

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 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 OCTOBRE

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.

DE NOVEMBRE 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 burrata 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 OCTOBRE

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.

DE NOVEMBRE 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 + Pignons 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 artisanal, **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**
 Arcanoir (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 BOISSONS SUITE...

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

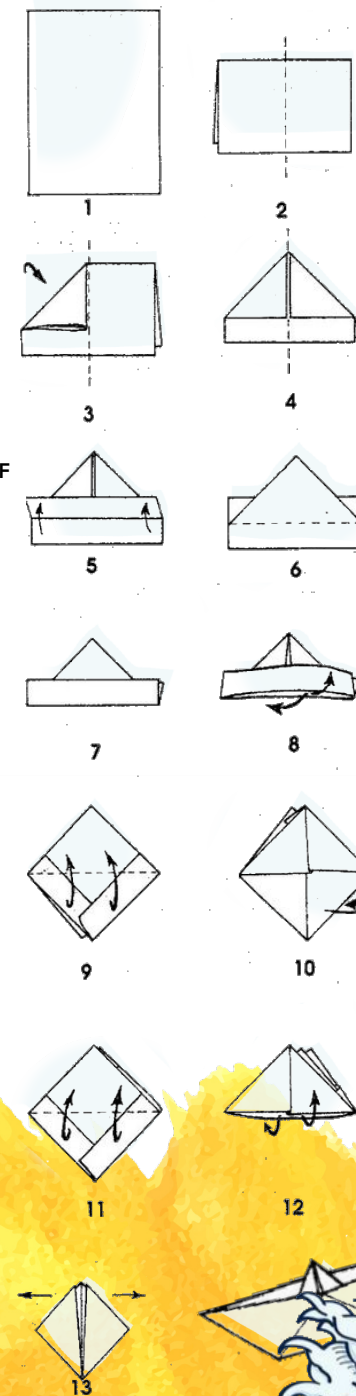
Jägermeister 35% **Verre 0,2 dL 6 CHF**
 Mirabelle de Morand 43%, **Verre 0,4 dL 9 CHF**
 Limoncello 28%, **Verre 0,4 dL 9 CHF**

LES CAFÉS ET THÉS

Cafés et thés, **3 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

