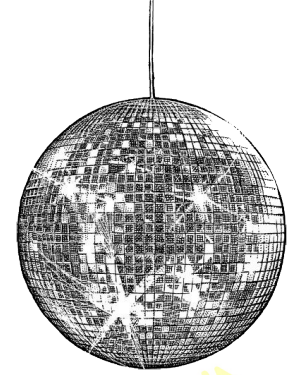


# TRAITEUR du BATEAU GENEVE

Apéritifs, cocktails dînatoires, buffets et menus !



BATEAU  
GENEVE

## TOUTE L'ANNÉE

### LA CLASSIQUE À 35 CHF

Charcuterie + Fromage + Dips de légumes + olives marinées.

### LA TARTINADE À 35 CHF

Tapenade + Guacamole de petits pois + Caviar de betterave + Houmous + pain toasté + pain Pita.

### LE TRIO DE CLUB SANDWICHES À 35 CHF

Poulet + Truite + Végétarien.

### LE DUO DE TARTARES À 39 CHF

Tartare de boeuf + Tartare de truite.

## DE MAI À SEPTEMBRE

### LA MOUETTE À 42 CHF

Fruits rôtis + Bruschetta de tomates + Mini salade César + Salade de truite au safran.

### LA CORMORAN À 42 CHF

Terrine de lapin maison + Pissaladière + Gaspacho de petits pois + Crostinis chèvre framboise.

### LA VÉGÉTARIENNE À 39 CHF

Wraps de légumes + Soupe de carotte glacée + Poivrons farcis à la fête + Mini focaccias de légumes grillés.

### LA VEGAN ET SANS GLUTEN À 39 CHF

Antipasti de légumes grillés au romarin et origan + Bruschetta de tomates (pain sans gluten) + Gaspacho de petits pois + Panisses.

## D'OCTOBRE À AVRIL

### LA PIRATE À 39 CHF

Mini quiche aux légumes et lardons + Sandwich greubon au saucisson vaudois + Crostinis à la crème de Roquefort + Poireaux vinaigrettes.

### LA GOÉLAND À 39 CHF

Rillettes de poisson du lac + Feuilletés de saucisse à rôtir + Sticks de röstis gratinés à la raclette + Pickles de légumes variés.

### LA VÉGÉTARIENNE À 39 CHF

Mini quiches de légumes + Velouté de panais à la truffe + Poireaux vinaigrettes + Pickles de légumes variés.

### LA VEGAN ET SANS GLUTEN À 39 CHF

Velouté de Panais à la truffe + Poireaux vinaigrettes + Pickles de légumes variés + Panisses.

### L'ARDOISE SISSI À 59 CHF

Tartare de Saint-Jacques pomme Granny + Foie gras mi-cuit sur toast et chutney + Crostinis de truite au raifort + Velouté de panais à la truffe et copeaux de jambon cru.

## 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 + Salade de tomates et burratina artisanale + Lasagne de bœuf + Lasagne végétariennes.

#### BUFFET LIBANAIS À 42 CHF

Houmous + Moutabbal (caviar d'aubergines) + Taboulé libanais + Chorba (soupe de lentilles) + Chich Taouk (brochettes de poulet épicé) + Kefta (brochettes de viande hâchée épicées) + Falafels + Raita (yogourt concombre et menthe).

## DE MAI À SEPTEMBRE

### BUFFET DU BATEAU - ÉTÉ À 45 CHF

Faux-filet de boeuf, sauce pinot + Filet de truite aux amandes + Pomme de terre rôties + Salade mêlée + Carpaccio de betteraves.

## D'OCTOBRE À AVRIL

### BUFFET DU BATEAU - HIVER À 45 CHF

Soupe d'omble + Faux-filet de boeuf, sauce moëlle + Pommes de terre rôties + Jardinière de légumes.

Remplacer le faux-filet de boeuf par du loup de mer, beurre à la grenade +3 CHF

\* 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

TIRAMISU 9 CHF

MERINGUE + DOUBLE CRÈME + COULIS DE FRUITS ROUGE 11 CHF

MOELLEUX AU CHOCOLAT 11 CHF

L'ARDOISE PIROGUE À 35 CHF

Fruits variés.

## ET ENCORE...

### GRILLADES DE MAI À SEPTEMBRE

Accompagnées de salade verte et de pommes de terre grillées avec sauce tartare, sauce harissa fumée et sauce cocktail. Toutes réalisées par nos soins!

#### MIX GRILL À 45 CHF

Entrecôte Parisienne + Pilon de poulet mariné + Chipolata de volaille aux herbes + Merguez bœuf-agneau. 250g de viande par personne.

#### MIX GRILL À 57 CHF

Entrecôte Parisienne + Côtelette d'agneau + Côtelette de porc + Pilon de poulet mariné + Chipolata de volaille aux herbes + Merguez bœuf-agneau. 300 g de viande par personne.

TOUT EST FAIT MAISON À BORD  
PAR NOTRE CHEF ET NOS STAGIAIRES  
EN RÉINSERTION SOCIOPROFESSIONNELLE.



## 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**  
 Eve (Domaine des Dix Vins, Hermance), **Bouteille 7,5 dL 49 CHF**  
 Divina (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**  
 Arcanoïr (Domaine des Dix Vins, Hermance), **Bouteille 7,5 dL 49 CHF**  
 Lune noire (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

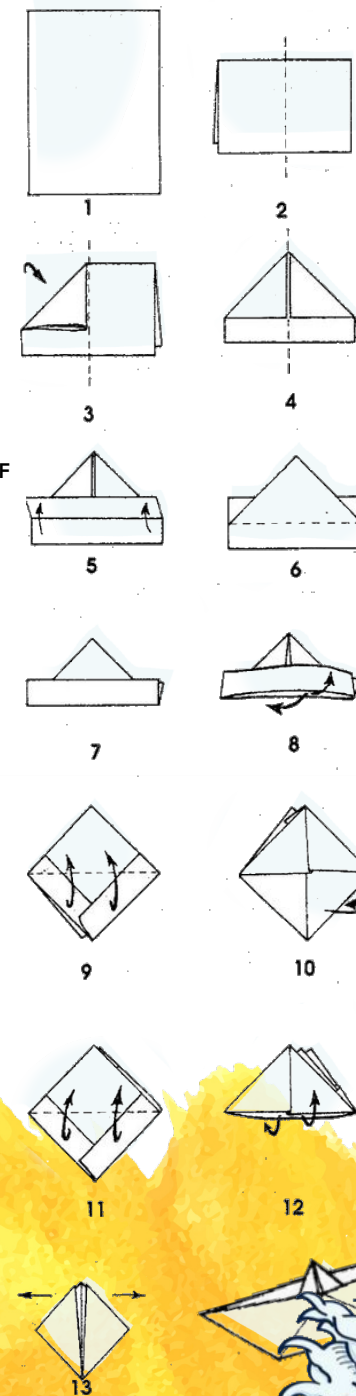
Jägermeister 35% **Verre 0,2 dL 6 CHF**  
 Mirabelle de Morand 43%, **Verre 0,4 dL 9 CHF**  
 Limoncello 28%, **Verre 0,4 dL 9 CHF**

## 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****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](http://www.bateaugeneve.ch)