



**TRAITEUR
A.VIDONNE**

- Depuis 1978 -

CARTE

PRINTEMPS & ÉTÉ | 2019

Carte traiteur



| La Qualité & le Savoir-faire |
du Terroir

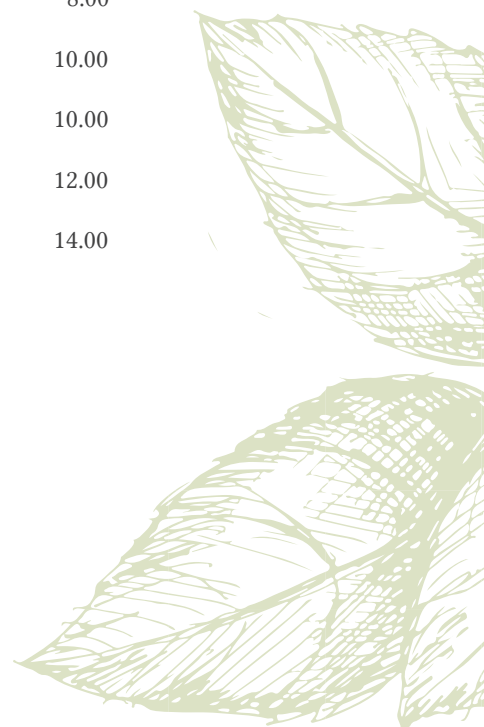
ENTRÉE FROIDE

Prix / personne

Salade nouvelle aux avocats, asperges vertes et artichauts Copeaux de magret fumé, vinaigrette aux fines herbes	14.00
Pressé de canard et foie gras Gâteau de lentilles, salade roquette	16.00
Pot-au-feu et légumes nouveaux en gelée Vinaigrette aux herbes	14.00
Pâté en croûte Richelieu Gelée Porto, crudités	11.00
Terrine aux légumes printaniers, coulis aux herbes Petite salade	10.00
Bouillabaisse en gelée de safran, grosses crevettes Poissons de roche, sauce rouille	18.00
Carpaccio de thon, tartare de féra du lac Garni de jeunes pousses	18.00

ENTRÉE CHAUDE

Minestrone de légumes d'été au pistou	8.00
Tagliatelle aux asperges et aux morilles fraîches (<i>saison</i>)	10.00
Velouté d'asperges vertes, cubes de foie gras	10.00
Soupe de poissons de roche (<i>rouille, croûtons et fromage</i>)	12.00
Cassolette de parmentier à la joue de boeuf confite	14.00



POISSONS

Prix / personne

Paupiette de saumon aux asperges, sauce au beurre blanc	18.00
Filet de dorade sur tarte fine de légumes d'été Emulsion de tomates au basilic	18.00
Coquille St Jacques, émulsion de crustacé safrané sur lit de légumes	18.00
Filet de féra basse température, sauce vierge, garnitures	18.00

VIANDE

Carré ou gigot d'agneau rôti au piment d'Espelette, Tian de légumes ou tatin de courgettes aux pignons Pommes écrasées au thym	30.00
Râble de lapereau farci aux épinards et ail nouveau, Jus réduit au romarin, pommes darphin	24.00
Filet de bœuf en croûte d'olives et pignons de pin Pommes nouvelles en brochette de légumes	30.00
Poularde de Bresse au vin jaune, fricassée de morilles fraîches Mousseline de pommes de terre & dariole d'épinards	30.00
Faux-filet de bœuf rôtie sauce aux aromates Pommes salardaises au thym frais	27.00
Côte de boeuf à la plancha - <i>Coupée en salle</i> Potatoes, crème aigre aux herbes, haricots	32.00
Filet de veau aux four, jus marsala-sauge Mousseline au beurre, carottes confites, haricots	28.00

DESSERT

Mille-feuille aux fruits, coulis	7.00
Salade de fruits - <i>frais de saison</i>	5.00
Aspic de fruits rouges, glace au nougat	7.00
Crumble à la rhubarbe et aux fraises	7.00
Charlotte bavaroise à la rhubarbe sur fond de biscuit spéculoos	7.00
Panna cotta aux petits fruits rouges	7.00



CONTACT

TRAITEUR A. VIDONNE

Rue Blavignac 5
CH-1227 Carouge
Genève

T. +41 (0)22 309 43 68 et +41 (0)22 309 43 63
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.*

