

Bienvenue dans notre univers traiteur

CICR

Nous vous invitons à découvrir une cuisine généreuse et soignée, pensée pour rassembler, partager et faire plaisir.

Notre carte traiteur met à l'honneur des produits sélectionnés avec exigence, des recettes équilibrées et des saveurs inspirées d'ici et d'ailleurs.

élaboré avec attention par nos équipes, dans le respect des saisons et du savoir-faire culinaire, afin de vous offrir une expérience gourmande, conviviale et raffinée, adaptée à tous vos moments de partage – réunions, événements, réceptions ou instants du quotidien.

Laissez-vous guider par nos propositions et savourez une cuisine authentique, préparée avec passion.



PAUSE CAFÉ

Café d'accueil (min 10 personnes) **CHF 2.50**

- Café Bio Harvest
- Sélection de thés & infusions

Pause simple (min 10 personnes) **CHF 4.80**

- Café Bio Harvest
- Sélection de thés & infusions
- 2 mini-viennoiseries

Pause matinale **CHF 6.50**

- Café Bio Harvest
- Sélection de thés & infusions
- 2 mini-viennoiseries
- Jus d'orange un fruit

Pause de l'Après-midi **CHF 6.50**

- Café Bio Harvest
- Sélection de thés & infusions
- Mini cookies ou mini-muffin
- Jus de pommes et un fruit

A LA CARTE

VIENNOISERIES

Croissant au beurre	CHF 2.10
Pain au chocolat	CHF 2.50
Brioche à la cannelle	CHF 2.50
Mini-viennoiseries 2 pièces /personne	CHF 2.50
Mini muffin 2 pièces /personne	CHF 2.50
American cookies	CHF 3.00
Cake entier (min 10 pers)	CHF 30.00



Snacking Chaud

Croissant jambon fromage	CHF 3.00
Feuilleté saucisse volaille	CHF 4.50
Empanadas aux légumes	CHF 3.80
Ramequin au gruyère	CHF 5.00

DÉLICES

Délice au fromage frais et herbes	CHF 3.00
Délice à la viande séchée	CHF 3.50

YAOURTS & MUESLI

Fruit entier	CHF 1.30
Yaourt nature 175g	CHF 2.50
Yaourt et compotée de fruits 175g	CHF 2.50
Mini bircher maison et fruits	CHF 2.50
Mini chia au lait d'avoine & fruits	CHF 2.50



FINGER LUNCH

MENU (MIN 10 PERS)

CHF 19.50

Assortiment de mini sandwiches (3 pièces)

Verrine de salade

Mini dessert

Une eau minérale plate/gazeuse

MINI-SANDWICHES (MIN 10 PERS)

CHF 3.50

Jambon cuit & gruyère

Dinde fumée & moutarde de Dijon

Saumon fumé, fromage frais au wasabi & herbes fraîches

Falafels & hummus au zaatar

Légumes grillés, pesto rosso & crème de mozzarella fumée

Poulet, curry

Thon, mayonnaise, œuf

Pastrami sauce tartare

POKE BOWLS (MIN 10 PERS)

CHF 14.50

Saumon

• Riz sushi • Saumon • Wakamé • Radis roses • Teriyaki

Végétarien

• Quinoa bio tricolore • Œuf mariné • Avocat • Soja • Mangue

Crevettes

• Nouilles de riz • Crevettes • Légumes • Radis roses • Wakamé



SALADES COMPOSÉES (MIN 10 PERS) **CHF 14.50**

César

• Salade • Poulet • Œuf dur • Grana padano • Croûtons

Grecque

• Tomates • Concombre • Poivron vert • Feta • Oignon rouge • Olives

Orientale

• Taboulé • Houmous • Labné • Salade fattouche • Falafels

PIZZA PARTY

Sélection de pizza variées: Demandez votre devis (min 15 pers)

A PARTAGER (min 25 pers) **8.00/pers**

Planche de charcuterie ou(et) de fromage, une sélection de pain artisanal

COCKTAIL

COCKTAIL BALANCE (MIN 25 PERS) **CHF 22.00**

4 pièces froide à choix

1 verrine à choix

1 pièce sucrée à choix

COCKTAIL DINATOIRE (MIN 25 PERS) **CHF 32.00**

4 pièces froides à choix

2 verrines à choix

2 pièces chaudes à choix

2 pièces sucrées à choix



COCKTAIL GOURMAND (MIN 25 PERS)

CHF 40.00

4 pièces froides à choix

2 verrines à choix

4 pièces chaudes à choix

3 pièces sucrées à choix

APÉRITIF & COCKTAILS A LA CARTE

PIÈCES APÉRITIVES (MIN 10 PERS)

CHF 2.80/pièce

Flûtes assorties

Sablé au grana padano et origan

Dips de légumes

PIÈCES COCKTAIL FROIDES (min 15 pers)

CHF 3.50/pièce

Maki aux légumes marinés

Bruschetta au pesto rosso & grana padano

Tartelettes au hummus de carottes

Tartine au jambon cru & sbrinz

Macarons à la tomate & basilic

Blinis au sarrasin à la truite fumée & citron

Bruschetta au fromage de chèvre frais & figues

VERRINES (MIN 25 PERS)

CHF 3.80/pièce

Ceviche de truite au citron vert & kiwi

Tartare de bœuf

Tartare de saumon & guacamole

Cocktail crevettes aux agrumes & crudités

Ratatouille de légumes hivernaux & mousse de mozzarella fumée



PIÈCES COCKTAIL CHAUDES (min 25 pers)

CHF 3.50/pièce

Falafels & mayonnaise au paprika

Nems légumes, sweet-chilli sauce

Crevettes panées coco, sauce satay

Brochettes poulet yakitori & sésame coloré

Mini-pizza à la mozzarella & origan

Briochin à la fondue moitié-moitié

Briochin au saumon fumé & fromage frais

Mini cheeseburger au bœuf Suisse

DESSERTS – DOUCEURS

CHF 3.50/pièce

Salade de fruits de saison à la menthe

Pavlova aux fruits de saison

Tiramisu

Cheesecake mangue

Mousse chocolat & caramel au beurre salé

Panna cotta aux fruits de saison

Tartelette au chocolat

Sélection de macarons

BOISSONS

BOISSONS SANS ALCOL

Eau Valser 50 cl CHF 3.00

Coca-Cola / Zero 50 cl CHF 3.50

Schorle pomme 50 cl CHF 3.50

Eau Valser 1L CHF 6.00



Jus d' orange 1L	CHF 7.00
Coca / Zero 1.5 L	CHF 8.00
Schorle pomme 1 L	CHF 7.00

VINS & BIÈRES

VIN ROUGE

Calvin Syrah Rouge AOC 75 CL	CHF 38.00
Belles Filles Gamay Genève Rouge AOC 75 CL	CHF 28.00
Calvin Johannisberg Valais AOC 75 CL	CHF 38.00
Culinarius Dôle 25 cl	CHF 6.20

VIN BLANC

Chasselas Belles Filles AOC Genève 75 CL	CHF 26.00
Mont-sur-Rolle 25 cl	CHF 6.20

ROSÉ

Rosé de Gamay Belles Filles AOC Genève 75 CL	26.00
--	-------

BIÈRES

Père Jakob 1L	CHF 12.00
Moretti 33 cl	CHF 6.00
Ittinger Gold Swiss beer 33 cl	CHF 6.00

***Forfait boissons CHF 10/3dl Personne**

Vin blanc, vin rouge, boissons minérales



CONDITIONS GÉNÉRALES

PRIX

Tous nos prix sont en francs suisses hors taxe.

1. Afin de faciliter votre événement nous vous remercions de sélectionner le même forfait / menu pour l'ensemble des convives.
2. Des frais de service seront facturés pour les déjeuner, cocktail et autre prestation nécessitant la présence de personnel supplémentaire

FRAIS DE SERVICE

Cadres — 80.00 / heure Minimum 3h Service — 60.00 / heure Minimum 3h

Cuisine — 60.00 / heure Minimum 3h Supplément de nuit / +25% dès 22h

VALIDATION ET ANNULATION

1. Un devis vous sera envoyé consécutivement à votre demande. Celui-ci devra être retourné validé pour organisation.
2. Les commandes et le nombre de personnes des cocktails doivent être validés au minimum 48 heures ouvrées avant l'événement. Cette validation sera déterminante pour l'établissement de votre facture finale.
3. Les commandes et le nombre de pauses café doivent être validés au minimum 24 heures ouvrées avant l'événement. Cette validation sera déterminante pour l'établissement de votre facture finale.
4. Les commandes et la modification des nombres de personnes pour les petits déjeuners et les repas du soir pour **ECOGIA**, doivent être validés au minimum 48 heures ouvrées avant l'événement. Cette validation sera déterminante pour l'établissement de votre facture finale.
5. Annulation possible jusqu'à 48 heures ouvrées avant l'événement.
6. Pour toute demande de régime alimentaire spécifique (végétarisme, allergies alimentaires, etc.), n'hésitez pas à nous contacter afin que nous puissions adapter la prestation.

Pour passer commande merci de vous adresser à

Monsieur Guillaume Robin Tél: +41 22 730 20 12

e-mail: cicr@le-maraicher.ch

