



L'EFFET PAPILLON

TRAITEUR PHILANTHROPIQUE



Apéritifs & Cocktails

# Les formules

## Formule simplicité

6 pièces

Feuilletés maison "Papillon" à la tapenade (vegan)

Mini cannelé salé au Gruyère Suisse et aux poireaux

Tacos de butternut, fromage de chèvre et miel (VG GF)

Pressé de gruyère et viande séchée glacé au Porto

Brochette de crevette marinée aux agrumes (GF LF)

Rillette de saumon, craquant au riz (GF)

CHF 14,30 / personne

## Formule légèreté

9 pièces

Feuilletés maison "Papillon" à la tapenade (vegan)

Mini cannelé salé au Gruyère Suisse et aux poireaux

Tacos de butternut, fromage de chèvre et miel (VG GF)

Pressé de gruyère et viande séchée glacé au Porto

Brochette de crevette marinée aux agrumes (GF LF)

Rillette de saumon, craquant au riz (GF)

Mini cake à la tomate séchée et olives (VG)

Tataki de boeuf, julienne de crudités (GF)

Mini tartelette sphère mangue-passion

CHF 24,10 / personne

## Formule convivialité

12 pièces

Feuilletés maison "Papillon" à la tapenade (vegan)

Mini cannelé salé au Gruyère Suisse et aux poireaux

Tacos de butternut, fromage de chèvre et miel (VG GF)

Pressé de gruyère et viande séchée glacé au Porto

Brochette de crevette marinée aux agrumes (GF LF)

Rillette de saumon, craquant au riz (GF)

Tataki de boeuf, julienne de crudités (GF)

Falafels (vegan) et son yaourt à la menthe (VG)

Brochette de poulet, sauce satay

Sphère croustillante de crabe légèrement épicée

Carré brownie et crème à l'orange

Mini tartelette sphère mangue-passion

CHF 33.90 / personne

## Formule dînatoire

16 pièces

Feuilletés maison "Papillon" à la tapenade (vegan)

Mini cannelé salé au Gruyère Suisse et aux poireaux

Tacos de butternut, fromage de chèvre et miel (VG GF)

Pressé de gruyère et viande séchée glacé au Porto

Brochette de crevette marinée aux agrumes (GF LF)

Rillette de saumon, craquant au riz (GF)

Tataki de boeuf, julienne de crudités (GF)

Tartelette à la truite fumée et crème citronnée

Falafels (vegan) et son yaourt à la menthe (VG)

Brochette de poulet, sauce satay

Sphère croustillante de crabe légèrement épicée

Samossa de boeuf et petits légumes

Croque monsieur aux champignons (VG)

Carré brownie et crème à l'orange

Mini tartelette sphère mangue-passion

Pommes et poires au cidre, coque en chocolat (vegan)

CHF 46,70 / personne

## Pièces cocktail à la carte

### Pièces froides:

Feuilletés maison "Papillon" à la tapenade noire (vegan)	CHF 1,60
Mini wrap de saumon fumé et crème citronnée	CHF 2,70
Mini cannelé salé au Gruyère Suisse et aux poireaux (VG)	CHF 1,60
Mini wrap au fromage de chèvre, miel et noix (VG)	CHF 2,00
Tartelette à la crème épicée et aux graines torrifiées (VG)	CHF 2,60
Tartelette à la truite fumée et fromage frais au citron	CHF 3,20
Brochette de crevette marinée aux agrumes (GF / LF)	CHF 2,60
Bouchon de concombre au houmous tomaté (vegan)	CHF 1,90
Pressé de gruyère et viande séchée glacé au Porto	CHF 3,00
Tataki de boeuf et julienne de crudités (GF LF)	CHF 4,20
Mini cake aux olives et tomates séchées, crème légère	CHF 2,60
Tacos de butternut au fromage de chèvre et miel (VG GF)	CHF 2,40
Tartare d'algues et crème de betterave (vegan)	CHF 2,90
Rouleau de foie gras, fruits rouges et grués de cacao	CHF 5,50
Rillette de saumon sur son croustillant au riz (GF)	CHF 3,00

### Pièces chaudes

Croque-monsieur aux champignons des sous-bois (VG)	CHF 2,10
Brochette de poulet tikka massala et raïta au fenouil (GF)	CHF 4,00
Brochette de saumon aux sésames (GF LF)	CHF 2,80
Sphère croustillante de crabe légèrement épicé	CHF 5,00
Arancini au safran et crème de parmesan (VG)	CHF 5,00
Samossa de boeuf et petits légumes au curry vert (LF)	CHF 5,00
Sot l'y laisse mariné aux épices cajun	CHF 5,00
Brochette de poulet et sauce statay	CHF 2,80
Falafels (vegan) et yaourt à la menthe (VG)	CHF 2,20
Mini pita au kefta de boeuf et agneau	CHF 4,50

### Pièces sucrées

Carré brownie-crème brûlée	CHF 2,50
Cheese cake à la courge	CHF 2,50
Mini tartelette sphère mangue passion	CHF 3,00
Pomme et poires au cidre, coque en chocolat (GF vegan)	CHF 3,00
Tartelette chocolat noir et orange	CHF 3,00
Sablé breton, confiture de cassis et crème de marron	CHF 3,00

## 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.