

Menus de fin d'année 2020



L'EFFET PAPIILLON
TRAITEUR PHILANTHROPIQUE

Les formules cocktail

Noël légèreté

Feuilleté papillon

Roulade de saumon fumé à la crème d'aneth

Mini madeleine aux noix et roquefort

Toast à la viande des grisons et tête de moine

Trio de brochette de fromage de chèvre au pavot, sésame et graines

CHF 15.-

Noël générosité

Feuilleté papillon

Roulade de saumon fumé à la crème d'aneth

Tarte de Bahia

Cannelé au chorizo et gruyère

Mini madeleine aux noix et roquefort

Trio de brochette de fromage de chèvre au pavot, sésame et graines

Mille feuilles de betterave et pommes Granny Smith

Toast à la viande des grisons et tête de moine

Opéra

Bavarois à l'orange

CHF 28.-

Noël dînatoire

Feuilleté papillon

Roulade de saumon fumé à la crème d'aneth

Tarte de Bahia

Cannelé au chorizo et gruyère

Mini madeleine aux noix et roquefort

Trio de brochette de fromage de chèvre au pavot, sésame et graines torréfiées

Mille feuilles de betterave et pommes Granny Smith

Toast à la viande des grisons et tête de moine

Croque monsieur aux cèpes

Brochette de thon et sauce satay

Saint-Jacques snackée au jus d'orange

Chou à la crème au chocolat et écorces d'oranges

Opéra

Bavarois à l'orange

CHF 39.-

Les menus

Entrées CHF 8.-:

Œuf poché et saumon fumé, œufs de saumon au citron caviar, pousses d'épinards

Ravioles farcies aux morilles et bouillon de légumes du moment (végé)

Terrine végane à l'huile de truffe blanche et aux raisins

Plats CHF 26.-:

Magret de canard au miel et romarin, écrasé de pommes de terre aux éclats de châtaignes et trilogies de carottes.

Souris d'agneau braisée au thym, polenta crémeuse, légumes confits et sauce sarriette

Pêche du moment (selon arrivage: bar, dorade ou turbot) crumble de légumes d'antan, jus de poivrons rouges et purée de haricots coco

Tataki de thon snacké, marinade de soja, sésames, citronnelle et gingembre, nouilles soba et légumes sautés

Risotto d'épeautre à la betterave et parmesan, chips de betteraves et de parmesan.

Mille feuilles d'Okonomiyaki végane au chou Atlas et de purée de patate douce.

Desserts CHF 8.- :

Bûche à la crème patissière au chocolat et aux écorces d'orange

Poire pochée au vin chaud, chantilly à la vanille

Tiramisu

Les menus de fin d'année peuvent être livrés en boîtes individuelles ou sous forme de repas servis à l'assiette.

Pour cela, merci de nous contacter afin d'établir un devis sur mesure.

Les paniers gourmands

Au bénéfice de:



Cadeaux d'entreprise pour vos salariés, vos clients ou cadeaux privés, nos paniers gourmands sont constitués de produits fait maison ou fabriqués par nos partenaires locaux. Ces paniers sont "zero déchets" car même les contenants seront réutilisables après utilisation.

Bien entendu ils sont également solidaires car nous reversons 30% du bénéfice des ces ventes aux colis du coeur pour que votre panier serve à distribuer des biens de première nécessité aux personnes fragiles à Genève.

Panier Chrysalide

- Une caisse en bois gravée
- Une bouteille de Gamay, Domaine Durgedil Dardagny, GE (75cl.)
- Chips de légumes fait maison
- Chocolats mendiants fait maison
- Jus Opaline pommes/poires (25cl.)
- Une boîte de granola fait maison
- Un mélange de cacao maison pour chocolat chaud

CHF 59.-

Avec ce panier vous financez un colis du coeur "fruits et légumes" pour 1 personne.

Panier Imago

- Une caisse en bois gravée
- Une bouteille de Gamay, Domaine Durgedil Dardagny, GE (75cl.)
- Chips de légumes fait maison
- Chocolats mendiants fait maison
- Jus Opaline pommes/poires (25cl.)
- Une boîte de granola fait maison
- Un mélange de cacao maison pour chocolat chaud
- Deux verres "fond de bouteille"
- Un bee wrap
- Une boîte de crackers aux graines

CHF 79.-

Avec ce panier vous financez un colis et demi "fruits et légumes" pour 1 personne.

Panier Monarque

- Une caisse en bois gravée
- Une bouteille de Champagne La Comtesse A
- Chips de légumes fait maison
- Chocolats mendiants fait maison
- Jus Opaline pommes/poires (25cl.)
- Une boîte de granola fait maison
- Un mélange de cacao maison pour chocolat chaud
- Deux verres "fond de bouteille"
- Un bee wrap
- Une boîte de crackers aux graines
- Une boîte de 15 capsules de café dégustation Carasso
- Une boîte de truffes au chocolat fait maison

CHF 129.-

Avec ce panier vous financez un colis du coeur "fruits et légumes" pour 2 personnes.