

TOUTE L'ANNÉE

LA CLASSIQUE À 30 CHF

Charcuterie + Fromage + Dips de légumes et olives marinées.

LA TARTINADE À 30 CHF

Tapenade + Guacamole + Caviar de betterave + Ktipiti et pain toasté.

DE MAI À SEPTEMBRE

L'ARDOISE DU DRAKKAR À 35 CHF

Wrap saumon fumé + Ricotta et ciboulette + Poivrons grillés farcis à la fêta +

Crevettes marinées + Bruschetta chèvre/miel.

L'ARDOISE DU CORSAIRE À 35 CHE

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

L'ARDOISE DU CAPITAINE À 45 CHF

Mini croque-monsieur de dinde et gruyère + Mini roulé à la saucisse + Sticks de poulet mariné au curry rouge et abricots +

Bruschetta tomate, mozzarella et basilic + Wrap de légumes, Ricotta et ciboulette + Bouchées d'avocat, mangue et crevettes + Salade de bœuf asiatique.

D'OCTOBRE À AVRIL

L'ARDOISE VICKING À 35 CHF

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 À 35 CHF

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 À 40 CHF

Velouté de saison + Pataclettes + Longeole sur roesti et crème + Rillettes de poisson + Omelette aux champignons.

MINIMUM 35 PERSONNES PRIX AFFICHÉS PAR PERSONNE

BUFFET ITALIEN À 35 CHF

Salade de roquette, tomates séchées, parmesan et huile de truffe + Antipasti de légumes grillés au romarin et origan +

Focaccia de courgettes, aubergines, mozzarella et pesto +

Trio de tomates et burratina artisanale +

Lasagnes de bœuf +

垭

im

ш

m

S

111

Lasagnes végétariennes.

BUFFET LIBANAIS À 40 CHF

Houmous + 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 THAI À 40 CHF

Soupe Tom Kha Kaï + Salade de bœuf asiatique + Curry rouge aux crevettes + Nouilles sautées aux légumes + Curry thaï au tofu + Riz blanc.

BUFFET DU BATEAU EN ÉTÉ À 40 CHF

Roastbeef froid + Sauce tartare maison + Roulé d'agneau à l'origan grec et au yuzu + Saumon gravlax à la betterave + Salade de pomme de terre + échalotes + Persil + Cornichons + Carpaccio de betteraves anciennes +

Pavot et jeunes pousses + Salade de haricots verts + tomates cerises rouge et jaune.

BUFFET DU BATEAU EN HIVER À 40 CHF

Velouté de courge aux amandes + Pavé de cabillaud au beurre blanc + Roastbeef chaud et jus de viande + Roulé d'agneau à l'origan grec et au yuzu + Gratin dauphinois + Haricots verts au beurre + Déclinaison de salades [tomates persillées, salade verte et carottes rapées].

LES CHARBONNADES À GOGO PRIX AFFICHÉS PAR PERSONNE

Accompagnées de salade verte et de pommes de terre grillées avec sauce tartare rouge fumée et curry de madras. Toutes réalisées par nos soins!

LA CHARBONNADE BOEUF ET POULET À 45 CHF

LA CHARBONNADE POISSONS DU JOUR. CALAMARS ET GAMBAS À 50 CHF

CASSOLETTE DE MOULES MARINIÈRES PRIX AFFICHÉS PAR PERSONNE

CASSOLETTE DE MOULES MARINIERES À 28 CHF

Accompagnée de salade verte et de pommes de terre grillées

GRILLADES

111

Accompagnées de salade verte et de pommes de terre grillées avec sauce tartare rouge fumée et curry de madras. Toutes réalisées par nos soins!

MIX GRILL À 40 CHF

Entrecôte Parisienne + Pilons de poulet mariné + Chipolata de volaille aux herbes + Merguez bœuf-agneau.

MIX GRILL À 55 CHF

Gigot d'agneau en croûte d'herbes + Entrecôte Parisienne + Échine de porc + Pilons de poulet mariné + Chipolata de volaille aux herbes + Merquez bœuf-agneau.



LES SOFTS

Eau plate et gazeuse, Carafe 1 L 2 CHF Citronnade maison. Bouteille 1 L 10 CHF Thé froid, Bouteille 1 L 15 CHF Limonade. Bouteille 1.5 L 15 CHF Coca Cola, Bouteille 1,5 L 15 CHF Coca Cola zéro, Bouteille 1,5 L 15 CHF Schweppes lemon et tonic, Bouteille 1L 15 CHF Jus de fruit, Bouteille 1 L 15 CHF. Jus de pomme naturel, 5 L 65 CHF

LES BIÈRES

Blonde Türbinen (Zürich), Fût 20 L / Verre 2.5 dL 250 CHF / 4 CHF Blanche Türbinen (Zürich), Fût 20 L / Verre 2,5 dL 290 CHF / 5 CHF Ambrée Türbinen (Zürich), Fût 20 L / Verre 2,5 dL 290 CHF / 5 CHF Blonde des Murailles (Meyrin), Fût 20 L / Verre 2,5 dL 350 CHF / 5 CHF Rousse des Murailles (Meyrin), Fût 20 L / Verre 2,5 dL 350 CHF / 5 CHF Blanche des Murailles (Meyrin), Fût 20 L / Verre 2,5 dL 350 CHF / 5 CHF

LES VINS

Nous travaillons principalement avec des producteurs locaux et favorisons des vins écologiques. Naturellement, notre gamme peut être sujette à modification en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs et de nos propres sélections.

N'hésitez pas à vous informer de notre offre de vins du moment!

VINS BLANCS

Chasselas de Choully (Domaine des Gondettes, Satigny), Bouteille 7,5 dL 35 CHF La Cuvée du Bateau, - Chardonnay (Domaine des Dix Vins, Hermance), Bouteille 7,5 dL 40 CHF Divina (Domaine des Dix Vins, Hermance), Bouteille 7,5 dL 45 CHF Solaris (Domaine des Dix Vins, Hermance), Bouteille 7,5 dL 45 CHF Aligoté Bio (Domaine Mermoud, Lully), Bouteille 7,5 dL 45 CHF

VINS ROUGES

Gamay Vielles Vignes (Domaine des Gondettes, Satigny), Bouteille 7,5 dL 35 CHF Cabernet noir (Domaine des Dix Vins, Hermance), Bouteille 7,5 dL 45 CHF N°3 (Domaine Mermoud, Lully), Bouteille 7.5 dL 45 CHF Primitivo Bio (Domaine Tenuta, Viglione, IT), Bouteille 7,5 dL 45 CHF

VINS ROSES

Rose des Vents (Domaine des Dix Vins, Hermance), Bouteille 7,5 dL 35 CHF Lune rousse [Domaine des Dix Vins, Hermance], Bouteille 7,5 dL 35 CHF Rosé de Pinot (Domaine de la Capitaine, Gland, biodynamie) Bouteille 7,5 dL 45 CHF

LES MOUSSEUX

Prosecco/Spumante Bouteille 7,5 dL 48 CHF Champagne brut Forget Brimont, Bouteille 7,5 dL 65 CHF Champagne rosé Forget Brimont, Bouteille 7.5 dL 70 CHF

I FS APÉRITIFS

ш

HIL

Ricard 45%, 2 cL 4 CHF / 4 cL 7 CHF Kir, 1dL 5 CHF Martini Blanc 14,3%, 4 cL 7 CHF Martini Rouge 14,3%, 4 cL 7 CHF Kir Princier, 1 dL 8 CHF Aperol Spritz, 2,5 dL 12 CHF Campari Spritz, 2,5 dL 12 CHF Hugo, 2,5 dL 12 CHF

LES LONG DRINKS

À base de Gin, Whisky, Rhum, Vodka Verre 2,5 dL 14 CHF

LES COCKTAILS

Mojito, Mojito Framboise, Caïpirinha, Gin Tea Tonic, Gin Pamplemousse, Tequila Sunrise, Cocktail du mois. Verre 3 dL 15 CHF

LES ALCOOLS FORTS À LA BOUTEILLE

Gin Gordon's, Bouteille 7.5 dL 100 CHF Vodka Smirnoff, Bouteille 7,5 dL 100 CHF Rhum Pompero Brun, Bouteille 7.5 dL 100 CHF Rhum Pompero Blanc, Bouteille 7,5 dL 100 CHF Whisky Red label, Bouteille 7,5 dL 100 CHF Teguila Silver, Bouteille 7,5 dL 100 CHF

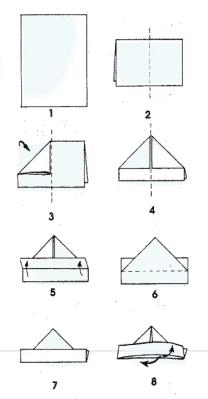
Tequila Don Julio, Bouteille 7,5 dL 130 CHF Whisky Talisker, Bouteille 7,5 dL 130 CHF Rhum Diplomatico, Bouteille 7,5 dL 150 CHF Rhum Zacapa, Bouteille 7,5 dL 150 CHF Vodka Ketel One, Bouteille 7,5 dL 150 CHF Gin Sevilla, Bouteille 7,5 dL 150 CHF + INCLUS 2 L DE SOFT / BOUTEILLE

DIGESTIFS

Jägermeister 35% Verre 0,2 dL 6 CHF Mirabelle de Morand 43%. Verre 0.4 dL 8 CHF Limoncello 28%, Verre 0,4 dL 8 CHF

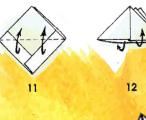
LES CAFÉS ET THÉS

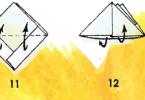
Cafés et thés. 3 CHF













FRAIS DE SONORISATION

Formule beamer + écran 80 CHF

Formule diffusion avec active et câble cinch / mini jack 80 CHF

Formule conférence (micros et actives) 120 CHF

Formule diffusion de musique standard 200 CHF

Formule complète de diffusion avec DJ set compact + technicien son **500 CHF**

LES TARIFS POUR NOTRE PERSONNEL SONT LES SUIVANTS

Responsable de service 50 CHF/h

Serveur 30 CHF/h

Chef de cuisine 45 CHF/h

Cuisinier 30 CHF/h

Portier 30 CHF/h

Hôte/hôtesse d'accueil 30 CHF/h

Rangement à partir de 200 CHF

Nettoyage à partir de 100 CHF

Les frais de services et de location seront définis par nos équipes en fonction de la prestation et du nombre de convives.

DROIT DE BOUCHON

Vin: 20 CHF/bouteille

Champagne: 40 CHF/bouteille

Le Bateau Genève est un lieu d'accueil social et de réinsertion pour les personnes en situation de précarité.

Vos événements privés permettent de soutenir financièrement les activités sociales.

www.bateaugeneve.ch

