



**TRAITEUR
A.VIDONNE**

- Depuis 1978 -

CARTE

APÉRITIFS
& COCKTAILS DÎNATOIRES | 2019-2020

Carte traiteurs



| La Qualité & le Savoir-faire |
du Terroir

Sauf indication, le prix comprend une pièce de chaque article par personne

Prix / personne

| **SIMPLE** |

13.00

Pain surprise varié (1/15 personnes)
Choix de feuilletés et canapés « maison »
Plat de charcuterie du terroir (60gr.), pain rustique
Dips de légumes du terroir romand, sauces

| **CLASSIQUE** |

18.00

Assortiment de canapés « maison »
Mini navette au foie gras
Croissant au jambon (2 pces)
Mini cake salé
Quiche au fromage
Tartelette salée du moment
Chou farci au roquefort

| **VÉGÉTARIEN** |

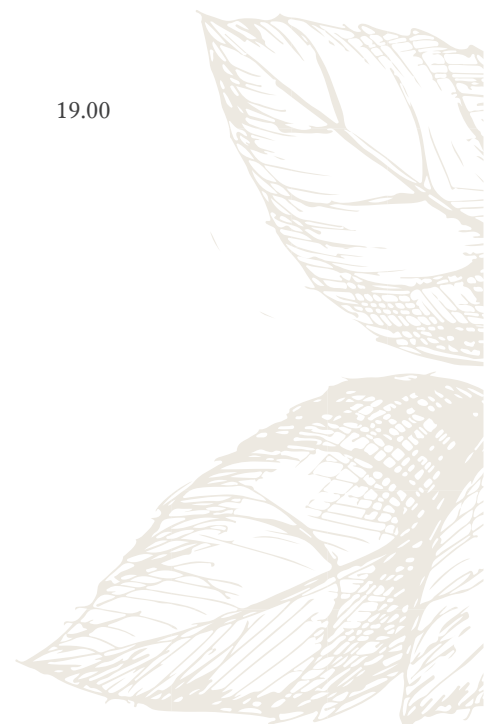
9.00

Pain surprise végétarien (1/15 personnes)
Dips de légumes « méditerranéen », sauces
Pissaladière aux anchois

| **TERROIR** |

19.00

Pain surprise du terroir (1/15 personnes)
Plat de charcuterie du terroir (60 gr.), pain rustique
Plat de tête de moine et mini pâté croûte
Mini longeole en croûte
Mini rissole à la viande
Mini atriou
Dessert du terroir (Assortiment de mignardises de saison (2 par pers.))



Sauf indication, le prix comprend une pièce de chaque article par personne

Prix / personne

| **MÉDITERRANÉEN** |

26.00

Brochette de tomate cerise au basilic
Brochette d'agneau aux légumes confits
Rouget en escabèche
Gaspacho
Grissini « maison »
Palmier à la tomate séchée
Petit pain fourré au saumon et roquette
Pissaladière aux anchois
Tortilla au chorizo

| **COCKTAIL DÎNATOIRE DU TERROIR** |

40.00

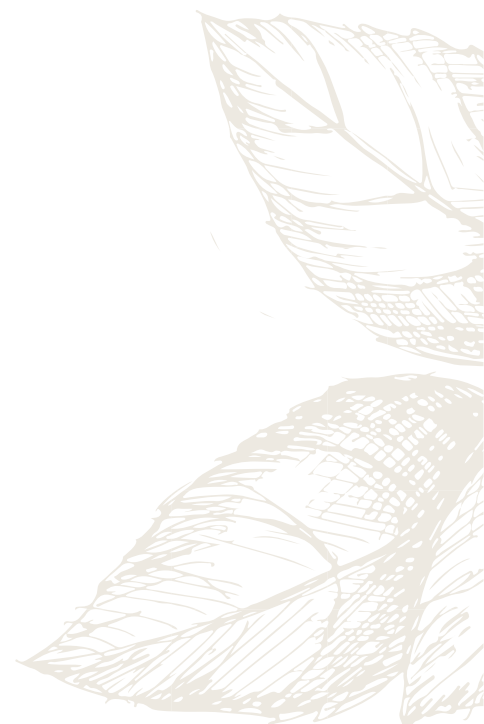
Froid

Pain surprise varié végétarien (1/15 personnes)
Foie gras et mousse de légume en verrine
Petit chou à la mousse de jambon
Tartare de bœuf en cuillère
Mini gressins au jambon de parme
Mini canapé « maison » (2 pces)
Dips de légumes du terroir romand, sauces
Tartelette aux lentilles et magret fumé
Mini brioche au chèvre

Chaud

Mini brochette de légumes et sauce aux herbes
Mini tomme de Genève au cumin
Mini galette de polenta et saucisse sur pique
Mini brochette de bœuf mariné
Beignet de perche aux épices

Brochette de fruits frais de saison
Choix de mignardises ou tartelettes (2 pces)



*Selon vos envies et sur demande, toutes nos suggestions « apéritifs »
sont modulables avec les articles suivants :*

Prix / personne

Assortiment de feuilletés	2.00
Pain surprise varié rustique	3.00

| **PLAT** |

Pot de légumes crus et trois sauces	3.00
Tête de moine et mini pâté cocktail ou lamelles de Gruyère	4.00
Viande séchée avec pain rustique 60gr.	5.50
Charcuterie du terroir avec pain rustique 60gr.	5.00

| **SPÉCIALITÉS « MAISON »** | *chaude*

Mini rissole à la viande ou mini ariau ou mini boulette de viande	1.50
Mini crépinette de sanglier	1.50
Mini sandwich de jambon à l'os (<i>chaud</i>)	2.00
Mini saucisson pistaché brioché ou longeoie en croûte	2.00
Mini croissant au jambon	1.50
Mini quiche (<i>fromage / pizza / légume / champignon</i>)	2.00
Mini pomme de terre farcie aux truffes	3.00
Accra de poisson du lac	2.00
Mini galette de polenta et saucisse sur pique	2.00

| **MINI CANAPÉ** *ou* **BOUCHÉE** |

Assortiment de mini canapé pain de mie	1.50
Canapé pain de campagne et viande séchée	2.00
Mini tartelette salée du moment	1.50
Mini chou farci au roquefort	2.00
Mini burger de bœuf épicé	3.00
Mini navette au foie gras	2.00
Mini cake salé	2.00
Pissaladière aux anchois	2.00
Grissini « maison »	1.00
Palmier à la tomate séchée	2.00
Petit pain fourré au saumon et roquette	1.50
Wraps aux légumes ou fromage du moment	2.00
Tortilla au chorizo	2.00
Mini gessins au jambon de parme	1.00

*Selon vos envies et sur demande, toutes nos suggestions « apéritifs »
sont modulables avec les articles suivants :*

Prix / personne

| **VERRINE** |

Ceviche de féra et coriandre	3.00
Espuma de foie gras et de légume	3.00
Mousse de saumon fumé et pousses de légumes	3.00
Fromage de chèvre aux fruits secs	3.00
Gaspacho vert aux écrevisses	3.00
Taboulé de quinoa aux crevettes et concombre	3.00
Avocat et deux tomates	3.00

| **BROCHETTE** |

Jambon de Parme et melon	2.00
Saumon fumé mariné	2.00
Crevette épicée	2.00
Bœuf épicé ou agneau aux herbes ou volaille	2.00
Brochette de tomate cerise au basilic & mozzarella	2.00
Brochette d'agneau aux légumes confits	2.00

| **DOUCEUR** |

Assortiment de mini tartelette ou verrine ou mignardise de saison	2.00
Brochette de fruits frais	3.00

CONTACT

TRAITEUR A. VIDONNE

Rue Blavignac 5
CH-1227 Carouge
Genève

T. +41 (0)22 309 43 68 et +41 (0)22 309 43 67
F. +41 (0)22 309 43 69
E-mail traiteur@vidonne.ch
Site web www.vidonne.ch

Laurence Combaz +41 (0)79 593 17 86

Blaise Corminboeuf +41 (0)79 936 79 12

André Vidonne +41 (0)79 204 01 82

Cuisine +41 (0)79 937 17 37
Yannick Gay
Hubert Fousset

*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.*

