



## DUPONT & BYRNE SERVICE TRAITEUR



VOTRE PARTENAIRE POUR VOS ÉVÈNEMENTS



VOS FÊTES DE FAMILLES, MARIAGES



## DES COMBINAISONS D'ART DE LA TABLE INFINIES





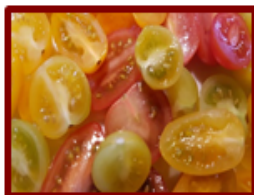
CUISINE DE SAISON, PRODUITS DE QUALITÉ  
MENUS ADAPTÉS SELON VOS SOUHAITS

**Gilles Dupont & Thomas Byrne**  
Grands Chefs Relais & Châteaux



**POUR COMMENCER**

- Saumon fumé de Norvège, salade Iceberg, crème légère au wasabi 29.-
- Tarshimi de thon rouge Albacore Asia 32.-
- Quinoa au croque légume, émulsion de maïs doux,  
Mesclun aux herbes (Végétarien) 18.-
- Poêlée de lentins de chêne et pleurotes aux herbettes du printemps 26.-
- Grecque de légumes du printemps, samossa au fromage de chèvre 22.-
- Mikado d'asperges vertes, pamplemousse, fèves et champignons 23.-
- Bottillon d'asperges blanches, sauce mousseline ou Maltaise 24.-
- Légumes grillés à l'Italienne, tapenade d'olives taggiasca 22.-
- Belle salade d'artichauts poivrade en barigoule 26.-
- Belle salade de poulpe comme à Porto Bello 24.-
- Rouleaux d'été au croque-légume, avocat,  
Grosses crevettes à la plancha 29.-
- Rillettes marine de crabe au citron vert et coriandre 28.-
- Ravigoles de crabe royal et langoustines,  
Jus à la citronnelle et gingembre 58.-



- Bisque de homard 18.-
- Velouté de petits pois à la sarriette, croûtons dorés 14.-
- Risotto Primavera 23.-
- Risotto aux artichauts poivrade 26.-
- Risotto à la Milanaise 26.-
- Gnocchi de ricotta aux tomates et basilic 21.-
- Terrine de foie gras de canard, pain de campagne grillé 29.-

**LA MER (SELON ARRIVAGE)**

- Lotte 52.-
- Saumon Wester Ross 48.-
- Turbotin 48.-
- Daurade Royale 48.-
- Filet de loup de mer 56.-
- Blanc de cabillaud 48.-
- Filet d'omble d'Islande 39.-

**LES SAUCES POISSONS**

- Safran et basilic
- Niçoise
- Vierge aux olives taggiasca et câpres
- Curry et coriandre
- Citron vert et poivre Timut
- Homardine
- Beurre blanc "Tradition"



## Gilles Dupont & Thomas Byrne

Grands Chefs Relais & Châteaux



### LES VIANDES ET VOLAILLES

---

- Carré d'agneau comme en Provence 46.-
- Mignon de filet de bœuf, sauce Bordelaise 52.-
- Filet de veau Swiss Premium, sauce au vin de Porto 54.-
- Blanc de volaille fermière, sauce morilles 44.-
- Epaule d'agneau confite, jus aux olives taggiasca et tomates séchées 42.-

### ASSIETTE DE FROMAGES

---

- De Suisse et de France – pain aux abricots 18.-  
(variétés à déterminer lors de la commande)



### LES GOURMANDISES

---

- Baba au rhum 16.-
- Gelée d'agrumes, sorbet fromage blanc 16.-
- Ananas rôti au miel et épices, sorbet fruit de la passion 16.-
- Tarte chocolat framboise, sorbet framboise 16.-
- Palet chocolat gingembre, sorbet cacao 16.-
- Tarte fine aux pommes, sorbet pomme verte 16.-
- Salade de fruits de saison 16.-
- Mignardises 6.-

### SUR COMMANDE :

---

Millefeuille aux fruits de saison, Gâteau au chocolat Lion d'Or,  
Gâteau selon votre discussion avec notre chef Pâtissier

Frais de transport et livraison Genève: Ville 50.-/ Hors ville à définir

Personnel de cuisine, service: Maître d'hôtel, chef de cuisine 70.-  
Serveur, cuisinier 45.- de l'heure. Une heure de déplacement sera  
demandé par employé.

Tarifs: les prix s'entendent TVA comprise

Nous restons à votre disposition pour l'organisation totale de votre  
événement, mariage, cocktail, diner, buffet...





DE 4 A 1000 PERSONNES  
VOTRE CONTACT  
Damien Schneider  
00 41 79 239 97 86  
[www.dupont-byrne.ch](http://www.dupont-byrne.ch)