

Le Chef

LUNCH. EVENTS. WORK.

Une invitation au plaisir des papilles



CATALOGUE TRAITEUR 2024

PRENDRE UN GRAND BOL D'AIR

Vous souhaitez combiner de manière unique votre fascination pour l'aviation
et votre passion pour la gastronomie ?

Venez profiter d'un service de qualité dans une ambiance cosy et chaleureuse !

Notre offre variée se compose de produits frais et locaux mais aussi de plats internationaux
qui vous feront voyager, sans même monter à bord d'un avion !

Qu'il s'agisse d'une réunion d'affaires, d'un apéritif dînatoire,
d'une soirée d'entreprise ou d'un cocktail,
nous avons la bonne offre pour votre événement sur-mesure.

Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller personnellement
et de vous aider à planifier votre événement.

Nous nous réjouissons de vous accueillir !

Toute l'équipe du restaurant Le Chef

+41 (0)22 817 46 09

info@lechef-geneve.ch



Prix en CHF, TVA incluse

Pour tous vos évènements, offrez à vos convives un cocktail d'exception. N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande, nous pouvons vous proposer une offre sur-mesure, adaptée à vos besoins. Nous vous proposons quelques suggestions.

L'HYMNE *gourmand*

Navette à la crème de foie gras truffée
Verrine de tartare de saumon à la mangue, crème montée aux agrumes
Wrap au fromage de chèvre frais et mélange de noix

CHF **15.90**
/ 3 PCES



LA RONDE DES *délices*

Verrine de crevettes, ananas et sauce cocktail
Gravelax de saumon au jus bio de betterave suisse sur blinis, crème montée au Wasabi
Viande séchée et mangue
Velouté « Agnès Sorel » aux champignons
Rouleau de printemps, sauce soja salée
Feuilleté d'Achard aux épices des îles
Assortiment de mini pièces sucrées
Salade de fruits

CHF **35.90**
/ 8 PCES





CHF 47.90
/ 10 PCES

LE BOUQUET DES *saveurs*

Tartare de bœuf GRTA, chips de pain en cuillère

Falafels et sauce yaourt (2pcs)

Duo de saumon fumé et betterave

Roulé de concombre au fromage frais en cuillère

Velouté de courge butternut, lait de coco et curry

Gougère de Gruyère suisse

Mini burger de bœuf GRTA

Brochette de poulet, sauce Teriyaki

Soupe de mangue glacée

Assortiment de mini pièces sucrées





CHF 55.90
/ 12 PCES

LE TABLEAU *royal*

- Verrine de tartare de saumon à la mangue, crème montée aux agrumes
- Navette au saumon fumé en rilette, fromage frais aux agrumes
- Wrap de canard, sauce Apicius, petits légumes croquants et amandes effilés
- Mini cake aux morilles, Gruyère suisse, crème montée aux arômes truffés
- Arancini aux saveurs de truffe
- Croquette de Vacherin et son confit de figue
- Velouté de choux-fleur à la vanille
- Mini burger de bœuf GRTA
- Rösti et crème « Agnès Sorel » aux champignons
- Crevette croustillante et sauce chili sucrée
- Crèmeux aux marrons, poire et crumble
- Assortiment de mini pièces sucrées

NOS ANIMATIONS *froides*

SAUMON FUMÉ - CHF 12.90 / Personne

Ce saumon fumé d'exception sera présenté entier et découpé par un cuisinier sous les yeux de vos convives. De délicieux blinis l'accompagneront ainsi que quelques condiments comme de la crème fraîche, des pickles ou encore des œufs de lump.

TARTARE

Coupés au couteau et assaisonnés en direct devant vos convives, vous aurez le choix entre le traditionnel tartare de bœuf ou bien le surprenant tartare de saumon.

Boeuf - CHF 12.90 / Personne

Tapenade de truffe, crème au wasabi, pain, beurre et pickles

Saumon - CHF 16.90 / Personne

Gel de yuzu, pain, beurre, citron



BAR À HUÎTRES - CHF 23.90 / Personne (3 pièces)

Pour rendre votre événement unique, admirez notre Chef ouvrir les huîtres devant vous au moment de la dégustation pour un show culinaire original. Fraîcheur garantie !

Animation pour 15 clients minimum.

NOS ANIMATIONS *chaudes*

RISOTTO - CHF **13.90** / Personne

Pour retrouver l'Italie dans votre assiette... quoi de plus gourmand qu'un risotto minute onctueux ? Notre chef sera ravi de vous préparer en live cooking ce délicieux plat chaud ; il ne vous reste plus qu'à choisir la saveur de celui-ci !

Nous vous proposons même un risotto à la truffe et ce n'est pas seulement réservé qu'aux grandes occasions.

BROCHETTE

Dégustez nos tendres et savoureuses brochettes cuites à la plancha directement sur notre front cooking, idéales pour un repas convivial.

Poulet - CHF **8.90** / Personne

Gambas - CHF **12.90** / Personne

Surf and Turf - CHF **12.90** / Personne

Boeuf - CHF **13.90** / Personne



NOS ANIMATIONS *chaudes*

TATAKI

Pour mettre à l'honneur les produits frais et de qualité servis lors de votre événement, une découpe de saumon ou de bœuf en direct ouvrira à coup sûr l'appétit de vos invités.

Saumon - CHF **12.90** / Personne

Boeuf - CHF **16.90** / Personne



CRÊPES

Notre cuisinier viendra sur place cuire minute vos crêpes sucrées ou salées selon les envies de vos invités qui pourront choisir et personnaliser leurs garnitures. Pour petits et grands, il y en a pour tous les goûts !

Salée - CHF **7.90** / Personne

Jambon, champignons, fromage

Sucrée - CHF **5.90** / Personne

Nutella, sucre, confiture



FORMULE *légère*

- Salade de lentilles GRTA et ses petits légumes
- Bagel au saumon fumé
- Feuilleté à la courge butternut et aux champignons
- Tiramisu
- Salade de fruits

CHF **49.00** / Personne

FORMULE *gourmande*

- Salade César
- Wrap de poulet aux épices
- Croque Monsieur aux effluves de truffes et Gruyère suisse
- Crémeux aux marrons, poire & crumble
- Salade de fruits

CHF **52.00** / Personne



FORMULE *du Chef*

- Salade niçoise
- Tartine de roastbeef et sauce tartare
- Feuilleté au bœuf, courge butternut et champignons
- Gâteau au chocolat et crème chantilly
- Tiramisu

CHF **55.00** / Personne



Si le temps le permet, votre Menu Buffet se déroulera sur la terrasse du restaurant Le Chef.
Dans le cas contraire, il vous sera servi dans le fond du restaurant spécialement réservé pour votre groupe.
Le déjeuner prendra alors la forme d'un buffet traditionnel (sans cuisson en live).

BUFFET *plancha*

CHF **68.00** / Personne
Minimum 10 personnes

Crevettes

Filet de saumon

Entrecôt de bœuf

Poulet haut de cuisse

Salade

Tomates provençales

Légumes

Pommes de terre Grenaille

Sauces et accompagnement

BUFFET *traditionnel*

CHF **72.00** / Personne
Minimum 10 personnes

Velouté curry-coco

Salade César



Suprême de poulet, jus court

Filet de saumon, sauce Aurore



Pommes de terre Grenaille

Légumes



Salade de fruits

Tiramisu

MENU SERVI À L'ASSIETTE

PARADIS *du goût*

CHF 49.90

/ Personne

Œuf parfait sur son pain perdu, poêlée de champignons et crème Agnès Sorel



Suprême de volaille cuit en basse température, sauce crémeuse aux morilles, bouquet de légumes et croquettes de rösti



Vacherin glacé vanille et caramel



MENU SERVI À L'ASSIETTE

PALAIS *des sens*

CHF **59.90**

/ Personne

Carpaccio de saumon en gravelax mariné au jus bio de betterave,
crème montée au wasabi et pickles maison



Magret de canard, sauce Apicius, légumes du moment et polenta croustillante



Cheesecake déstructuré aux agrumes



MENU SERVI À L'ASSIETTE

PRIVILÈGE *de l'épicurien*

CHF **79.90**
/ Personne

Noix de St Jacques snackées, mousseline de butternut,
curry, coco, curcuma et gel de yuzu



Pièce de veau confit longuement, jus de viande truffé, fagot de légumes et galette de rösti



Tiramisu aux pommes et caramel au Baileys





PAUSE CAFÉ *matin*

- Viennoiserie au choix :
- Croissant ou Pain au chocolat -
- Salade de fruits
- Eau plate ou eau gazeuse
- Boisson chaude au choix
- Jus d'orange

CHF **19.00**
/ PERSONNE

PAUSE CAFÉ *journée*

- Viennoiserie au choix :
- Croissant ou Pain au chocolat -
- Assortiment de mini pièces sucrées
- Salade de fruits
- Eau plate ou eau gazeuse
- Boissons chaudes au choix
- Jus d'orange

CHF **25.00**
/ PERSONNE





PETIT-DÉJEUNER *continental*

- Viennoiserie au choix
- Croissant ou Pain au chocolat -
- Boisson chaude
- Jus d'orange

CHF **12.00**
/ PERSONNE

PETIT-DÉJEUNER *complet*

- Viennoiserie au choix
- Croissant ou Pain au chocolat -
- Petit pain
- Beurre
- Miel
- Confiture
- Boisson chaude
- Jus d'orange

CHF **17.00**
/ PERSONNE





Le Chef

LUNCH. EVENTS. WORK.



Route de l'aéroport 13 · 3ème étage · 1215 Genève

www.lechef-geneve.ch ·  [lechefgeneve](https://www.instagram.com/lechefgeneve)