



L'EFFET PAPILLON

TRAITEUR PHILANTHROPIQUE



Apéritifs & Cocktails

# Les formules

## Formule simplicité

6 pièces

Feuilletés maison "papillon"

Mini cannelé salé au Gruyère Suisse et aux poireaux

Tartelette à la crème épicée et aux graines torrifiées

Éclair salé au saumon fumé et au fromage frais

Brochette de crevette marinée aux agrumes

Mini cake à la tomate séchée et olives, crème légère

CHF 13,50 / personne

## Formule légèreté

9 pièces

Feuilletés maison "papillon"

Mini cannelé salé au Gruyère Suisse et aux poireaux

Tartelette à la crème épicée et aux graines torrifiées

Éclair salé au saumon fumé et au fromage frais

Brochette de crevette marinée aux agrumes

Mini cake à la tomate séchée et olives, crème légère

Brochette de poulet glacé au café

Pressé de gruyère et viande séchée glacé au Porto

Assortiment de macarons multicolores

CHF 21,50 / personne

## Formule convivialité

12 pièces

Feuilletés maison "papillon"

Mini cannelé salé au Gruyère Suisse et aux poireaux

Tartelette à la crème épicée et aux graines torrifiées

Éclair salé au saumon fumé et au fromage frais

Brochette de crevette marinée aux agrumes

Mini cake à la tomate séchée et olives, crème légère

Brochette de poulet glacé au café

Pressé de gruyère et viande séchée glacé au Porto

Croque-monsieur aux champignons des sous-bois

Cromesqui de joue de bœuf au paprika fumé

Assortiment de macarons multicolores

Mini tartelette sphère coco et citron vert

CHF 30,50 / personne

## Formule dînatoire

16 pièces

Feuilletés maison "papillon"

Mini cannelé salé au Gruyère Suisse et aux poireaux

Tartelette à la crème épicée et aux graines torrifiées

Éclair salé au saumon fumé et au fromage frais

Brochette de crevette marinée aux agrumes

Mini cake à la tomate séchée et olives, crème légère

Brochette de poulet glacé au café

Pressé de gruyère et viande séchée glacé au Porto

Croque-monsieur aux champignons des sous-bois

Cromesqui de joue de bœuf au paprika fumé

Brochette de thon mi cuit laqué au soja et agrumes

Sphère croustillante de crabe légèrement épicé

Assortiment de macarons multicolores

Mini tartelette sphère coco et citron vert

Tartelette chocolat et cardamome façon crème brûlée

Pomme au caramel beurre salé en coque chocolatée

CHF 43,00 / personne

## Pièces cocktail à la carte

### Pièces froides:

Feuilletés maison "papillon"	CHF 1,50
Mini wrap de saumon fumé et crème citronnée	CHF 2,60
Mini cannelé salé au Gruyère Suisse et aux poireaux	CHF 1,50
Mini wrap au fromage de chèvre, miel et noix	CHF 1,90
Tartelette à la crème épicée et aux graines torrifiées	CHF 2,50
Éclair salé au saumon fumé et au fromage frais	CHF 3,00
Brochette de crevette marinée aux agrumes	CHF 2,50
Bouchon de concombre au houmous tomate	CHF 1,90
Brochette de poulet glacé au café	CHF 2,50
Pressé de gruyère et viande séchée glacé au Porto	CHF 3,00
Coque croustillante au tartare de deux saumons	CHF 4,00
Mini cake aux olives et tomates séchées, crème légère	CHF 2,50
Maki de courgettes au fromage de chèvre frais et miel	CHF 2,30
Pain perdu salé et saumon fumé	CHF 3,00
Tartare de betterave et tahini	CHF 2,10
Rouveau de foie gras, fruits rouges et grués de cacao	CHF 5,00

### Pièces chaudes

Croque-monsieur aux champignons des sous-bois	CHF 2,00
Brochette de poulet tikka massala et raïta au fenouil	CHF 4,00
Cromesqui de joue de bœuf au paprika fumé	CHF 4,00
Brochette de saumon aux sésames	CHF 2,70
Brochette de thon mi cuit laqué au soja et agrumes	CHF 4,30
Sphère croustillante de crabe légèrement épicé	CHF 3,50
Arancini au safran et petits pois	CHF 5,00
Samossa de boeuf et petits légumes au curry vert	CHF 5,00

### Pièces sucrées

Carré brownie-crème brûlée	CHF 2,00
Assortiment de macarons multicolores	CHF 2,50
Mini tartelette sphère coco et citron vert	CHF 3,00
Pomme au caramel beurre salé en coque chocolatée	CHF 2,00
Tartelette chocolat et cardamome façon crème brûlée	CHF 3,00
Assortiment de choux à la crème	CHF 1,80
Compotée de rhubarbe, crémeux mascarpone et noix de coco	CHF 2,30

## Organisation



Vous pouvez effectuer votre choix dans nos formules "toutes faites" ou créer votre propre cocktail sur mesure en choisissant les pièces à la carte. Nous cuisinons toujours autant de pièces cocktail (de chaque variété choisie) que de convives.

Merci de nous informer de votre choix de menu une semaine avant votre événement et du nombre définitif de convives au plus tard 72 heures avant votre événement.

Les prix sont exprimés par personne pour les formules et par pièce à la carte. Ils sont également exprimés hors taxes et hors frais de livraison. La livraison est facturée CHF 50.- pour le canton de Genève.

Nous recommandons vivement la présence d'un ou plusieurs serveurs de notre équipe dès que votre choix se porte sur des pièces cocktail chaudes. Pour les livraisons simples et sans service, merci de prévoir suffisamment de place dans votre réfrigérateur pour assurer le maintien de la chaîne du froid de nos pièces cocktail jusqu'au moment de les servir.

Nous restons à votre entière disposition pour vous aider à établir votre menu. Nous avons à votre disposition une liste des allergènes. Des options sans gluten sont disponibles, n'hésitez pas à en parler au préalable à notre équipe.