BOUCHERIE
DU PALAIS
- Depuis 1978 -

SERVICE TRAITEUR

Le Terroir Genevois

CARTE

Côté traiteur

PRINTEMPS & ÉTÉ | 2020

BOUCHERIE
DU PALAIS
- Depuis 1978 -

SERVICE TRAITEUR

Le Terroir Genevois

ENTRÉE / FROIDE

Prix / personne

Salade nouvelle aux asperges vertes, avocats et artichauts Copeaux de magret fumé, vinaigrette aux fines herbes	14.00
Terrine de saumon fumé, avocats & salade d'oignons rouges	12.00
Salade nordique *(flétan, saumon mariné et crevettes)* Sauce à l'aneth & raifort	14.00
Pot-au-feu et légumes nouveaux en gelée Vinaigrette aux herbes	14.00
Terrine aux légumes printaniers, dressing aux herbes Petite salade	10.00
Bouillabaisse en gelée de safran, grosses crevettes Poissons de roche, sauce rouille	18.00
Pâté en croûte Richelieu Gelée au Porto, crudités	11.00
Carpaccio de thon, tartare de féra du lac Garni de jeunes pousses	18.00
Salade de râble de lapereau farcie, œufs de caille Sur lit de laitue, crème moutarde et câpres *(minimum 10 pers.)*	14.00

ENTRÉE / CHAUDE

Feuilleté au ris de veau, pointes d'asperges et morilles	12.00
Cassolette de quenelles de volaille fermière et morilles fraîches	14.00
Velouté d'asperges vertes, copeaux de foie gras	10.00
Risotto d'orge perlé safrané aux asperges vertes et mascarpone	12.00
Roulade au cottage de champignons ou légumes Salade printanière *(omelette froide)*	8.00
Tarte fine compotée d'oignons, fromage de chèvre Réduction balsamique et roquette	10.00

BOUCHERIE
DU PALAIS
- Depuis 1978 -

SERVICE TRAITEUR

Le Terroir Genevois

POISSON

	Prix / personne
Paupiette de saumon aux asperges, sauce au beurre blanc	18.00
Filet de truite beurre à la grenobloise Pommes de terre nature	15.00
Coquille St Jacques sur lit de légumes Emulsion safranée de crustacé	18.00
Filet de féra basse température, sauce orientale, garnitures	18.00
Pavé de bar en croûte d'herbes tandoori Légumes à la provençale	18.00

VIANDE

Carré ou gigot d'agneau rôti aux herbes de Soral	22.00
Carré de cochon fermier a/os	18.00
Pavé ou filet de bœuf grillé	24.00
Poularde de Bresse en deux façons au vin jaune	22.00
Faux-filet de bœuf rôti au gros sel	22.00
Côte de bœuf Premium 350 gr/pers. à la plancha coupée en salle	24.00
Carré de veau fermier au four	22.00
Navarin de veau printanier	18.00

DESSERT

Mille-feuille aux fruits, coulis	7.00
Salade de fruits frais de saison	7.00
Aspic de fruits rouges, glace au nougat	7.00
Sablé breton, crème pistache & multi-fruits	7.00
Fraisier sur biscuit aux noisettes	7.00
Panna cotta aux petits fruits rouges	7.00
Abricot rôti au romarin, sorbet fraise *(en juin)*	7.00
Compotée de rhubarbe, pêche ou poire pochée, liqueur à la violette Sorbet pomme	7.00

BOUCHERIE DU PALAIS
- Depuis 1978 -

SERVICE TRAITEUR
Le Terroir Genevois

CÔTÉ / GARNITURES

Prix / personne

Gratin de pommes de terre à la double crème	5.00
Ecrasée de pommes de terre au thym	4.00
Fricassée de légumes nouveaux	4.00
Carottes confites aux oignons	3.00
Petits haricots au beurre	4.00
Potatoes, crème aigre douce	4.00
Pommes de terre nouvelles sautées au romarin	3.00
Dariole d'épinards	3.00
Brochette de légumes et pommes de terre nouvelles	5.00
Mousseline de pommes de terre au beurre	4.00
Fricassée de morilles fraîches persillée	5.00
Fricassée de champignons *selon saison*	5.00
Fricassée d'endives	3.00
Tian de légumes	4.00
Ratatouille fraîche	4.00
Risotto aux asperges vertes	6.00

CÔTÉ / SAUCES POUR VIANDE

Aux morilles ou aux bolets
Marchand de vin
Bordelaise & moelle
Madère
Marsala et sauge
Aux aromates
Poivrade
Choron pour grillade
Hollandaise
Béarnaise
Raifort à la crème aigre
Moutarde à l'ancienne
Gribiche

CÔTÉ / SAUCES POUR POISSONS

Mousseline
A l'oseille
Nantua
Beurre blanc

CÔTÉ / COULIS & CRÈME POUR DESSERT

Coulis fraise *ou* framboise *ou* mangue
Crème anglaise *ou* chocolat *ou* caramel *ou* pistache *ou* vanille

CONTACT

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

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.