

# Les offres traiteur du Bateau Genève

## **Propositions d'apéritifs, cocktails dînatoires, buffets et menus.**

Toutes nos prestations sont réalisées par les soins de notre chef de cuisine et mettent en valeur le travail de formation et de réinsertion que nous réalisons avec nos équipes. Nous construisons vos événements ensemble afin de répondre au mieux à vos attentes.



Le Bateau Genève est un lieu d'accueil social et de réinsertion pour les personnes en situation de précarité. Le Bateau Genève peut être loué pour des événements privés et permet de soutenir financièrement les activités sociales.

## LES ARDOISES DU BATEAU

### LES CLASSIQUES A 25 FR\$

- Charcuterie
- Charcuterie - fromage
- Fromage

### L'ARDOISE DRAKKAR A 35 FR\$

- Wrap saumon fumé, ricotta, ciboulette
- Poivrons grillés farcis au fêta
- Verrine avocat, mangue, crevette cocktail
- Bruschetta chèvre, miel

### L'ARDOISE CORSAIRE A 35 FR\$

- Duo Club sandwich, dinde grillée et saumon fumé
- Mini roulé saucisse
- Sticks de poulet marinés au curry rouge et abricots
- Bruschetta tomate, mozzarella et basilic

### L'ARDOISE VIKING A 35 FR\$

- Mini quiche Lorraine
- Roulé de fruits sec grillés au lard (pruneaux, abricots, figes)
- Bruschetta crème de roquefort aux lardons
- Feuilleté jambon cru, fromage frais

### L'ARDOISE PACIFIQUE A 35 FR\$

- Feuilleté au saumon, fromage frais
- Mini quiche légumes
- Bruschetta poireaux à la crème, raclette
- Calamar grillé au safran

### L'ARDOISE PIRATE A 40 FR\$

- Velouté de saison
- Quenelle de brochet sauce nantua
- Longeole aux lentilles noires
- Mini cassoulet au chorizo
- Pataclette



# LES BUFFETS THEMATIQUES

MINIMUM 30 PERSONNES  
35 À 40 FR\$ PAR PERSONNE

## BUFFET LIBANAIS

- Houmous (pois chiche, tahine)
- Moutabbal (caviar d'aubergines)
- Taboulé libanais
- Mujaddara (salade de lentilles)
- Chich Taouk (brochettes de poulet épicés)
- Brochettes Kefta (boeuf épicé)



## BUFFET ITALIEN

- Salade de roquette, tomates séchées, parmesan, huile de truffe
- Antipasti, légumes grillés au romarin et origan
- Duo de focaccia ,courgette, aubergine, mozzarella/pesto, jambon italien, mozzarella
- Trio de tomates, rouges, vertes et jaunes, et burratina artisanale
- Lasagnes de boeuf
- Lasagnes végétariennes ou parmigiana



## BUFFET INDIEN

- Dahl (lentilles corail)
- Alugobi Korma (Chou-fleur et pommes de terre)
- Curry de légumes (tagliatelles de carottes, carottes jaune et courgettes)
- Palak (épinards épicés)
- Riz aux fruits secs
- Raita (yoghurt comcombre menthe)



## BUFFET THAI

- Soupe Tom Kha Kai
- Salade de bœuf asiatique
- Pad thaï aux crevettes
- Nouille sautée aux légumes
- Curry thaï au tofu
- Riz blanc

## BUFFET DU BATEAU

- Vélouté de courge et châtaigne
- Roastbeef chaud, sauce tartare maison
- Roulé d'agneau à l'origan grec et au yuzu
- Gratin dauphinois
- Haricots verts au beurre



# LES CHARBONNADES À GOGO

MINIMUM 30 PERSONNES  
45 À 50 FRS PAR PERSONNE

## LA CHARBONNADE BOEUF ET POULET

## LA CHARBONNADE POISSONS DU JOUR ET GAMBAS

Toutes les charbonnades sont accompagnées de salade verte, de pomme de terre grillées, et de sauce tartare, rouge fumée et curry de madras. Elles sont toutes réalisées par nos soins.

Possibilité de charbonnade végétarienne sur demande.

Des mignardises sont également offertes après la charbonnade.



## LES DESSERTS

- Mignardises sucrées 6.-
- Panna Cotta 6.-
- Tiramisu : 7.-
- Mousse de fruits, fondant au chocolat, (Pâtisserie Wolfisberg): 8.-
- Meringue, double crème, coulis de fruits rouge : 8.-



## L'ARDOISE PIROGUE A 30 FRS

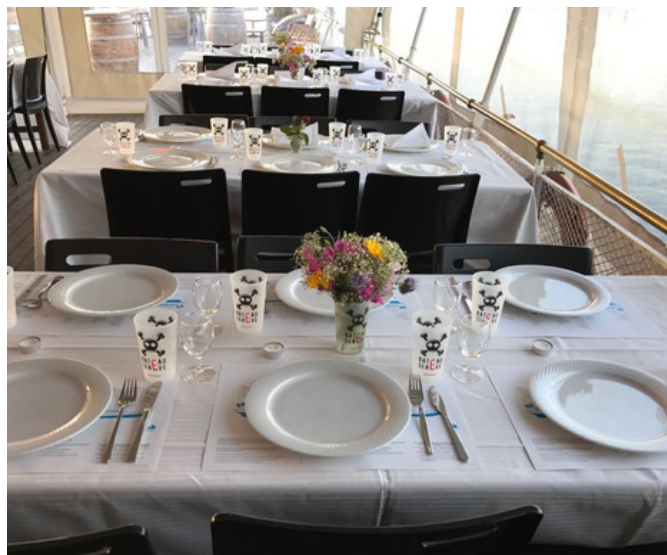
- Pastèque, ananas et melon

## L'ARDOISE PAVILLON FRUITS A 35 FRS

- Melon au porto
- Brochette de fruits
- Verrine de papaye



# LES MISES EN PLACE







## LES SOFTS

- Thé froid des alpes, Bouteille 10 dl = CHF 15.-
- Coca Cola, Bouteille 10 dl = CHF 15.-
- Coca Cola zéro, Bouteille 10 dl = CHF 15.-
- Schweppes lemon et tonic, Bouteille 10 dl = CHF 15.-
- Red Rooster, Bouteille 10 dl = CHF 17.-
- Orange mangue, Bouteille 10 dl = CHF 15.-
- Jus d'ananas, Bouteille 10 dl = CHF 15.-
- Cocktail de fruit, Bouteille 10 dl = CHF 15.-
- Jus de pomme naturel Lully, Cuby 50 dl = CHF 60.-
- Limonade Romanette, Bouteille 10 dl = CHF 15.-
- Citronnade maison, Bouteille 10 dl = CHF 10.-
- Eau plate et gazeuse, Bouteille 15 dl = CHF 10.-

## LES VINS

### VINS BLANCS

- Chasselas de Chouilly (Domaine des Gondettes, Satigny), Bouteille 7,5 dl = CHF 28.-
- Divina (Domaine des Dix Vins, Hermance), Bouteille 5 dl = CHF 35.-
- Sauvignon (Domaine des Dix Vins, Hermance), Bouteille 5 dl = CHF 30.-
- Chardonnay (Domaine des Dix Vins, Hermance), Bouteille 5 dl = CHF 30.-
- Pinot gris, (Domaine du Centaure, Dardagny), Bouteille 7,5 dl = CHF 35.-
- Scheureube (Domaine du Centaure, Dardagny), Bouteille 7,5 dl = CHF 42.-

### VINS ROUGES

- Emotion sauvage, Hybride Romand, (Domaine des Gondettes, Satigny), Bouteille 7,5 dl = CHF 35.-
- Negroamaro (Puglia, Italie), Bouteille 7,5 dl = CHF 42.-

### LES ROSES

- Rosé de Pinot (Domaine de la Capitaine, Gland VD, biodynamie) Bouteille 7,5 dl = CHF 35.-
- Rosé des vents (Domaine des Dix Vins, Hermance), Bouteille 5 dl = CHF 30.-

### LES MOUSSEUX

- Prosecco, Bouteille 7,5 dl = CHF 48.-
- Champagne brut Forget Brimont, Bouteille 7,5 dl = CHF 65.-
- Champagne rosé, Forget Brimont, Bouteille 7,5 dl = CHF 70.-

## LES APERITIFS

- Blanc cassis, Verre 1 dl = CHF 5.-
- Kir princier (cassis ou mûre), Verre 1 dl = CHF 8.-
- Martini blanc, Verre 0,4 dl = CHF 6.-
- Spritz , Verre 2,5 dl = CHF 10.-
- Ricard, Verre 0,2 dl = CHF 4.-
- Ti punch, Verre 1dl = CHF 10.-
- Pimm's, Verre 0,4 dl = CHF 10.-

## LES SPIRITUEUX INCLUS 2 L DE SOFT / BOUTEILLE

- Gin Gordon's, Bouteille 7 dl = CHF 100.-
- Vodka Smirnoff, Bouteille 7 dl = CHF 100.-
- Rhum Pompero Brun, Bouteille 7 dl = CHF 100.-
- Rhum Pompero Blanc, Bouteille 7 dl = CHF 100.-
- Whiskey Red label, Bouteille 7 dl = CHF 100.-
- Tequila Silver, Bouteille 7 dl = CHF 100.-
- Rhum Diplomatico, Bouteille 10 dl = CHF 150.-
- Rhum Zacapa, Bouteille 10 dl = CHF 150.-
- Vodka Ketel One, Bouteille 10 dl = CHF 150.-
- Tequila Don Julio, Bouteille 7 dl = CHF 130.-
- Whiskey Talisker, Bouteille 7 dl = CHF 130.-



## LES BIERES

- Blonde des Murailles, Fût 20 Litres / Verre 2,5 dl = CHF 330.- / CHF 5.-
- Rousse des Murailles, Fût 20 Litres / Verre 2,5 dl = CHF 330.- / CHF 5.-
- Blonde Türbinen, Fût 20 Litres / Verre 2,5 dl = CHF 240.- / CHF 4.-
- Blanche Türbinen, Fût 20 Litres / Verre 2,5 dl = CHF 290.- / CHF 5.-
- Ambrée Türbinen, Fût 20 Litres / Verre 2,5 dl = CHF 290.- / CHF 5.-

## LES COCKTAILS

- Mojito, Verre 3 dl = CHF 14.-
- Mojito framboise, Verre 3 dl = CHF 14.-
- Caipirinha, Verre 3 dl = CHF 14.-
- Rhum passion, Verre 3 dl = CHF 14.-
- Les Long Drinks
- Gin Tonic, Verre 2,5 dl = CHF 14.-
- Cuba Libre, Verre 2,5 dl = CHF 14.-
- Vodka tonic, Verre 2,5 dl = CHF 14.-
- Vodka pomme, Verre 2,5 dl = CHF 14.-
- Vodka ananas, Verre 2,5 dl = CHF 14.-
- Whisky coca, Verre 2,5 dl = CHF 14.-



## DIGESTIFS ET SHOTS

- Abricotine, Verre 0,4 dl = CHF 9.-
- Cognac, Verre 0,4 dl = CHF 9.-
- Limoncello, Verre 0,4 dl = CHF 7.-
- Trojka Caramel, Verre 0,4 dl = CHF 7.-
- Shots vodka, rhum, tequila, jäger, Verre 0,4 dl = CHF 7.-

## LES CAFÉS ET THÉS

- Café et thé, l'unité = CHF 3,5.-

# Les frais de service

## FRAIS DE SONORISATION

- Formule conférence (micros actives) CHF 120.-
- Formule diffusion de musique standard (Actives ou fixes, mixette, câble Ipod) CHF 200.-
- Formule beamer (écran, beamer) CHF 80.-

## FRAIS DE SERVICE

- Les tarifs pour notre personnel sont les suivants :
- Responsable de service 50.- CHF/h
- Serveur 25.- CHF/h
- Chef de cuisine 45.-CHF/h
- Cuisinier 35.- CHF/h
- Portier 35.-CHF/h
- Agent de sécurité carté 50.- CHF/h
- Hôte/hôtesse d'accueil 30.- CHF/h

## DROIT DE BOUCHON

- Vin : 20.- CHF/bouteille
- Champagne : 40.- CHF/bouteille

Détails et réservations [www.bateaugeneve.ch](http://www.bateaugeneve.ch), par email à [resa\(at\)bateaugeneve.ch](mailto:resa(at)bateaugeneve.ch) ou au 022 786 43 41