



## 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**

- Barigoule de légumes d'automne,  
Nem croustillant de fromage de chèvre 21.-
- Belle salade d'endive, fruits d'automne, magret fumé,  
Vinaigrette à l'huile de noix (suppl. dés de foie gras 9.-) 24.-
- Velouté de potimarron, au lait de coco et curry 16.-
- Velouté de homard, croque-légumes 21.-
- Salade Caesar, brochette de blanc de volaille 23.-
- Poêlée de pleurotes, dés de courges et châtaignes aux herbes 23.-
- Tarshimi de thon rouge Asia, salade d'algues, sauce Ponzu 28.-
- Tartare de saumon "Friends of the Sea" au jus de limette et huile d'olive 24.-
- Saumon mariné à l'aneth, fenouil, orange et pamplemousse 24.-
- Pastilla croustillante aux champignons, aubergine et pignons 24.-
- Fantaisie de crabe à l'écorce de citron et piment d'Espelette 29.-
- Chinoiserie de grosses crevettes 29.-
- Salade de homard, aux artichauts poivrade, mousseline d'artichauts  
Vinaigrette agrumes 56.-
- Gnocchi de ricotta Passeggiata Italiana 23.-
- Risotto Carnaroli aux cèpes des montagnes 28.-
- Risotto Carnaroli aux artichauts poivrade, citron, roquette et parmesan 28.-
- Ravioles gourmande aux herbes et ricotta légèrement fumée  
Sauce au noix 26.-
- Ravioles de langoustine et crabe du Kamtchatka  
Emulsion à la citronnelle et gingembre 54.-

**LA MER (SELON ARRIVAGE)**

- Pavé de loup de mer 58.-
- Turbotin de pleine mer 54.-
- Daurade Royale 44.-
- Médaillon de lotte 48.-
- Blanc de cabillaud 52.-
- Grosses crevettes 54.-
- Thon rouge Albacore 48.-
- Omble chevalier 42.-

**LES SAUCES POISSONS**

- Niçoise
- Beurre blanc tradition
- estragon et tomates
- homardine
- citronnelle et gingembre



**LES PRAIRIES ET PATURAGES**

- Magret de canard au poivre et écorce d'orange 44.-
- Suprême de pintade fermière, aux cèpes 46.-
- Selle d'agneau aux olives taggiasca et tomates séchées 49.-
- Filet de bœuf poêlé, sauce vigneronne 58.-
- Steak de veau swiss premium, jus au citron 62.-





## Gilles Dupont & Thomas Byrne

Grands Chefs Relais & Châteaux

### ASSIETTE DE FROMAGES 18.-

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

### LES GOURMANDISES (ACCOMPAGNÉE DE GLACE OU SORBET) 16.-

- Baba au rhum
- Fondant au chocolat, glace à la vanille
- Poire caramélisée, croustillant aux noix de pécan, glace caramel
- Figs rôties au miel et épices, sorbet fromage blanc
- Millefeuille praliné, aux noisettes du Piémont, glace vanille
- Tarte aux prunes, sorbet
- Salade de fruits de saison, sorbet
- Profiteroles
- carpaccio d'ananas au safran et citron vert
- Mignardises



### 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...

6.-





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