu Rôtisserie

- 42 € -

Tarif par personne, à partir de 20 participants - Service, nappage et vaisselle inclus

ENTRÉE

Velouté de saison

Ou

Salade du moment

PLAT

A la broche : Cochon Label Rouge

Ou

Agneau du Salève

Gratin dauphinois et carotte confite

DESSERT

Tarte aux fruits de saison

Ou

Crème caramel

Menu grand Môle

- 45 € -

Tarif par personne, à partir de 20 participants - Service, nappage et vaisselle inclus

ENTRÉE

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de mangue,
brioche aux figues

Ou

Gambas rôties à la fleur de sel, salade de quinoa
et mangues, sauce féroce

PLAT

Selle d'agneau farcie aux champignons,
gâteau de panais, fagot au lard, jus réduit

Ou

Filet d'Omble, écrasé de petits pois aux herbes,
coulis d'oignons rôtis

FROMAGE

Assortiment de fromages de nos montagnes

Ou

Fromage blanc : sucre ou coulis aux fruits rouges

DESSERT

Tarte au citron meringuée

Ou

Millefeuille à la vanille

DÎNERS DE GALA

Menu fête

- 60 € -

ENTRÉE

Trilogie de canard maison : toast de foie gras IGP et confit d'oignons, rillettes et magret fumé

Ou

Bisque d'écrevisses du Léman, médaillon de homard, toasts à la rouille, espuma au piment d'Espelette

PLAT

Parmentier de queue de bœuf à la truffe, dés de foie gras, légumes glacés, réduction de vin rouge

Ou

Magret de canard, confit de clémentine au safran, risotto exotique

Ou

Risotto crémeux au Champagne, St Jacques snackées aux agrumes, crème de parmesan

FROMAGE

Assortiment de fromages de nos montagnes

Ou

Fromage blanc : sucre ou coulis aux fruits rouges

DESSERT

Palette de desserts

Ou

Entremet individuel aux fruits de saison ou au chocolat

Menu grande fête

- 75 € -

ENTRÉE

Trilogie de canard maison : toast de foie gras IGP et confit d'oignons, rillettes et magret fumé

Ou

Bisque d'écrevisses du Léman, médaillon de homard, toasts à la rouille, espuma au piment d'Espelette

1^{er} PLAT

Parmentier de queue de bœuf à la truffe, dés de foie gras, légumes glacés, réduction de vin rouge

Ou

Magret de canard, confit de clémentine au safran, risotto exotique

2^{ème} PLAT

Risotto crémeux au Champagne, St Jacques snackées aux agrumes, crème de parmesan

FROMAGE

Assortiment de fromages de nos montagnes

Ou

Fromage blanc : sucre ou coulis aux fruits rouges

DESSERT

Palette de desserts

Ou

Entremet individuel aux fruits de saison ou au chocolat



LES BOISSONS

APÉRITIF

- Un kir vin de Savoie 3 €
- Une flûte de Prosecco 7 €
- Un cocktail 9 €

VIN TRADITION

8€

- 25cl de vin rouge : Oriane, Merlot, Pays d'Oc
ou
- 25cl de vin blanc : Orélie, Ardèche
- Eaux minérales plates et gazeuses
- Café ou thé

VIN SAVOIE

10€

- 25cl de vin rouge : Pinot noir, vin de Savoie, Jannine, Vullien
ou
- 25cl de vin blanc : Chasselas Quintessence, Vignes du Paradis, Dominique Lucas
- Eaux minérales plates et gazeuses
- Café ou thé

VIN SUPÉRIEUR

13€

- 25cl de vin rouge : Pinot noir, La touche rouge, Anselmet
ou
- 25cl de vin blanc : Sancerre, Laloue
- Eaux minérales plates et gazeuses
- Café ou thé

BULLES

- Cerdon ou Prosecco, Tarif par bouteille, Base 1 bouteille pour 6 coupes : 25€
- Champagne GOSSET : Tarif par bouteille, base 1 bouteille pour 6 coupes : 45€

SANS ALCOOL

5€

- Eaux minérales plates et gazeuses
- Café ou thé

OPEN BAR

- Bar festif
- Bar à digestif
- Open bar, mixologie



LES COCKTAILS DÎNATOIRES

12 bouchées à 35€

Formule 12 pièces : 3 Entrées - 6 plats et 3 desserts à choisir parmi notre sélection:

BOUCHÉES

3 ENTRÉES À CHOISIR PARI :

- Verrine de tomates et mozzarella, pesto à l'ail des ours
- Velouté ou gaspacho du moment
- Salade d'orge perlé du moment
- Tartare de courgettes, chèvre-cumin
- Club sandwich :
- * végétarien
- * 1 poulet aux épices
- * rillettes de poisson maison
- Foie gras toast, confit oignons
- Tartare de truite
- Tartare de boeuf
- Planchette de charcuteries artisanales
- Rosbif, sauce tartare

6 PLATS À CHOISIR PARI :

- Poulet fermier rôti au citron et au thym
- Rôti de porc et ses pommes caramélisées
- Diots de Savoie fumés
- Magret de canard du Sud-Ouest aux griottes
- Croque-Monsieur
- Micro burger de l'Observatoire
- Brochettes de gigot d'agneau en fines tranches
- Saumon bellevue avec sauce du chef
- Truite sauce vierge
- Pommes de terre persillées
- Risotto crémeux du moment
- Verrine de légumes confits
- Potatoes
- Polenta gratinée
- Tian de légumes

3 DESSERTS À CHOISIR PARI :

- Verrine de tiramisu du moment
- Mousse au chocolat
- Tartelette aux fruits de saison
- Tartelette myrtille ou citron meringué
- Verrine de fruits frais
- Brownie chocolat noir et noix caramélisées
- Truffles au chocolat
- Mousse au chocolat
- Macarons



LE
TRAITEUR
DU
SALÈVE

8200 Route des 3 lacs
74560 Monnetier-Mornex
+33 (0)4 50 85 72 38

contact@traiteurdusaleve.fr
www.traiteurdusaleve.fr

