
S E R V I C E
T R A I T E U R

BG Traiteur
Rue du Marché 34
1204 Genève
T. 058 330 30 90
bgtraiteur@brunschwig.ch

SERVICE TRAITEUR

Cocktail apéritif Déjeuner ou dîner

Toujours à la recherche de la perfection, le chef Arnaud Lafond met sa créativité, sa finesse et sa précision à votre service. En collaboration avec Yacine El Omari, il saura être à votre écoute et vous guider pour l'organisation de vos évènements, cocktails ou dîners afin d'en faire des moments uniques.



Les pièces cocktails printemps-été

Les pièces froides, verrines et cuillères

Noix de Saint-Jacques juste snackées au grill
et fine brunoise de concombre et mangue, vinaigrette exotique

Raviole de gambas aux tomates séchées et estragon,
nuage asiatique au concombre (tiède)

Cuillère gourmande de féra du lac
à la ciboulette et gelée de Granny Smith

Saumon gravlax mariné aux herbes,
fine pellicule de jus de persil plat, gelée de concombre et curaçao

Maki au saumon d'Écosse

Cube de foie gras au pain d'épices et fine gelée aux fruits rouges

Saladine thaïlandaise de bœuf mariné au gingembre et citronnelle,
légumes à l'huile de sésame et éclats de cacahuètes torréfiées

Écrevisses au citron vert et brunoise de pancetta,
guacamole d'avocat au poivre noir sur une bruschetta

Délicatesse de chèvre frais aux herbes et baies roses sur un sablé breton
aux éclats d'olives noires et romarin, chiffonnade de jambon Serrano

Fine tartelette de tomate cœur de bœuf aux oignons doux et basilic,
espuma de mozzarella di Buffala (végétarien)

Roulé de viande des Grisons et polenta crémeuse à la sauge
sur un sablé parmesan et chips de persil plat

Espadon juste snacké en fin médaillon nappé d'un caramel d'agrumes
et zestes d'oranges confits

Tartare de canard frais épicé en cannelloni de magret
sur une bruschetta grillée à l'huile d'olive

Cube de légumes du soleil confits au romarin et à l'huile d'olive,
pressés en superposition de couleurs (végétarien)

Cannelloni d'asperge verte croquante et légèreté de crème mousseline
à l'estragon sur un beurre de betterave rouge (végétarien)

Macaron salé au sésame noir torréfié, mi-cuit de foie gras
à l'armagnac et compotée de figue violette acidulée

Cannelloni salé au parmesan reggiano, truite fumée à l'aneth
et tapenade de tomate séchée

Les pièces chaudes

Cannelloni de langoustines au thym haché, petite niçoise de légumes et vrai jus de carapace, poudre de citron jaune

Velouté de pois coco infusé au magret de canard et émulsion aux herbes de la garrigue

Petit artichaut violet cuit façon barigoule et garni d'une niçoise de légumes confits et pignons de pin et poudre de bresaola

Raviole d'oignon doux et citron confit, bouillon de poule au gingembre et copeaux de parmesan

Tempura de gambas marinée à la sauce soja, sauce onctueuse aux herbes

Mini-buns de homard mi-cuit et chutney de câpres

Petite tarte fine de légumes grillés à l'huile d'olive et caviar d'aubergines à l'ail doux (végétarien)

Pince de homard croustillante en tempura, sauce acidulée

Cromesquis de brandade de morue aux échalotes confites et mayonnaise légère au safran

Arancini de risotto Carnaroli à la bolognaise, pesto, parmesan

Cigarette d'agneau confit aux épices et légèreté de crème de yaourt à la menthe

Croustillant de maigre mariné et pousses d'épinard à l'huile de sésame

Tarte de rouget grillé et méchouia de poivrons aux échalotes, chips de basilic

Brochette de légumes confits dans un bouillon marocain, jus d'agneau

Les pièces sucrées

Mini tartelette aux fruits

Mini cheesecake au citron vert

Mini chou à la vanille, caramel

Mini finger chocolat noisette

Brochette de fruits et fontaine de chocolat (supplément de 4 fr./pers)

Assortiment de macarons, vanille, pistache, caramel, praliné, thé matcha

Soupe de pêche et son émulsion à la verveine

Mi-cuit au chocolat et son crémeux pur Caraïbe

Carpaccio d'ananas, sirop à la violette et orange, cube de pastèque

En complément de votre cocktail nous vous proposons des animations culinaires: supplément de CHF 12.-/pers

Saumon fumé à la découpe, blinis tièdes et crème acidulée

Jambon de Parme à la découpe

Service du risotto dans sa meule

Découpe de viande (ex : mignon de veau) et service de son accompagnement

Stand de l'écailler, ouverture et dégustation d'huîtres

Découpe de foie gras et glaçage dans un caramel d'orange, pain aux épices



Déjeuner ou dîner servi à l'assiette ou sous forme de buffet

Les entrées froides

Tartare de saumon d'Écosse au thé vert et zestes de lime, chiffonnade d'herbes et granité citron-thym

Mi-cuit de saumon mariné au thé vert et poivre noir, crème légère à la ciboulette et saladine à la crème de balsamique

Tarte fine de jeunes légumes de printemps et saumon gravlax, chantilly citronnée et ciboulette

Macaron d'avocat et chair de crabe au gingembre, soja à l'huile de sésame, émulsion de pamplemousse

Grosse langoustine rôtie, très fine tartelette croustillante aux légumes de nos paysans, jus de têtes

Homard grillé en carapace, jus de la presse, caviar de courgette légèrement citronné et fleur farcie

Homard sauté dans une garniture aromatique, asperges et morilles au jus

Terrine de lentilles aux légumes primeurs, copeaux de foie gras et jeune mesclun

Feuilleté aux champignons, émulsion d'ail et jus vert aux herbes des sous-bois (végétarien)

Foie gras de canard cuit dans sa graisse nappé d'une fine gelée au poivre

Cannelloni de magret de canard fumé au cerfeuil, échalotes confites, saladine de chou rouge à la vinaigrette moutardée

Terrine de mini-poireaux et noix de Saint-Jacques, vinaigrette à la truffe noire

Salade César et son œuf poché, suprême de volaille rôti, chips de bacon, petits croûtons frottés à l'ail doux et copeaux de parmesan

Les entrées chaudes

Risotto aux asperges vertes, jus de bœuf corsé

Risotto aux cèpes et jus rôti, copeaux de parmesan (végétarien)

Ravioli à la monégasque, épinards, blettes et copeaux de parmesan (végétarien)

Ravioli de cèpes moelleux et croustillants, girolles, fin velouté (végétarien)

Bouillon léger de brocoli, garniture mijotée et cappuccino au poivre noir (végétarien)

Cresson de fontaine en fin velouté, noix de Saint-Jacques et cappuccino légèrement iodé

Pavé de truite aux écrevisses et étuvée de champignons des bois dans un jus corsé

Ravioli de foie gras dans un bouillon de poule, beurre de sauge

Lasagnes aux légumes et leur écume au chorizo

Escalope de foie gras poêlé, purée de topinambour (supplément de CHF 6.-/pers)

Les viandes

Effiloché de canard confit dans son jus, mousseline de pommes de terre infusées au laurier

Filet de bœuf à la plancha, jus corsé aux chanterelles (supplément de CHF 6.-/pers)

« Magrets » de pigeon aux girolles, salmis de cuisses en croustillants

Navarin d'agneau aux petits légumes primeurs, légèreté de céleri au thym

Les poissons

Cabillaud en fines tranches, jus et garniture d'un rougail

Pavé de saumon, beurre noisette aux truffes écrasées, tomates confites et basilic

Daurade cuite croustillante sur peau, jus de ratatouille panisse et basilic frit

Sole de petit bateau à la dieppoise

Épais morceaux de thon juste saisis, légumes au wok, condiment satay

Tronçon de turbot cuisiné à l'étouffée et légumes primeurs glacés

Les desserts

Assortiment de mignardises : chou caramel, financier aux fruits rouges, tartelette citron, mini crème brûlée

Fine tarte aux pommes caramélisées et boule de glace vanille

Carpaccio d'ananas, sirop à la violette et orange

Le mi-cuit au chocolat et son crémeux pur Caraïbe

Feuilleté aux deux chocolats et son coulis de framboise

Soupe de pêches et son émulsion à la verveine

Millefeuille aux fruits frais et son sorbet fruits rouges



TARIFS COCKTAIL APÉRITIF OU DÎNATOIRE

Cocktail 6 pièces/pers: CHF 30.-

Cocktail 9 pièces/pers: CHF 43.-

Cocktail 12 pièces/pers: CHF 56.-

TARIFS DÉJEUNER OU DÎNER

Menu 3 plats : CHF 76.-/pers

Menu 4 plats : CHF 92.-/pers

Nos plats peuvent être présentés sous forme de buffet (tarif sur demande).

TARIFS FORFAIT BOISSON

Apéritif – 1 heure

Soft-drink, eau minérale: CHF 12.-/pers

Genevois: CHF 25.-/pers
(incluant soft-drink, eau minérale, vin blanc et vin rouge de Genève)

Italien: CHF 32.-/pers
(incluant prosecco, soft-drink, eau minérale, vin blanc et vin rouge italiens)

Bulles: CHF 39.-/pers
(incluant champagne Deutz, soft-drink, eau minérale, vin blanc et vin rouge de Genève)

Dîner

Soft-drink, eau minérale: CHF 12.-/pers

Forfait vigneron: CHF 26.-/pers
(incluant eau minérale, vin blanc genevois 1 bouteille pour 4 pers, vin rouge genevois 1 bouteille pour 3 pers, café ou thé, mignardises).

Forfait bordelais: CHF 30.-/pers
(incluant eau minérale, bordeaux blanc 1 bouteille pour 4 pers, bordeaux rouge 1 bouteille pour 3 pers, café ou thé, mignardises).



BOG



BG Traiteur
Rue du Marché 34
1204 Genève

T. 058 330 30 90
bgtraiteur@brunschwig.ch