



L'EFFET PAPIILLON

TRAITEUR-RESTAURANT PHILANTHROPIQUE



Lunchboxes



LEH
TRAUTEL

Entrées CHF 5,-

Gravlax de saumon au fenouil et agrumes, salade de pommes de terres violettes (GF,LF)

Mozzarella sur lit de tarama, salade de crudités et d'agrumes

Soupe de potimarron et petits croutons au beurre salé (Végé, vegan possible)

Salade de calamars, Vongole et chorizo, vinaigrette aux piquillos (GF,LF)

Velouté de carottes et gingembre, magret de canard (Végé et vegan possible)



Plats principaux CHF 20.-

Viandes

Filet de volaille, champignons des bois, sarrasin et jus de volaille (GF, LF)

Magret de canard, betteraves et céleri, coulis aigre doux et nouilles Soba (GF, LF)

Kefta de bœuf à la menthe, cumin et coriandre, boulgour aux amandes, mijoté de légumes

Traditionnel Jambalaya de Louisiane au poulet

Poissons

Pavé de saumon grillé, pilaf de bagos, choux de Bruxelles au miel et aux cacahuètes

Red curry thaï aux crevettes, poivrons, chou pakchoi et nouilles

Effeillé de cabillaud, rougail froid, riz créole et poêlée de légumes du moment (GF, LF)

Végétariens

Risotto de petit épeautre à la courge, éclats de noisettes torréfiées et parmesan

Red curry thaï au tofu, légumes croquants et nouilles (vegan, LF)

Tomme panée aux graines, trofie au pesto et aux petits légumes

Courge butternut rôtie au miel, quinoa aux noix de pécan et grenade, crème de chèvre frais

(GF, LF possible)

Desserts CHF 5.-

Cookie aux pépites de chocolat et noix de pécan

Tatin de poires et caramel au beurre salé

Tarte au citron revisitée en coupelle individuelle

Tartelette au chocolat crémeux

Cheesecake au kiwi

Tarte aux pommes maison

Salade de fruits au sirop de basilic (GF, LF, vegan)



Organisation de repas de groupe

Pour les groupes, nous vous demandons de sélectionner deux choix d'entrées / plats et desserts au maximum (trois choix sont possibles pour les groupes de 30 personnes et plus). Nous pouvons soit cuisiner chaque choix en quantité égale, soit le nombre nécessaire selon les choix de vos convives exprimés à l'avance.

Merci de nous informer du menu choisi une semaine avant votre événement et le nombre définitif de convives au plus tard 48 heures avant votre repas (72 heures pour les groupes de 30 personnes et plus)

Les prix sont exprimés Hors Taxes et hors frais de livraison. La livraison chaude à l'heure précise de votre repas est facturée CHF 45.- pour le canton de Genève.

Nous restons à votre entière disposition pour vous aider à établir votre menu. Nous tenons à votre disposition une liste des allergènes pour tous nos plats.

GF: plat gluten free / sans gluten

LF: plat lactose free / sans lactose

Végé: plat végétarien

Végan: plat végane