

MENUS  
DE FÊTES | 2018 |



TRAITEUR  
A. VIDONNE

- Depuis 1978 -

*Carte  
Fêtes*

# Côté Menus de fêtes

Notre service traiteur vous propose  
des Menus de Fêtes à partir de 6 personnes.

---

**MENU 1** | 60.- / pers. avec 1 entrée

**MENU 1** | 74.- / pers. avec 2 entrées

*1<sup>ère</sup> entrée*

Terrine de homard & saumon, sauce aux agrumes  
Saladine d'hiver

*2<sup>ème</sup> entrée*

Filet de sandre, sauce mousseline, sur confit de légumes d'hiver

*Plat*

Filet mignon de veau, sauce au madère  
Fricassée de légumes oubliés

*Dessert*

Tatin sur son sablé breton à la fleur de sel

---

**MENU 2** | 60.- / pers. avec 1 entrée

**MENU 2** | 75.- / pers. avec 2 entrées

*1<sup>ère</sup> entrée*

Noix de Saint-Jacques & médaillon de lotte  
Mangue confite & riz basmati

*2<sup>ème</sup> entrée*

Feuilleté de ris de veau poellé à l'ancienne  
Sauce aux truffes

*Plat*

Entrecôte de cerf, sauce grand veneur  
Spätzlis  
Fricassée de champignons frais  
Flan de céleri  
Chou rouge confit

*Dessert*

Mousse au chocolat blanc, citron vert & son coulis à la mangue



**TRAITEUR  
A. VIDONNE**

- Depuis 1978 -

# *Côté Menus de fêtes*

*Notre service traiteur vous propose  
des Menus de Fêtes à partir de 6 personnes.*

---

## **MENU 3** | 56.- / pers.

### *Entrée*

Mille-feuilles de foie gras, pistaches au pain d'épices,  
glaçage au porto, oignons rouges

### *Plat*

Suprême de pintade de Bresse  
Atriaux de cuisse en feuille de blette  
Flan de cardons  
Chou rouge confit  
Billes de pommes de terre

### *Dessert*

Indulgent au chocolat, cœur crémeux caramel d'Ysigny

---

*Propositions pour les fêtes de fin d'année  
Commande à partir de 6 personnes*

---

## *Entrée froide*

*Prix par pers.*

Terrine à l'effilochée de canard, foie gras, magret fumé et salade de rampon	16.00
Terrine de homard, sauce homardine	18.00
Saumon en Bellevue garni - <i>minimum 15 pers.</i>	22.00

---

## *Entrée chaude*

Noix de Saint-Jacques & médaillon de lotte, mangue confite & riz basmati	20.00
Feuilleté de ris de veau poellé à l'ancienne, sauce aux truffes	17.00
Filet de dorade rôti sur lit de légumes provençal crème de basilic, brick au romarin	20.00
Filet de caille au xérès, duxelle de cœur d'artichaut aux herbes, saladine de saison	18.00

---

## *Viande*

Filet de bœuf Wellington, jus aux truffes	27.00
Filet de bœuf au gros sel, sauce bordelaise avec moelle	24.00
Filet mignon de veau, sauce au madère	25.00
Filet mignon de porc en croûte, sauce aux morilles	19.00
Carré de veau au four, jus au marsala et sauge	19.00

*Propositions pour les fêtes de fin d'année  
Commande à partir de 6 personnes*

## *Volaille*

*Prix par pers.*

Chapon de Bresse rôti, jus aux truffes <i>Minimum 8 pers.</i>	44.00
Chapon fermier rôti <i>Minimum 6 pers.</i>	20.00
Dinde de Bresse rôtie farcie aux marrons, jus <i>Minimum 6 pers.</i>	20.00
Suprême de pintade ou poularde de Bresse, jus au vin jaune, atriau de cuisse en feuille de choux	22.00
Pigeon (entier) à l'ail en chemise	22.00
Canette Miéral au pinot noir, navets confits <i>Minimum 6 pers.</i>	22.00

## *Garnitures*

Flan de légumes de saison	4.00
Fricassée d'endives à la crème	3.00
Fricassée de cardons genevois	5.00
Fricassée de légumes anciens <i>Panais, topinambours, carottes jaunes</i>	6.00
Gratin de pommes de terre à la crème	5.00
Gratin des capucins <i>Champignons, artichauts, épinards</i>	7.00
Gratin de cardons genevois	7.00
Mousseline de pommes de terre au beurre	6.00

*Commandes spéciales pour les fêtes de fin d'année*

Aspic aux crevettes	<i>pce</i>	4.50
Aspic au foie gras & lentilles	<i>pce</i>	4.50
Caille désossée farcie au foie gras en gelée (terrines)	<i>pce</i>	12.00
Saint-Jacques en coque lutée aux petits légumes au curcuma	<i>pce</i>	14.00
Foie gras de canard « maison »	<i>100 gr.</i>	18.00
Saumon fumé d'Ecosse « maison »	<i>100 gr.</i>	7.50
Pâté en croûte Richelieu « maison » - <i>Médaillé d'Or</i>	<i>100 gr.</i>	4.10
Terrine aux deux poissons	<i>100 gr.</i>	3.60
Terrine de Homard	<i>100 gr.</i>	4.50
Saucisson pistaché en croûte - <i>cuit, prêt à réchauffer / min. 4 pers.</i>	<i>kg</i>	35.00
Longeole en croûte IGP - <i>cuit, prêt à réchauffer / min. 4 pers.</i>	<i>kg</i>	28.00
Carpaccio de cerf	<i>kg</i>	56.00
Gratin de pommes de terre à la crème	<i>pce</i>	5.50
Gratin de cardons	<i>pce</i>	7.50
Flan de légumes	<i>pce</i>	3.00
<hr/>		
Filet de bœuf Wellington, sauce périgourdine - <i>à cuire</i>	<i>pers.</i>	27.00
Filet mignon de porc en croûte, sauce - <i>à cuire</i>	<i>pers.</i>	19.00
Filet mignon de veau en croûte, sauce - <i>à cuire</i>	<i>pers.</i>	22.00
Saucisson truffé - <i>à cuire</i>	<i>kg</i>	60.00
<hr/>		
Fondue chinoise coupée/main - <i>sur plat jetable</i>		
Bœuf	<i>kg</i>	55.00
Mixte 3 sortes - <i>veau, bœuf, poulet</i>	<i>kg</i>	55.00

## CONTACT

---

Rue Blavignac 5  
CH-1227 Carouge  
Genève

---

### TRAITEUR A.VIDONNE

T. +41 (0)22 309 43 68 et +41 (0)22 309 43 63  
F. +41 (0)22 309 43 69  
E-mail [traiteur@vidonne.ch](mailto:traiteur@vidonne.ch)  
Site web [www.vidonne.ch](http://www.vidonne.ch)

Combaz Laurence +41 (0)79 593 17 86  
André Vidonne +41 (0)79 204 01 82

---

### BOUCHERIE DU PALAIS - *Côté marché*

E-mail [marche@vidonne.ch](mailto:marche@vidonne.ch)  
Site web [www.vidonne.ch](http://www.vidonne.ch)  
Lieux Confignon / Meinier / Meyrin / Petit-Lancy / Versoix

Pascal Chamot +41 (0)79 384 91 75

---

*Des questions, des souhaits, des suppléments d'informations ?  
N'hésitez pas à nous contacter, nous sommes à votre écoute et à votre disposition.  
C'est avec grand plaisir que nous vous renseignerons et vous conseillerons.*