



L'EFFET PAPILLON
TRAITEUR PHILANTHROPIQUE



Menu lunchbox
Printemps-été 2026

Entrées

Salade de chou blanc croquant, dinde rôtie, jeune Gruyère, vinaigrette acidulée à la noix (GF)

Rillette de truite saumonée, concombre en pickles et crackers aux graines

Velouté de maïs, crumble au piment d'espelette (VG/GF)

Tarte fine à la tomate cerise, mozza et pesto roquette (VG)

Salade de millet et pois chiche, ricotta et vinaigrette acidulée (VG/ GF / vegan possible)

Chou-fleur en salade, vinaigrette à l'érable et au sésame (vegan / GF)



Plats principaux

Viande

Haut de cuisse de volaille au Grana Padano, polenta crémeuse à la tomate, jus au basilic
Poitrine de veau confite 24h, fumée au buis, purée de pois chiches à l'huile d'olive (GF)
Sauté d'agneau aux courgettes multicolores, semoule fine aux herbes

Poisson

Filet de merlu rôti, vinaigrette à la tomate cerise, échalotte et sumac, riz vénéré (GF/LF)
Moules décortiquées, bouillon de carottes safrané, écrasé de pomme de terre (GF/LF)
Lieu noir, viennoise à la sarriette, brocolis et pomme de terre grenailles rôties

Végétarien

Bowl de pois chiches rôtis au paprika fumé, courgettes et tomates confites (Vegan/GF)
Mille feuilles d'aubergine, scamorza, rôti au romarin, pomme de terre grenailles (Vegan/GF)
Risotto d'orge perlé aux petits pois et herbes fraîches



Desserts

Pana cotta au lait d'amandes, coulis de fruits rouges, riz soufflé caramélisé (Vegan/GF)

Financier à l'abricot et romarin, crème fouettée à la verveine (GF)

Iles flottantes, crème anglaise pralinée, éclat de nougatine (GF)

Mousse croquante au chocolat 66% (GF)

Salade de fruits (Vegan / GF)





Organisation de repas de groupe

Nous acceptons les commandes pour un minimum de 10 personnes.

Merci 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 72 heures avant votre repas.

Les prix sont exprimés hors taxes et hors frais de livraison. La livraison à l'heure précise de votre repas est facturée CHF 50.- 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. Nous ne garantissons pas le "sans trace" pour les recettes sans allergène.

GF: plat gluten free / sans gluten

LF: plat lactose free / sans lactose

VG: plat végétarien

Vegan: plat végane