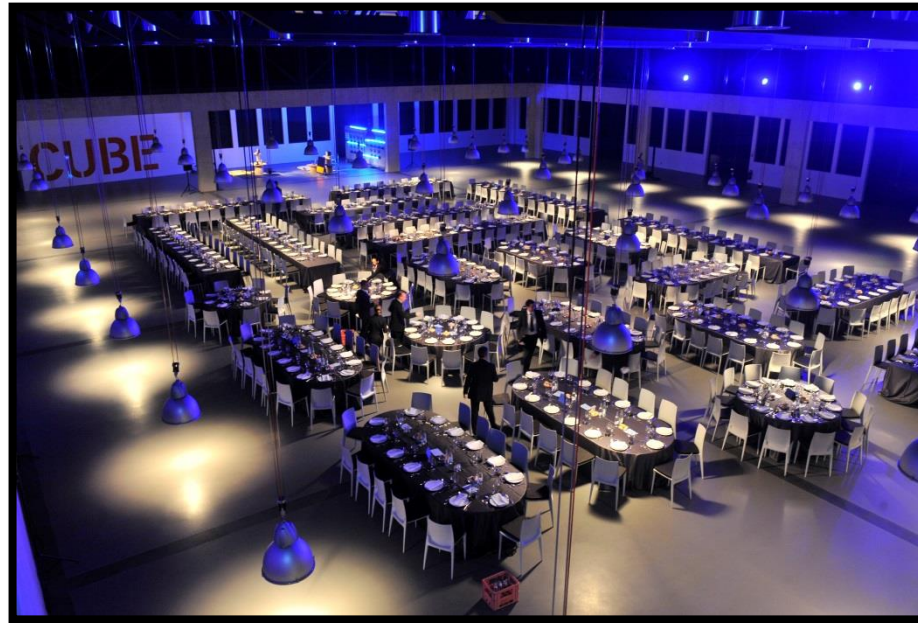




## DUPONT & BYRNE SERVICE TRAITEUR



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



## POUR COMMENCER

- Ceviche de thon rouge Albacore au croque légumes et mangue 29.-
- Saumon mariné au gros sel et aneth, poireaux à la crème aigre, ciboulette et poivre noir 24.-
- Saumon fumé de Norvège, petite laitue, crème d'avocat et piment d'Espelette 28.-
- Tartare de saumon au jus de limette, huile d'olive et écorce de citron 26.-
- Belle salade de grosses crevettes, chop suey de légumes, vinaigrette Asia 28.-
- Bouquet d'asperges vertes, vinaigrette aux agrumes et poivre Timut, mesclun 24.-
- Grecque de légumes à la fleur de sel, olives noires, samossa aux épices 21.-
- Poêlée de pleurotes, tomates cerises, croûtons croustillants et pignons au persil 22.-
- Velouté de petits pois et fèves 16.-
- Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan 24.-
- Vitello Tonnato 24.-
- Risotto Carnaroli aux asperges vertes 24.-
- Risotto Carnaroli Primavera 24.-
- Gnocchi de ricotta aux fèves, tomates et olives taggiasca 23.-
- Salade de homard aux asperges vertes, vinaigrette agrumes 48.-



## LA MER (SELON ARRIVAGE)

- |                      |      |                           |      |
|----------------------|------|---------------------------|------|
| - Médaillon de lotte | 48.- | - Blanc de cabillaud      | 48.- |
| - Filet d'omble      | 42.- | - Filet de daurade Royale | 42.- |
| - Dos de saumon      | 44.- | - Filet de merlu          | 44.- |
| - Blanc de turbotin  | 48.- | - Pavé de loup de mer     | 58.- |

## LES SAUCES POISSONS

- Vierge aux olives taggiasca et écorce de citron - Salsa Verde
- Curry et coriandre - Beurre blanc au thym - Moutarde à l'aneth
- Concassé de tomate au basilic et huile d'olive
- Jus crustacés et piment d'Espelette - Gingembre, citron vert

## LES VIANDES ET VOLAILLES

- Blanc de volaille rôti, crème légère à l'estragon 39.-
- Selle d'agneau à l'écorce de citron confit et miel 48.-
- Filet de bœuf rôti, sauce bordelaise 54.-
- Caille farcie aux aubergines, olives et pignons 42.-
- Filet de veau, sauce morilles 64.-





### ASSIETTE DE FROMAGES 18.-

De Suisse et de France et même d'Italie  
(Variétés à déterminer lors de la commande)

### LES GOURMANDISES Accompagnées de glace ou sorbet 16.-

- Tarte fine aux pommes
- Tarte au citron meringuée
- Salade de fruits de saison
- Bol de fraises, crème double, coulis de fruits rouges, miettes de meringue
- Moelleux au chocolat
- Fantaisie au chocolat noir et fruit de la passion
- Tarte Tatin
- Dentelle d'ananas au citron vert
- Mignardises 6.-



### SUR COMMANDE :

Nous réalisons les plats que vous souhaitez offrir à vos hôtes tout au long de l'année

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

### FRAIS DE TRANSPORT ET LIVRAISON:

Ville 50.-/ Hors ville selon destination

### PERSONNEL:

Maître d'hôtel, Chef 70.-  
Un forfait de déplacement par employé.

Serveur, cuisinier 45.- de l'heure.  
Un Forfait de déplacement par employé.

Tarifs: les prix s'entendent TVA 7,7% comprise

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





### Les Champagnes

Ruinart Blanc de Blancs	120.-
Deutz Brut Classic	65.-
Chartogne Taillé Cuvée St Anne	65.-
Laurent Perrier Brut Rosé	95.-
Domaine Huré Frères Brut Rosé	62.-

### Vin blanc Suisse

Sauvignon Nouvelle, Genève, 2016	56.-
Chardonnay Damien Mermoux, Genève, 2016	52.-
Petite Arvine, domaine Beudon, Valais, 2016	70.-
Viognier, Nouvelle, Genève, 2014	58.-

### Vin rouge Suisse

Cabernets, Genève, Nouvelle 2012	80.-
Humagne, Benoît Dorsaz, Valais, 2015	70.-
Amicalement Vôtre, Syrah-Garanoir Domaine Dugerdil 2015	65.-
Pinot Noir, Nouvelle, Genève, 2012	58.-
Merlot fût Damien Mermoud, Genève, 2016	55.-



### Vin blanc Français

Sancerre, Domaine Vacheron, 2017	52.-
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru La Foret Domaine J.C Bessin 2015	85.-
Pouilly-Fuissé, La Croix, Domaine Dennogent, 2015	75.-
Chassagne Montrachet, Domaine Bonnardot, 2014	85.-
Condrieu « Les Terrasses du Palat », Laurent Villard, 2017	90.-

### Vin rouge Français

Haut-Médoc, Château Sociando-Mallet 2011	90.-
Margaux, Château Le Puy 2013	65.-
Pauillac, Réserve de la Comtesse 2014	95.-
Saint Julien Clos du Marquis 2012	100.-
Château Troplong-Mondot St Émilion Grd Cru Classé 2011	170.-
Côte Rôtie "Ampodium" René Rostaing 2016	120.-
Châteauneuf du Pape, Dom. Charvin 2014	75.-
Masannay Les Longeroies Sylvain Pataille 2015	85.-
Nuit St Georges 1er Cru, J.F Mugnier 2014	150.-
Gevrey Chambertin Rossignol Trapet 2014	85.-

### Italie

Barolo Acclivi, G.B Burlotto 2012	85.-
-----------------------------------	------

