



LES OFFRES TRAITEUR DU BATEAU GENEVE



Propositions d'apéritifs, cocktails dînatoires, buffets et menus



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.

Contact : resa@bateaugeneve.ch

Nos formules traiteur saison

La cuisine

LES ARDOISES DU BATEAU

. LES CLASSIQUES

- . Charcuterie - Fromage CHF 25.-
- . Charcuterie, fromage, dips et olives CHF 30.-



En été

. L' ARDOISE DU DRAKKAR A 35 FRs

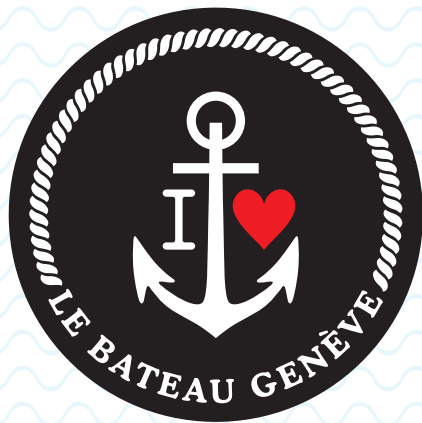
- . Wrap saumon fumé, ricotta et ciboulette
- . Poivrons grillés farcis à la fête
- . Crevettes marinées
- . Bruschetta chèvre/miel

. L' ARDOISE DU CORSAIRE A 35 FRs

- . Duo de Focaccia végétarienne et jambon
- . Mini roulé à la saucisse
- . Sticks de poulet marinés au curry rouge et abricots
- . Salade de bœuf asiatique

. L' ARDOISE DU CAPITAINE A 45 FRs

- . Duo de Club sandwich, dinde grillée et saumon fumé
- . Mini roulé à la saucisse
- . Sticks de poulet marinés au curry rouge et abricots
- . Bruschetta tomate, mozzarella et basilic
- . Wrap de saumon fumé, ricotta et ciboulette
- . Bouchée d'avocat, mangue et crevette
- . Salade de bœuf asiatique



En hiver

. L'ARDOISE VICKING A 35 FRs

- . Mini quiche Lorraine
- . Roulé de fruits secs au lard (pruneaux, abricots, figues)
- . Bruschetta crème de Roquefort aux lardons
- . Feuilleté jambon cru et fromage frais

. L'ARDOISE PACIFIQUE A 35 FRs

- . Feuilleté au saumon et fromage frais
- . Mini quiche de légumes
- . Bruschetta poireaux à la crème et fromage à raclette
- . Calamars grillés au safran

. L'ARDOISE PIRATE A 40 FRs

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



LES BUFFETS THEMATIQUES

MINIMUM 30 PERSONNES

35 À 40 FR\$ PAR PERSONNE

. BUFFET LIBANAIS A 35 FR\$ + 5 FR\$ AVEC FALAFEL

- . Houmous (pois chiche et tahine)
- . Moutabbal (caviar d'aubergines)
- . Taboulé libanais
- . Mujaddara (salade de lentilles)
- . Chich Taouk (brochettes de poulet épicé)
- . Brochettes Kefta (bœuf épicé)
- . Raita (yogourt concombre et menthe)

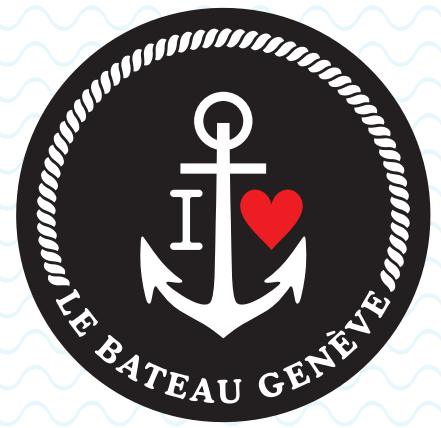
. BUFFET ITALIEN A 35 FR\$

- . Salade de roquette, tomates séchées, parmesan et huile de truffe
- . Antipasti de légumes grillés au romarin et origan
- . Duo de focaccia, courgette, aubergine, mozzarella/pesto, jambon italien, mozzarella
- . Trio de tomates et burratina artisanale
- . Lasagnes de bœuf
- . Lasagnes végétariennes

. BUFFET INDIEN A 35 FR\$

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





. BUFFET THAI A 40 FRs

- . Soupe Tom Kha Kai
- . Salade de bœuf asiatique
- . Pad Thai aux crevettes
- . Nouilles sautées aux légumes
- . Curry thaï au tofu
- . Riz blanc

. BUFFET DU BATEAU EN ÉTÉ A 40 FRs

- . Roastbeef froid, sauce tartare maison
- . Roulé d'agneau à l'origan grec et au yuzu
- . Saumon gravlax
- . Salade de pomme de terre, échalotes, persil, cornichons
- . Salade de jeunes pousses, betteraves anciennes, pavot
- . Salade de haricots verts, tomates cerises rouge et jaune

. BUFFET DU BATEAU EN HIVER A 40 FRs

- . Velouté de courge
- . Saumon Gravlax
- . 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 A 45 FRs

. LA CHARBONNADE POISSONS DU JOUR ET GAMBAS A 50 FRs

. LA CHARBONNADE VEGETARIENNE A 45 FRs

(Champignons farcis, poivrons, tofu mariné,
brochettes de tomates cerises et maïs)

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.



CASSOLETTE DE MOULES MARINIÈRES



Accompagnée de pommes de terre grillées et salade CHF 28.-

LE BARBECUE À GOGO

MINIMUM 30 PERSONNES

. MIX GRILL A 55 FRs

- . Gigot d'agneau en croûte d'herbes
- . Entrecôte Parisienne
- . Ribs de porc
- . Pilets de poulet marinés
- . Chipolata de volaille aux herbes
- . Merguez boeuf agneau

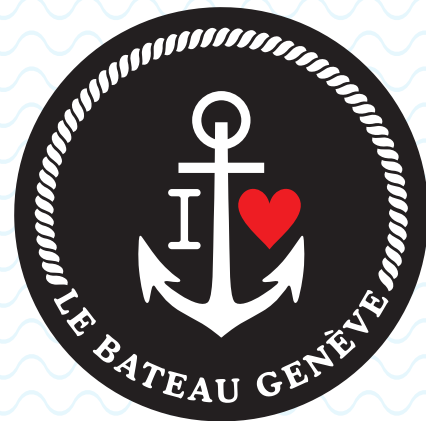
. MIX GRILL A 40 FRs

- . Entrecôte Parisienne
- . Pilets de poulet marinés
- . Chipolata de volaille aux herbes
- . Merguez boeuf agneau

Toutes les grillades 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.

LES DESSERTS

- . Mignardises sucrées 6.-
 - . Panna Cotta 6.-
 - . Tiramisu : 7.-
 - . Meringue, double crème, coulis de fruits rouge : 8.-
- « Pierre et Jean », artisan pâtissier, notre partenaire dessert



Proposition été

. L'ARDOISE PIROGUE A 30 FR\$

- . Pastèque, ananas et melon

. L'ARDOISE PAVILLON FRUITS A 35 FR\$

- . Melon au porto
- . Brochettes de fruits
- . Verrine de papaye



Les boissons

LES SOFTS

- . Thé froid des alpes, Bouteille 10 dl = CHF 15.-
- . Coca Cola, Bouteille 15 dl = CHF 15.-
- . Coca Cola zéro, Bouteille 15 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 15 dl = CHF 15.-
- . Citronnade maison, Bouteille 10 dl = CHF 10.-
- . Eau plate et gazeuse, Bouteille 15 dl = CHF 10.-

LES BIERES

- . Bière des Brasseries de l'ABIG*, Fût 20 Litres = CHF 330.-
- . 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.-

* **L'ABIG : L'Association des Brasseries Indépendantes de Genève**

- * L'apaisée
- * Murailles
- * Père Jacob
- * Agneau à trois pattes
- * Virage
- * Glouglou
- * Bières du Niton
- * La pièce
- * Les barbus
- * Brasserie du mât
- * Bière du lac



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 7.5 dl = CHF 42.-
- . Chardonnay (Domaine des Dix Vins, Hermance),
Bouteille 7.5 dl = CHF 42.-
- . Pinot gris, (Domaine du Centaure, Dardagny),
Bouteille 7,5 dl = CHF 35.-
- . Scheureube (Domaine du Centaure, Dardagny),
Bouteille 7,5 dl = CHF 42.-
- . Aligoté Bio (Domaine Mermoud), Bouteille 7.5 dl = CHF 42.-

. VINS ROUGES

- . Emotion sauvage, Hybride Romand, (Domaine des Gondettes, Satigny), Bouteille 7,5 dl = CHF 35.-
- . N3 (Domaine Mermoud), Bouteille 7.5 dl = CHF 42.-
- . Carmelot (Dix vins), Bouteille de 7.5 dl = CHF 42.-
- . Equinoxe (Dix vins), Bouteille de 7.5 dl = CHF 42.-
- . Primitivo bio (Domaine Tenuta, Viglione),
Bouteille de 7.5 dl = CHF 42.-

. LES ROSES

- . Rosé de Pinot (Domaine de la Capitaine, Gland VD, biodynamie)
Bouteille 7,5 dl = CHF 42.-
- . Rosé des vents (Domaine des Dix Vins, Hermance),
Bouteille 7.5 dl = CHF 42.-

. 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 SPIRITUEUX

- . Blanc cassis, Verre 1 dl = CHF 5.-
- . Martini blanc, Verre 0,4 dl = CHF 6.-
- . Spritz, Verre 2,5 dl = CHF 10.-
- . Ricard, 2/4 cl. = CHF 4.-/6.-
- . Ti punch, Verre 1dl = CHF 10.-

LES CLASSIQUES

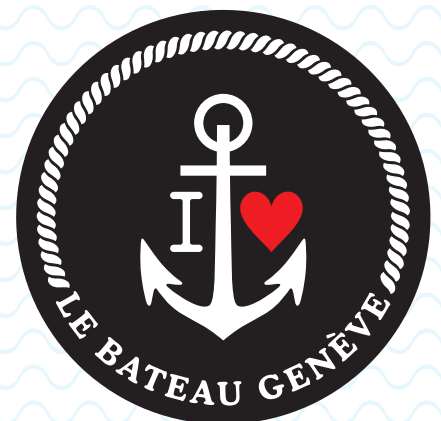
- . Gin Gordon's, Bouteille 7 dl = CHF 100.-
- . Vodka Smirnoff, Bouteille 7 dl = CHF 100.-
- . Rhum Pompero Brun, Bouteille 7 dl = CHF 100.-
- . Rhum Pompero Blanc, Bouteille 7 dl = CHF 100.-
- . Whiskey Red label, Bouteille 7 dl = CHF 100.-
- . Tequila Silver, Bouteille 7 dl = CHF 100.-
- ++ INCLUS 2 L DE SOFT / BOUTEILLE

LES SUPERIEURS

- . Rhum Diplomatico, Bouteille 7 dl = CHF 150.-
- . Rhum Zacapa, Bouteille 7 dl = CHF 150.-
- . Vodka Ketel One, Bouteille 7 dl = CHF 150.-
- . Tequila Don Julio, Bouteille 7 dl = CHF 130.-
- . Whiskey Talisker, Bouteille 7 dl = CHF 130.-
- ++ INCLUS 2 L DE SOFT / BOUTEILLE

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.-
- . Vodka coca, Verre 2,5 dl = CHF 14.-



LES COCKTAILS

Mojito, Verre 3 dl = CHF 14.-

Mojito framboise, Verre 3 dl = CHF 14.-

Caipirinha, Verre 3 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

Cafés et thés, CHF 3.-



Les frais de service

FRAIS DE SONORISATION

- . Formule conférence (micros et actives) CHF 120.-
- . Formule diffusion de musique standard CHF 200.-
- . Formule beamer & écran CHF 80.-
- . Formule diffusion avec active et câble cinch / Mini Jack CHF 80.-
- . Formule complète de diffusion avec DJ set compact et technicien son CHF 500.-

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,
par email à [resa\(at\)bateaugeneve.ch](mailto:resa(at)bateaugeneve.ch)

