

TRAITEUR du BATEAU GENEVE

Apéritifs, cocktails dînatoires, buffets et menus !



TOUTE L'ANNÉE

LA CLASSIQUE À 35 CHF

Charcuterie + Fromage + Dips de légumes + olives marinées.

LA TARTINADE À 35 CHF

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

DE MAI À SEPTEMBRE

L'ARDOISE DU DRAKKAR À 39 CHF

Wrap saumon fumé et philadelphia et roquette + Poivrons grillés farcis à la fête + Crevettes marinées + Bruschetta chèvre/miel.

L'ARDOISE DU CORSAIRE À 39 CHF

Duo de tartine à l'italienne + Mini roulé à la saucisse + Sticks de poulet mariné au curry rouge et abricots + Salade de bœuf asiatique.

L'ARDOISE DU CAPITAINE À 49 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 + Bouchées d'avocat, mangue et crevettes + Salade de bœuf asiatique.

L'ARDOISE VEGAN & SANS GLUTEN À 39 CHF

Selon les saisons et inspiration du Chef

D'OCTOBRE À AVRIL

L'ARDOISE VICKING À 39 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 39 CHF

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

L'ARDOISE PIRATE À 42 CHF

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

L'ARDOISE SISSI À 50 CHF

Tartare de Saint-Jacques pomme Granny + Foie gras mi-cuit sur toast et chutney + Émiette de crabe et chantilly Yuzu + Verrine de stracciatella di burrata à la truffe.

LES BUFFETS THÉMATIQUES

MINIMUM 35 PERSONNES PRIX AFFICHÉS PAR PERSONNE

BUFFET ITALIEN À 39 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 burrata artisanale + Lasagne de bœuf + Lasagne végétariennes.

BUFFET LIBANAIS À 42 CHF

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

BUFFET THAI À 42 CHF MAXIMUM 60 personnes

Soupe Tom Kha Kai + Salade de bœuf asiatique + Curry rouge aux crevettes + Nouilles sautées aux légumes + Curry thai aux légumes + Riz blanc.

BUFFET DU BATEAU EN ÉTÉ À 45 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 45 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 PRIX AFFICHÉS CI-DESSUS NE COMPRENNENT PAS LES FRAIS DE SERVICE (VOIR PAGE 4)
* LES PRIX AFFICHÉS SONT HORS TAXES

LES DESSERTS

MIGNARDISES SUCRÉES 9 CHF

PANNA COTTA 9 CHF

TIRAMISU 9 CHF

MERINGUE + DOUBLE CRÈME + COULIS DE FRUITS ROUGE 9 CHF

FONDANT AU CHOCOLAT 9 CHF

L'ARDOISE PIROGUE À 35 CHF

Pastèque + Ananas + Melon.

L'ARDOISE PAVILLON FRUITS À 35 CHF

Dés de melon au Porto + tartare de mangue + brochette de fruits.

ET ENCORE...

LES CHARBONNADES 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!

MAXIMUM 80 personnes

LA CHARBONNADE BOEUF ET POULET À 50 CHF

LA CHARBONNADE BOEUF À 50 CHF

LA CHARBONNADE DE THON, GAMBAS ET POISSON DU JOUR À 50 CHF

GRILLADES

DE DÉBUT AVRIL À FIN OCTOBRE

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 45 CHF

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

MIX GRILL À 57 CHF

Entrecôte Parisienne + Côtelette d'agneau + Ribs de porc + Pignons de poulet mariné + Chipolata de volaille aux herbes + Merguez bœuf-agneau.



LES SOFTS

Eau plate et gazeuse, **Carafe 1 L 4 CHF**
 Citronnade maison, **Jarre au L 15 CHF**
 Thé froid maison, **Jarre au L 15 CHF**
 Thé froid, **Bouteille 1,5 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 1 L 15 CHF**
 Jus de fruit, **Bouteille 1 L 15 CHF**
 Jus de pomme naturel, **5 L 69 CHF**

LES BIÈRES

Blonde Türbinen (Zürich), **Fût 20 L 250 CHF**
 Blanche Türbinen (Zürich), **Fût 20 L 290 CHF**
 Ambrée Türbinen (Zürich), **Fût 20 L 290 CHF**
 Blonde des Murailles (Meyrin), **Fût 20 L 360 CHF**
 Rousse des Murailles (Meyrin), **Fût 20 L 360 CHF**
 Blanche des Murailles (Meyrin), **Fût 20 L 360 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 (Domaine des Gondettes, Satigny), **Bouteille 7,5 dL 35 CHF**
 Divina (Domaine des Dix Vins, Hermance), **Bouteille 7,5 dL 49 CHF**
 Solstice (Domaine des Dix Vins, Hermance), **Bouteille 7,5 dL 49 CHF**

VINS ROUGES

Gamay Vieilles Vignes (Domaine des Gondettes, Satigny), **Bouteille 7,5 dL 35 CHF**
 Garanoir (Domaine des Dix Vins, Hermance), **Bouteille 7,5 dL 49 CHF**
 La Gloire de mon père (Domaine des Dix Vins, Hermance), **Bouteille 7,5 dL 49 CHF**

VINS ROSES

Rosé de pinot noir (Domaine des Gondettes, Satigny), **Bouteille 7,5 dL 35 CHF**
 Lune rousse (Domaine des Dix Vins, Hermance), **Bouteille 7,5 dL 49 CHF**
 Œil-de-perdrix (Domaine de la Capitaine, Gland), **Bouteille 7,5 dL 49 CHF**

LES MOUSSEUX

Prosecco/Spumante **Bouteille 7,5 dL 49 CHF**
 Champagne brut Forget Brimont, **Bouteille 7,5 dL 65 CHF**
 Champagne rosé Forget Brimont, **Bouteille 7,5 dL 70 CHF**

* LES PRIX AFFICHÉS CI-DESSUS NE COMPRENNENT PAS LES FRAIS DE SERVICE (VOIR PAGE 4)
 * LES PRIX AFFICHÉS SONT HORS TAXES

LES APÉRITIFS

Ricard 45%, **2 cL 4 CHF / 4 cL 7 CHF**
 Kir, **1 dL 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, Gin Tea Tonic, Gin Pamplemousse, Caïpi,
 Piña Colada, Blue Lagoon, Cocktail du moment **Verre 3 dL 16 CHF**

LES ALCOOLS FORTS À LA BOUTEILLE

Gin Lubuski, **Bouteille 7,5 dL 100 CHF**
 Vodka Paderewski, **Bouteille 7,5 dL 100 CHF**
 Rhum Ron del sol, **Bouteille 7,5 dL 100 CHF**
 Rhum Pompero Blanc, **Bouteille 7,5 dL 100 CHF**
 Whisky Red label, **Bouteille 7,5 dL 100 CHF**
 Tequila Silver, **Bouteille 7,5 dL 100 CHF**
 Tequila Don Julio, **Bouteille 7,5 dL 130 CHF**
 Whisky Talisker, **Bouteille 7,5 dL 150 CHF**
 Rhum Diplomatico, **Bouteille 7,5 dL 190 CHF**
 Rhum Zacapa, **Bouteille 7,5 dL 190 CHF**
 Vodka Ketel One, **Bouteille 7,5 dL 150 CHF**
 Tanqueray Dry, **Bouteille 7,5 dL 150 CHF**
 Gin Sevilla, **Bouteille 7,5 dL 150 CHF**
+ INCLUS 2 L DE SOFT / BOUTEILLE

DIGESTIFS

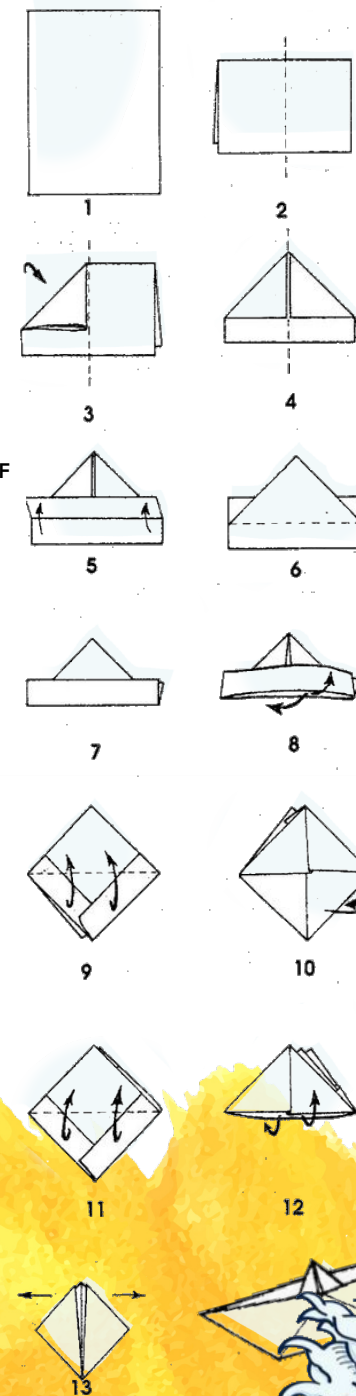
Jägermeister 35% **Verre 0,2 dL 6 CHF**
 Mirabelle de Morand 43%, **Verre 0,4 dL 9 CHF**
 Limoncello 28%, **Verre 0,4 dL 9 CHF**

LES CAFÉS ET THÉS

Cafés et thés, **4 CHF**

LES MOCKTAILS

Virgin Mojito, Mocktail du moment, **Verre 3 dL 9 CHF**



FRAIS DE SONORISATION

Formule beamer + écran **95 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 sonore et technique DJ + présence ingé son **500 CHF**

NOTES...

LES TARIFS POUR NOTRE PERSONNEL SONT LES SUIVANTS

Responsable de service **50 CHF/h**

Serveur **35 CHF/h**

Chef de cuisine **45 CHF/h**

Cuisinier **35 CHF/h**

Portier **35 CHF/h**

Hôte/hôtesse d'accueil **35 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**

TVA non incluse

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

