



## 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

- Tartare de thon rouge Albacore, Asia, salade d'algues, sauce Ponzu 29.-
- Ceviche de saumon au fruit de la passion 24.-
- Rosace de saumon fumé d'Ecosse, crème aigre aux poivres 28.-
- Salade de dos de saumon Wester Ross cuit à la fumée de bois 26.-
- Marinade de noix de Saint-Jacques, au citron vert et fines herbes 28.-
- Velouté de potiron, crème à la muscade, noisettes torréfiées 15.-
- Bisque de homard et grosses crevettes 28.-
- Pastilla croustillante de champignons sauvages, salade d'automne 26.-
- Ravioles de courge, cèpe et châtaigne, roquette et parmesan 26.-
- Ravioles de langoustine et crabe du Kamtchatka  
Emulsion à la citronnelle et gingembre 54.-
- Millefeuille de foie gras et pain d'épice, marmelade de poire 37.-
- Salade d'automne aux endives, pommes, magret fumé,  
Noix caramélisée (suppl. dés de foie gras 9.-) 24.-
- Corolles d'artichauts poivrade, roquette et parmesan 26.-
- Salade de homard, légumes grillés, foccacia, vinaigrette balsamique 56.-
- Gnocchi de ricotta aux tomates séchées, olives, parmesan 21.-
- Risotto au potiron et châtaigne, parmesan 21.-



### LA MER (SELON ARRIVAGE)

- Médaillon de lotte 49.-
- Dos de saumon Wester Ross 42.-
- Pavé de loup de mer 62.-
- Blanc de cabillaud 44.-
- Panaché de poissons de mer 52.-
- Noix de Saint-Jacques 54.-

### LES SAUCES POISSONS

- Niçoise
- Beurre aux agrumes
- Dugléré
- Homardine
- beurre blanc, moutarde et aneth

### LES VIANDES ET VOLAILLES

- Magret de canard en Rossini, jus aux baies de genièvre, airelles 48.-
- Suprême de pintade fermière, forestière de légumes 42.-
- Filet d'agneau rôti à la moutarde et persil plat 49.-
- Mignon de filet de bœuf, sauce marchand de vin 56.-
- Filet de veau rôti, jus à l'écorce de citron et sauge Royale 49.-





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

**ASSIETTE DE FROMAGES**

---

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

**LES GOURMANDISES** (ACCOMPAGNÉE DE GLACE OU SORBET)

---

- Baba au rhum 16.-
- Fondant au chocolat, 16.-
- Brownies noix de pécan, glace 16.-
- Tarte fine aux pommes, glace 16.-
- Tarte aux poires Bourdaloue, crème glacée 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)