

Magne Traiteur

MAGNE TRAITEUR est à votre service depuis 1974

Le Traiteur attitré de Swissboat et des Mouettes Genevoises

La Barque « LA NEPTUNE »

Voile / buffet 35 pers.
Moteur / buffet 90 pers.

ELMA

repas ou buffet 12 pers.
Cocktail 25 pers.

STAR OF GENEVA

repas ou buffet 30 pers.
Cocktail 60 pers.

GRÈBE

repas ou buffet 40 pers.
Cocktail 70 pers.

LA PERLE DU RHONE

repas ou buffet 65 pers.
Cocktail 80 pers.

MAGNE TRAITEUR est synonyme de savoir-faire, de qualité et de sérieux au service de vos réceptions.

Nous sommes avant tout une **équipe de professionnelle** de la gastronomie qui met tout en œuvre pour satisfaire vos exigences.

Nous utilisons des produits de saison de **1^{ère} qualité et de fraîcheur**.

Le plus grand soin est mis à la réalisation de tous les mets et de leur présentation.

Pour toute réservation de l'un de ces bateaux, veuillez vous adresser directement auprès :

Mouettes Genevoises pour la "Barque la Neptune"

 **(+ 41) 022 732 29 44**

www.mouettesgenevoises.ch

Swissboat pour les autres bateaux

 **(+ 41) 022 732 47 47**

www.swissboat.com

Apéritif à la carte

Prix en Francs Suisse, hors TVA

Froid

Fromage pour apéritif

- | | | |
|--|------|-----------|
| • Bâtonnets de fromage mélangés | 2.60 | par pers. |
| • Bâtonnets de gruyère & girolle tête de moine | 2.80 | par pers. |

Charcuterie et pâté

- | | | |
|--|------|-----------|
| • Bouclette de jambon cru (20gr) | 3.00 | par pers. |
| • Bouclette de viande des Grisons (20gr) | 3.00 | par pers. |
| • Pâté cocktail maison en tranche | 2.20 | par pers. |

Blinis et brioche

- | | | |
|--|------|-------|
| • Blinis au tartare de saumon fumé | 3.50 | pce # |
| • Brioche fourré à la mousse de canard | 2.80 | pce # |
| • Brioche fourré au fromage frais | 2.50 | pce # |

Mini brochette

- | | | |
|--|------|-----|
| • Mini brochette de surimi et ananas | 2.20 | pce |
| • Mini brochette de melon et crevettes à la coriandre | 5.00 | pce |
| • Mini brochette de perle de melon & jambon cru (saison) | 5.00 | pce |
| • Mini brochette de tomate cerise, mozzarella & basilic | 2.50 | pce |
| • Mini brochette de tomate cerise, Gruyère, jambon | 2.50 | pce |

Mini tartelette

- | | | |
|--|------|-------|
| • Mini tartelette au crabe | 2.50 | pce # |
| • Mini tartelette aux écrevisses | 2.80 | pce # |
| • Mini tartelette aux crevettes calypso | 2.20 | pce # |
| • Mini tartelette aux crevettes et curry | 2.20 | pce # |
| • Mini tartelette à la crème de roquefort aux noix | 2.20 | pce # |

Mini vol-au-vent

- | | | |
|--|------|-------|
| • Mini vol-au-vent cocktail à la crème de thon | 2.00 | pce # |
| • Mini vol-au-vent cocktail à la mousse d'avocat | 2.20 | pce # |
| • Mini vol-au-vent cocktail au chèvre et poivre | 2.00 | pce # |

Pain surprise

- | | | |
|---|--------|---------|
| • Pain surprise au saumon fumé (grand) (~70 sandwiches) | 90.00 | le pain |
| • Pain surprise au saumon fumé (petit) (~50 sandwiches) | 70.00 | le pain |
| • Pain surprise mélangé (grand) (~70 sandwiches) | 78.00 | le pain |
| • Pain surprise mélangé (petit) (~50 sandwiches) | 58.00 | le pain |
| • Pain en forme de crocodile (~70 sandwiches) | 140.00 | le pain |

Canapés assortis

- | | | |
|---|------|-------|
| • Petit canapé mélangé (jambon, salami, asperges, saumon) | 1.50 | pce * |
| • Petit canapé au caviar d'aubergine | 2.00 | pce * |
| • Petit canapé au saumon (uniquement) | 2.00 | pce * |
| • Petit canapé aux crevettes (uniquement) | 2.00 | pce * |

* Commande minimum 16 pces

Commande minimum 12 pces

Apéritif à la carte

Prix en Francs Suisse, hors TVA

Froid

Mini sandwiches

• Petite navette (pain au lait) au fromage	2.30	pce
• Petite navette (pain au lait) au jambon	2.30	pce
• Petite navette (pain au lait) au viande séchée	2.50	pce
• Petite navette (pain au lait) au jambon cru	2.50	pce
• Petite navette (pain au lait) au saumon fumé	2.60	pce
• Petite navette (pain au lait) si mélangé	2.30	pce

Les cuillères

• Petite cuillère : Saumon fumé et fromage frais	3.80	pce
• Petite cuillère : Tomates séchée à l'huile d'olive et chèvre	3.80	pce
• Petite cuillère : Tomates concassée et magret canard fumé	3.80	pce
• Petite cuillère : Tapenade de figue séchée, mousse de foie gras	4.50	pce
• Petite cuillère : Tartare de tomate fraîche, mozzarella au basilic	3.80	pce
• Petite cuillère : Fromage frais aux herbes et petits légumes	3.80	pce

Les verrines

• Petite verrine : Fromage frais, tomate concassée et Guacamole	5.00	pce
• Petite verrine : Fromage frais, crème d'avocat et saumon fumé	6.00	pce
• Petite verrine : Tartare de saumon fumé, fromage frais et aneth	6.00	pce
• Petite verrine : Mousse de concombre au chèvre, tomate et noix	5.00	pce
• Petite verrine : Tartare de surimi	5.00	pce
• Petite verrine : Fromage frais aux herbes et petits légumes	5.00	pce
• Petite verrine : Fraîcheur, avocat, crevettes, surimi	5.00	pce
• Petite verrine : Foie Gras de canard et chutney de mangue	8.00	pce

Assortiment divers

• Chips, cacahuètes, olives	2.20	par pers.
• Dip's de crudités avec ses sauces	2.80	par pers.
• Feuilletés salés maison	3.50	par pers.
• Grisini au prosciutto	2.80	par pers.
• Mini feuille de vigne farcie (2 pces)	3.20	par pers.

Sushis

• Sushi au concombre	2.50	pce °
• Sushi au saumon	2.50	pce °
• Sushi au thon	2.50	pce °

° Commande minimum 18 pces

Les petits sucrés

Assortiment de mignardises (minimum 24 pces)	2.20	pce
Tartelette cocktail aux fruits	2.40	pce
Macaron assortis	2.40	pce

Apéritif à la carte

Prix en Francs Suisse, hors TVA

Chaud

Brochettes diverses

• Brochette aux champignons de paris (petite)	2.50	pce
• Brochette de légumes (petite)	3.00	pce
• Brochette de crevettes au safran et sésame (petite)	6.00	pce
• Brochette de crevettes parfumé au curry (petite)	6.00	pce
• Brochette au saumon et crevettes (petite)	5.00	pce
• Brochette de crevettes « Toscane » (petite)	5.00	pce

Brochette de poulet et boulette

• Brochette de poulet «Yakitori» au soja (petite)	2.50	pce
• Brochette de poulet ananas «Yakitori» (petite)	2.50	pce
• Brochette de poulet marinée aux cacahuètes (petite)	2.50	pce
• Brochette de poulet curry, gingembre et citronnelle (petite)	2.50	pce
• Brochette de poulet « Green chicken » (petite)	2.50	pce
• Brochette de poulet « Méditerranéenne » (petite)	3.20	pce
• Brochette de poulet « Yakitori » au chili (petite)	2.80	pce

Quiche, ramequin, pizza

• Petit ramequin	1.60	pce
• Petite quiche aux légumes	1.80	pce
• Petite quiche lorraine	1.60	pce
• Petite pizza	1.60	pce
• Pizzette au jambon	1.80	pce
• Pizzette au pesto	1.80	pce
• Pizzette aux épinards	1.80	pce

Végétarien

• Mini rouleaux de printemps aux légumes	1.80	pce
• Samosa végétarien	2.20	pce
• Queues de crevettes panées	2.90	pce

Pilons et ailes de poulet

• Pilons de poulet au curry (2 pces)	4.80	par pers.
• Pilons de poulet au pesto (2 pces)	4.80	par pers.
• Pilons de poulet aux herbes (2 pces)	4.80	par pers.
• Chicken Wings « Buffalo » épicés	38.00	kilo

Les cocktails

Minimum 10 personnes
Prix en Francs Suisse, hors TVA

Le prix comprend le matériel pour le cocktail

APERITIF n°1

2	Petits canapés variés Feuilletés mélangés Chips, cacahuètes, olives	par pers.	12.00
---	---	-----------	-------

APERITIF n°2

2	Petits canapés variés		
1	Mini vol-au-vent au thon		
1	Petite navette au jambon cru		
1	Dip's de légumes et ses petites sauces	par pers.	13.50

APERITIF n°3

2	Petits canapés variés		
1	Mini tartelette aux crevettes et sa sauce au curry		
1	Brioche à la mousse de foie gras		
1	Pâté cocktail		
1	Pain surprise campagnard		
1	Mignardise sucrée	par pers.	17.00

APERITIF n°4

2	Petits canapés variés		
1	Mini pâté cocktail		
1	Brioche au fromage frais et fines herbes		
1	Mini tartelette aux écrevisses		
	Dip's de légumes et ses petites sauces		
1	Mignardise sucrée	par pers.	18.50

APERITIF n°5

3	Petits canapés variés		
1	Petite navette à la viande séchée		
1	Mini tartelette aux crevettes		
1	Blinis au tartare de saumon		
1	Brochette surimi et l'ananas		
	Petits feuilletés salés		
1	Mignardise sucrée		
1	Macaron	par pers.	23.50

Les cocktails

Minimum 10 personnes
Prix en Francs Suisse, hors TVA

APERITIF n°6

3	Petits canapés variés		
1	Mini tartelette au surimi		
	Bouclettes de viande des Grisons		
	La girolle de tête de moine		
2	Pizettes mélangées (chaudes)		
2	Brochettes de poulet "Green chicken" (chaud)		
1	Mignardise sucrée	par pers.	27.50

APERITIF n°7

2	Petit canapé mélangé		
1	Tartare de saumon fumé sur blinis		
1	Verrine au fromage frais et surimi		
1	Pâté cocktail maison		
	Dip's de légumes et son duo de sauces		
	Petits feuilletés salé maison		
1	Brochette de poulet ananas «Yakitori» (chaude)		
1	Brochette de poulet "Green chicken"		
1	Mini rouleaux de printemps aux légumes (chaud)		
1	mignardise sucrée	par pers.	31.00

APERITIF n°8

2	Maki au thon et au concombre		
2	petits canapés mélangés		
1	Mini vol-au-vent au thon		
1	Cuillère au saumon fumé et fromage frais		
1	Brioche fourrée à la mousse de canard		
	Dip's de légumes et ses petites sauces		
1	Brochette de poulet "Méditerranéenne" (chaud)		
1	Brochette de poulet crème de cacahuètes (chaud)		
1	Samossa végétarien (chaud)		
1	Mignardise sucrée	par pers.	31.50

APERITIF n°9

2	Petits canapés variés		
2	Petit sandwich assortis		
1	Petite verrine au fromage frais, crème d'avocat et tartare de saumon fumé		
1	Petite verrine au fromage frais, tomate concassée et Guacamole		
	Viande séchée & Girolle tête de moine		
	Dip's de légumes et son duo de sauces		
2	Queues de crevettes panées (chaud)		
2	Brochette de poulet Madras et gingembre (chaud)		
2	Mignardise sucrée et tartelette aux fruits	par pers.	36.00

Les cocktails

Minimum 10 personnes
Prix en Francs Suisse, hors TVA

APERITIF n° 10

2	petits canapés assortis		
1	tartelette aux crevettes		
1	pâté cocktail		
	Viande séchée		
	Girolle de tête de moine		
	Pain surprise mélangé		
2	Queues de crevettes panées (chaud)		
2	Pilons de poulet à la provençale (chaud)		
2	Mignardises sucrées	par pers.	34.00

APERITIF n° 11 - Végétarien

2	Arancini tomate et mozzarella		
	Bâtonnets de fromage mélangés		
1	Mini brochette de fromage, raisin, tomate cerise		
1	Mini brochette de fromage, tomate cerise, olive		
1	Mini tartelette à la crème de roquefort aux noix		
1	Petit canapé aux asperges		
	Dip's de légumes et ses petites sauces		
1	Mini vol-au-vent à la mousse d'avocat	par pers.	25.00

APERITIF n° 12 - Campagnard

	Jambon cru		
	Bouclette de viande séchée		
	Girolle Tête de moine		
	Bâtonnet de Gruyère		
	Tranchette de pain		
	Cornichons, oignons, olives	par pers.	23.00

APERITIF n° 13 - Campagnard

	Bouclette de viande séchée		
	Salami		
	Charcuterie mélangée		
	Jambon cru		
	Lard aux herbes		
	Bâtonnets de fromage Suisse		
	Tranchette de pain		
	Cornichons, oignons, épis de maïs	par pers.	24.00

Les buffets froids

Prix y compris le matériel (assiettes, verres, couverts, nappes et serviettes papier)

Prix en Francs Suisse, hors TVA

Buffet «Le Mât» par pers. 34.00

Saucisson en feuilleté - Terrine de campagne aux champignons - Filet de poulet rôti aux herbes
Roasbeef froid et sa sauce tartare - Tomate cocktail à la mousse d'avocat – Salade de pâte et
jambon - Salade d'haricots verts – Salade de tomates et mozzarella, salade de choux frisé à la
ciboulette - pain

Tarte aux pommes maison

Buffet «Neptune» par pers. 35.00

Terrine aux morilles - Saucisson en feuilleté – Verrine mousse d'avocat sur tartare de saumon
Roasbeef froid et sa sauce tartare - Fonds artichauts farcis aux légumes - Salade de pomme de terre
Salade de carottes râpées - Salade d'haricots verts - Tomates et mozzarella- Pain

Tarte aux poires

Buffet «Le Foc» par pers. 36.00

Plateau de charcuterie : viande séchée, lard séché- jambon cru, etc. - Terrine de légumes - Poulet
grillé froid - Pâté en croûte - Tomate à la russe - Taboulé à la menthe - Salade de riz corsaire -Salade
légumes frais - Pain

Fraisier

Buffet «La Barre» par pers. 37.00

Viande séchée et girolle tête de moine – Filet de poulet grillé en tranche - Terrine aux 3 légumes et
son coulis de tomate - Pointe d'asperge -Fond d'artichaut farci aux légumes - Salade de pommes de
terre - Salade de riz au thon et petits légumes – Salade de haricots verts et tomate Salade de
tomates au basilic- Pain

Croustillant au café (biscuit au chocolat, craquant chocolat/noisette et bavaroise café)

Buffet «La Coque» par pers. 38.00

Cocktail de crevettes aux agrumes – Pâté en croûte "Maison" – Rôti de porc et sauce tartare Dinde
fumée en tranche – Verrine de mousse de courgette au fromage blanc à la menthe - Salade
d'endives – Salade de choux frisés - Salade de blé gourmand aux petits légumes- Salade de tomates
et mozzarella au basilic - Pain

Tarte au citron meringuée

Les buffets froids

Prix y compris le matériel (assiettes, verres, couverts, nappes et serviettes papier)

Prix en Francs Suisse, hors TVA

Buffet «La Proue» par pers. 39.00

Pamplemousse à l'orientale -Arlequin de légumes et son coulis de tomate - Roastbeef froid et sa sauce tartare - Rôti de dinde froide et sa moutarde des Maux

Salade de riz aux petits légumes - Salade de champignons forestière- Salade de carottes râpées

Salade à la grecque : (concombre, tomate, fêta et olives) - Plateau du fromager – Pain

Tarte aux fruits (pomme ou abricot ou rhubarbe)

Buffet «La Quille» par pers. 40.00

Terrine de campagne - Roulade de poulet printanière - Roastbeef sauce rémoulade –Tortilla à la pomme de terre - Plateau de fromage découpé - pain - Salade Iceberg à l'orange - Taboulé aux légumes croquants et menthe fraîche - Salade de concombre au yoghourt – Salade de blé gourmand aux petits légumes

Génoise aux fruits rouges

Buffet «La Houle» par pers. 41.00

Terrine de campagne - Saucisson en feuilleté - Plateau de charcuterie mélangée - Viande séchée Jambon crû - Plateau du fromage découpé- Salade de pomme de terre - Salade de carottes râpées - Salade de haricots verts et tomates- Salade de mâche- Pain

Chocolatine (génoise chocolat, mousse au chocolat et chocolat poudre)

Buffet «Poséidon» par pers. 41.00

Cocktail de crevettes aux agrumes - Terrine aux trois poissons – Pâté en croûte de volaille Saucisson en feuilleté - Plateau du fromage découpé - Salade exotique - Méli-mélo de saladines aux noix - Salade de courgettes et crevettes roses - Salade de tomates au basilic- Pain

Duo chocolat au confit de griottes (duo de mousses chocolat noir et blanc sur biscuit génoise)

Les buffets froids

Prix y compris le matériel (assiettes, verres, couverts, nappes et serviettes papier)

Prix en Francs Suisse, hors TVA

Buffet «Nautilus»	par pers.	42.00
--------------------------	-----------	-------

Assortiment de charcuterie : viande séchée, lard crû, jambon fumé, jambon cru, etc. – Girolle tête de Moine - Terrine aux champignons - Poulet grillé froid – Mousse de thon et asperges – Tortilla à la pomme de terre - Salade de riz exotique (riz, maïs, concombre, ananas, poulet, coriandre fraîche) Salade de carottes rouges – Salade de carottes fraîches - Salade de légumes frais – Pain

Fraise – framboise (génoise blanche, mousse fraise et framboise)

Buffet «La Bise»	par pers.	44.00
-------------------------	-----------	-------

Pamplemousse à l'orientale - Terrine de saumon et mayonnaise au citron – Tartelette à la russe Roastbeef et rôti de porc froid accompagné de sa sauce tartare - Salade de lentille et carottes Salade Hawaï :(Maïs, ananas, curry) - Salade à la grecque : (concombre, tomate, fêta et olives) - pain

Panacotta aux fruits rouge (biscuit pistache, crème panacotta, coulis aux framboises)

Buffet «Plein Air»	par pers.	45.00
---------------------------	-----------	-------

Saumon fumé et truite fumée - Roulade de poulet printanière – Tartelette à la russe – Terrine de jambon aux légumes – Verrine d'avocat et crevettes roses – Tarte salée au poulet, tomate et basilic Salade de carottes râpées - Salade de pâtes aux légumes - Salade de céleri –salade de lentilles vertes - Salade orientale, pois chiche, tomate, coriandre – Pain

Truffé au chocolat (biscuit moelleux au chocolat et mousse au chocolat amer)

Buffet «Les Mouettes»	par pers.	46.00
------------------------------	-----------	-------

Rôti de dinde froide - Pâté en croûte à la volaille- Terrine de légumes et son coulis de tomate Saucisson feuilleté - Oeufs mimosa – Verrine de courgettes, tomates confites et fromage frais salade de riz au thon et petits légumes - Salade de lentilles vertes - Salade de céleri - Salade de coleslaw (choux blanc et carottes) – Salade de légumes au sésame - Plat de fromage découpé – pain

Craquant au fruits rouges (mousse aux fruits rouges et passion, avec d'un disque au chocolat)

Les buffets froids

Prix y compris le matériel (assiettes, verres, couverts, nappes et serviettes papier)

Prix en Francs Suisse, hors TVA

Buffet «Voyage» par pers. 48.00

Jambon cru et melon (selon saison) - Bouclettes de viande séchée - Girolle tête de moine - Petite verrine : Tomates concassée et magret canard fumé – Verrine tzatziki et tomates fêta – Saumon fumé – Salade de riz corsaire - Salade champignons forestière - Salade niçoise aux légumes et thon et anchois - Salade de maïs au curry et ananas - carpaccio de concombre à la mozzarella – Pain Framboisine

Buffet «Capitaine» par pers. 54.00

Rôti de porc froid et sa petite sauce tartare - Bouclettes de viande séchée – Saumon fumé Truite fumée – Verrine de mousse de d'avocat et tomate accompagnée d'un lit de crevettes roses Jambon en persillade – Terrine de volaille "Maison" - Salade de tomate et mozzarella au basilic Salade de maïs au curry et ananas – Salade de riz aux petits légumes – salade de betteraves rouges - Plateau de fromage découpé - Pain
Trilogie de desserts (2 sortes)

Buffet «Perle du Rhône» par pers. 57.00

Filet de saumon poché froid en tranche – verrine de cocktail de crevettes roses aux agrumes Gigot d'agneau froid – Filet de poulet en tranche fine et sa sauce tartare – Pâté cocktail - Terrine de légumes et coulis de tomate fraîche – Pointe d'asperges et mayonnaise – Œufs mimosa Salade de rémoulade de céleri - Salade de légumes frais – Salade de concombre au yoghourt Plateau de fromage découpé - Pain
Assortiment de desserts (3 sortes)

Buffet «L'Equipage» par pers. 61.00

Magret de canard fumé sur mesclun - Saumon fumé - Filet de truite fumée – Melon et jambon cru (saison) – Gigot d'agneau froid et sa petite sauce - Pamplemousse à l'orientale : poulet au curry, pamplemousse et pomme – Terrine de canard au Porto - Salade de roquette au parmesan Salade de carottes - Salade de riz à la mexicaine - Salade de courgettes aux crevettes - Plateau de fromage
Assortiment de dessert (3 sortes)

Buffet froid à Frs 55.00 *

**Composez vous-même votre buffet
en choisissant parmi cette liste de mets**

5 salades à choisir parmi ce choix :

Salade Marco polo, salade Neptune, taboulé à la menthe, salade piémontaise, salade de cervelas, salade californienne, macédoine de légume, salade de lentilles, salade bavaroise (choux rouges + lardons), tomates et mozzarella au basilic, salade d'endives au roquefort, salade niçoise, salade de carottes râpées, salade de céleri rémoulade, salade chinoise, salade paysanne, salade de poulet au curry madras, salade de crevettes, salade printanière, salade surimi, salade de maïs, salade mexicaine, salade de courgettes, salade de pomme de terre au thon, salade de riz niçois, salade camarguaise, salade à la grecque, salade orientale (pois chiche, tomate, coriandre), salade coleslaw

3 Charcuteries parmi ce choix :

Charcuterie mélangée, jambon cru, jambon blanc, viande séchée, terrine de campagne, terrine aux champignons, terrine de volaille, terrine aux légumes et son coulis, terrine du chef, pâté de volaille, pâté richelieu, terrine de volaille

2 Poisson parmi ce choix :

Pamplemousse rose et crevette sauce cocktail, saumon fumé, truite fumée, saumon en Bellevue, terrine de poissons, salade de fruits de mer, salade de calamars, salade de poulpe

3 Viandes froides parmi ce choix :

Rôti de porc, roastbeef, rôti de dinde, filet poulet grillé froid, poulet farci à la florentine, gigot d'agneau, rôti de veau, magret de canard fumé

3 Dessert parmi ce choix :

Chocolatine, fraisier, feuilleté aux poires, feuilleté aux abricots, feuillantine, flan au caramel, flan vanille, mille feuilles, moelleux au chocolat, mousse au chocolat, salade d'oranges fraîches, Salade de fruits, tarte au citron meringuée, tarte aux fruits frais maison, Noisettine, Panacotta aux fruits rouges.

Les buffets froids & chauds

Prix y compris le matériel (assiettes, verres, couverts, nappes et serviettes papier)
Prix en Francs Suisse, hors TVA

Buffet «La Marina»	par pers.	42.00
---------------------------	-----------	-------

Pâté en croûte – Terrine aux champignons – Saucisson feuilleté - Salade de carottes râpées -
Salade de céleri - Salade de lentilles vertes - Pain

Chaud

Jambon à l'os
Gratin dauphinois
Salade de fruits

Buffet «Grande Voile»	par pers.	46.00
------------------------------	-----------	-------

Rôti de porc aux petites herbes et sa petite sauce moutarde - Poitrine de poulet à la méridionale
Saucisson en feuilleté - Tomate farcie à la russe - Salade de pommes de terre - Salade de carottes
fraîches râpées - Salade de riz au thon Salade de pâtes exotique (pâtes, maïs, concombre, ananas,
thon, coriandre fraîche) - Pain

Chaud

Brochette de poulet marinée
Crevettes au curry et crème de coco
Riz blanc
Tarte au citron meringuée

Buffet «Tribord»	par pers.	47.00
-------------------------	-----------	-------

Saumon en Bellevue - Bouquets d'asperges - Salade de carottes râpées – Salade de rémoulade de
céleri - Méli-mélo de salades vertes et rouges - Salade russe- Pain

Chaud

Emincé de volaille aux trois champignons
Riz pilaf
Dacquoise aux fruits rouges

Les buffets froids & chauds

Prix y compris le matériel (assiettes, verres, couverts, nappes et serviettes papier)
Prix en Francs Suisse, hors TVA

Buffet «Le Port» par pers. 47.00

Melon et jambon crû (en saison) - Terrine de campagne aux champignons - Petite verrine : fromage frais, crème d'avocat et saumon fumé - Salade de mozzarella avec vinaigrette aux tomates séchées - Salade de chou frisé - Salade courgettes et carottes - Pain

Chaud

Emincé de volaille au curry rouge

Riz basmati ou blanc

Feuilleté aux poires

Buffet «Ulysse» par pers. 48.00

Antipasti de légumes grillé et mis à l'huile d'olive - Mousseline de légumes et son coulis de tomate Poitrine de dinde fumée - Terrine forestière - Salade de tomate mozzarella au basilic - Salade de pomme de terre - Salade de riz fraîcheur (riz, tomate, poivron, thon, menthe ciselée, graine de pavot) Salade carottes rouges- Pain

Chaud

Lasagne au four

Salade mêlée

Salade de fruits frais

Buffet «Le Joran» par pers. 49.00

Terrine aux morilles - Jambon cru du Pays - Bouclettes de viande séchée - Petite tomate au thon rosé Salade niçoise aux légumes – Salade de pâte fraîcheur (pâte, tomate, poivron, jambon, menthe ciselée, graine de pavot) - Salade de haricots verts et tomate - Pain

Chaud

Queues de crevettes panées

Brochettes de poulet Yakitori au soja

Brochette de poulet à l'orientale (poulet, poivron, ananas, tomate cerise)

Riz blanc

Salade de fruits frais

Les buffets froids & chauds

Prix y compris le matériel (assiettes, verres, couverts, nappes et serviettes papier)
Prix en Francs Suisse, hors TVA

Buffet «Petit Lac» par pers. 49.00

Poitrine de poularde farcie – Terrine de légumes et son coulis de tomate - Pâté en croûte de volaille - Pointes d'asperges - Salade à la grecque : (concombre, tomate, fêta et olives) - Salade de haricots vert et aux tomates - Rémoulade de céleri aux noix- Pain

Chaud

Brochette de boulette de bœuf et sa sauce mexicaine

Riz aux petits légumes

Chocolatine

Buffet «Gouvernail» par pers. 50.00

Magret de canard fumé – Terrine de volaille - Pâté en croûte Richelieu - Blinis au tartare de saumon - Petite verrine : Fraîcheur, avocat, crevettes, surimi – Salade de tomate et mozzarella au basilic - Salade de poivrons grillés et marinés - Salade niçoise aux légumes - Pain

Chaud

Crevettes à la provençale

Mini brochette de poulet « Green chicken »

Riz pilaf

Framboisine

Buffet «Bacounis» par pers. 58.00

Terrine aux champignons - cocktail de crevettes aux agrumes – Saumon et truite fumé - Rémoulade de céleri aux noix - Carottes fraîches râpées - Salade de haricots verts – Salade - Salade de maïs doux- Pain

Chaud

Sauté de veau à la crème

Gratin dauphinois

Salade verte

Charlotte aux fruits des bois

Les buffets froids & chauds

Prix y compris le matériel (assiettes, verres, couverts, nappes et serviettes papier)
Prix en Francs Suisse, hors TVA

Buffet «Les Résidences» par pers. 54.00

Magret de canard fumé sur un lit de mesclun - Pâté en croûte richelieu – Viande séchée - Jambon cru
Oeufs mimosa – Pamplemousse à l'orientale (poulet, pamplemousse, pomme) - Petite verrine :
fromage frais, tomate concassée et Guacamole – Verrine: tapenade de figue séchée et mousse de
foie gras - Salade de tomates mozzarella avec olives vertes et noires - Salade de pâtes au saumon et
basilic – Salade de haricots verts - Pain

Chaud

Brochette d'agneau aux épices
Brochette de porc sauce barbecue
Brochette au saumon et crevettes
Légumes du jour
Riz au safran

Panacotta aux fruits rouge (biscuit pistache, crème panacotta, coulis aux framboises)

Buffet «La Sirène» par pers. 58.00

Terrine de volaille – Roastbeef - Plat de charcuterie mélangée – Jambon persillé – Tomate à l'avocat
Cocktail de crevettes en verrine - Salade à la grecque : (concombre, tomate, fêta et olives) - Salade
de haricots verts et carottes - Salade de mozzarella avec vinaigrette aux tomates séchées – Salade
orientale, pois chiche, tomate, coriandre - Pain

Chaud

Brochette de crevettes (décortiquée)
Brochette de poulet « Méditerranéenne » (petite)
Brochette de kefta (viande de bœuf)
Légumes du marché
Riz aux petits légumes

Trilogie de desserts (3 sortes)

Les repas

Prix y compris le matériel (assiettes, verres, couverts, nappes et serviettes papier)
Prix en Francs Suisse, hors TVA

Uniquement servi à table sur la Perle du Rhône, le Star of Geneva, Elma, Grèbe

«Le Roulis»	par pers.	48.00
-------------	-----------	-------

Pamplemousse rosé et son cocktail de crevettes

Chaud

Gigot d'agneau aux petites herbes

Gratin dauphinois

Haricots verts au beurre

Chocolatine (génoise chocolat, mousse au chocolat et chocolat poudre)

«L'Eau Vive»	par pers.	50.00
--------------	-----------	-------

Terrine de mousse canard sur sa gelée au Porto accompagnée de ses crudités

Chaud

Sauté de veau à la crème

Riz pilaf

Panaché de légumes

Dacquoise aux fruits rouges

«La Plage»	par pers.	45.00
------------	-----------	-------

Terrine de trois poissons et sa garniture de crudités

Chaud

Paella valencienne

Salade mêlée

Tarte au citron meringuée

Les repas

Prix y compris le matériel (assiettes, verres, couverts, nappes et serviettes papier)
Prix en Francs Suisse, hors TVA

Uniquement servi à table sur la Perle du Rhône, le Star of Geneva, Elma, Grèbe

«**Paquisard**» par pers. 56.00

Feuillantine aux trois champignons

Chaud

Médallions de filet de porc à la moutarde de Meaux

Gratin dauphinois à la crème

Tomate à la Provençale

Assiette de fromage Suisse (3 sortes)

Pains assortis

Framboisine (Mousse aux fruits)

«**Courtebise**» par pers. 58.00

Saladine de magret de canard fumé sur lit de mesclun et sa vinaigrette de framboise

Chaud

Filet de loup de mer et sa beurre blanc et vin blanc

Riz blanc aux petits légumes

Fondue de laitues braisées

Assiette de fromage Suisse (3 sortes)

Pains assortis

Fraisier

«**Marie Galante**» par pers. 48.00

Pâté en croûte Richelieu et terrine de volaille accompagnée de ses crudités du marché

Chaud

Emincé de volaille au curry thaï

Riz créole

Légumes du marché

Mille feuilles

Les boissons



Uniquement sur la Barque La Neptune

Prix en Francs Suisse, hors TVA

<u>Forfait boissons sans alcool (3h00)</u>	6.00
Eau minérale (mini bulle ou nature)	
Coca cola	
Jus d'orange	
<u>Forfait boissons sans alcool (4h00)</u>	8.00
Eau minérale (mini bulle ou nature)	
Coca cola	
Jus d'orange	
<u>Forfait boissons sans alcool (5h00)</u>	10.00
Eau minérale (mini bulle ou nature)	
Coca cola	
Jus d'orange	
<u>Bières</u>	
Feldschlosschen (33 cl)	4.00
Heinenken (33 cl)	5.00
	<u>Par litre</u>
Sangria avec fruits	17.00
Punch avec alcool	18.00
Cocktail de fruits sans alcool	10.00
<u>Les Champagnes</u>	<u>la bouteille</u>
Moët et Chandon brut	58.00
Veuve Clicquot Ponsardin	65.00
Laurent Perrier brut	62.00
Pommery	58.00

Barque la Neptune

➤ Les vins sont à commander directement auprès du Capitaine de la Barque la Neptune.

Lors de votre réception, nous mettons à votre disposition un stock suffisant de boissons sans alcool. Sur commande : le champagne, celui-ci n'est pas repris.

Les bouteilles non ouvertes seront reprises et un décompte exact sera effectué après la réception. Toute bouteille ouverte sera facturée

Concernant les bateaux suivants : Perle du Rhône, Yacht Elma, Yacht « Star of Geneva », Grèbe, les boissons sont à **réserver directement** auprès de **Swissboat**.

