



TRAITEUR

CARTE TRAITEUR

ECOGIA

Une cuisine raffinée et généreuse, imaginée pour sublimer vos réunions, réceptions et événements.

Découvrez nos pauses café, sandwiches, poke bowls, salades, plateaux et cocktails.

COMMANDES

Guillaume Robin

+41 22 730 20 12 | ecogia@le-maraicher.ch

Pauses café

FORMULES POUR RÉUNIONS ET ÉVÉNEMENTS

CAFÉ D'ACCUEIL (MIN 10 PERS)

CHF 2.50

Café Bio Harvest et sélection de thés & infusions

PAUSE SIMPLE (MIN 10 PERS)

CHF 4.80

Café, thés & infusions, 2 mini-viennoiseries ou 2 mini muffins ou 2 mini cookie

PAUSE MATINALE (MIN 10 PERS)

CHF 6.50

Café, thés & infusions, 2 mini-viennoiseries, jus d'orange et un fruit

PAUSE DE L'APRÈS-MIDI (MIN 10 PERS)

CHF 6.50

Café, thés & infusions, mini-cookie ou mini-muffin, jus de pomme et un fruit

PAUSE BRUNCH (MIN 10 PERS)

CHF 9.00

Café, thés & infusions, mini-cookie, smoothie et mini bircher maison

PETIT-DÉJEUNER (MIN 10 PERS)

CHF 12.00

Café Bio Harvest et sélection de thés & infusions, viennoiserie, jus d'orange, pain, beurre, confiture, yaourt, céréales

PETIT-DÉJEUNER GOURMAND (MIN 10 PERS)

CHF 16.00

Café Bio Harvest et sélection de thés & infusions, viennoiserie, jus d'orange, pain, beurre, confiture, yaourt, céréales, charcuterie, fromage, saucisse, œuf

À LA CARTE

Fruit entier

CHF 1.50

Croissant au beurre

CHF 1.70

Pain au chocolat

CHF 2.30

Mini-viennoiseries — 2 pièces par personne

CHF 2.50

Mini-muffins ou mini cookie — 2 pièces par personne

CHF 2.50

Cookie maison

CHF 3.00

Cake entier — minimum 10 personnes

CHF 30.00



Snacking & fraîcheur

PETITES DOUCEURS SALÉES ET FRAÎCHES

SNACKING CHAUD

Croissant jambon-fromage	CHF 3.40
Feuilleté à la saucisse de volaille	CHF 4.50
Feuilleté aux épinards	CHF 3.80
Ramequin au gruyère	CHF 5.00

DÉLICES SALÉS

Délice au beurre et gruyère	CHF 3.00
Délice au salami	CHF 3.50

YAOURTS & MUESLI

Yaourt nature — 175 g	CHF 2.50
Yaourt et compotée de fruits — 150 g	CHF 4.90
Bircher maison aux fruits — 200 g	CHF 4.90
Chia au lait d'avoine et aux fruits — 150 g	CHF 4.90

PLATEAUX À PARTAGER (MIN 15 PERS)

Plateau de charcuteries et pains artisanaux	CHF 8.00 / pers.
Plateau de fromages et pains artisanaux	CHF 8.00 / pers.
Plateau mixte — charcuteries et fromages	CHF 10.00 / pers.
Plateau végétarien méditerranéen — houmous, labné, baba ganoush, falafels, feta, légumes marinés, olives et pains artisanaux	CHF 12.00 / pers.

Finger lunch & mini-sandwichs

FORMULES COMPLÈTES ET PIÈCES À COMPOSER

MENU FINGER LUNCH (MIN 10 PERS)

CHF 19.50

Assortiment de 3 mini-sandwichs • Verrine de salade • Mini-dessert • Eau minérale plate ou gazeuse

FORMULE TAKE AWAY (MIN 10 PERS)

CHF 17.00

Sandwiches assortis • Fruit frais • Cookie • Eau minérale

MINI-SANDWICHES (MIN 10 PERS)

CHF 3.50 / pièce

Jambon cuit et gruyère • Dinde fumée et moutarde de Dijon • Saumon fumé, fromage frais au wasabi et herbes • Falafel et houmous au zaatar • Légumes grillés, pesto rosso et mozzarella fumée • Poulet curry (origine : Suisse) • Thon, mayonnaise et œuf • Tomate et mozzarella • Baba ganoush et légumes grillés • Pastrami de bœuf, sauce tartare (origine : Suisse)

REPAS MIDI (VOUCHERS)

CHF 24.00

Plat au choix, boisson au choix, dessert, café ou thé

REPAS SOIR (MIN 10 PERS)

CHF 30.00 / pers.

Plat au choix, boisson au choix, dessert, café ou thé — supplément personnel de cuisine : CHF 180.00 / soir

SELF-SERVICE (SOIR) (MIN 10 PERS)

CHF 16.00

Plat cuisiné

BBQ PARTY (MIN 25 PERS)

Sur devis

Grillades, accompagnements, salades et sauces maison. Composition personnalisable selon votre événement.

VOYAGE CULINAIRE (MIN 25 PERS)

Sur devis

Une sélection gourmande inspirée des saveurs du monde, à composer selon le thème de votre événement.



Poke bowls & salades

FRAÎCHEUR ET ÉQUILIBRE, À COMPOSER

POKE BOWLS (MIN 10 PERS)

CHF 14.50

Saumon — riz sushi, saumon, wakamé, radis roses et sauce teriyaki

Végétarien — œuf mariné, avocat, soja, mangue et crudités

Poulet croustillant — poulet croustillant japonais, légumes, mayonnaise, wasabi, radis rose et wakamé

SALADES COMPOSÉES (MIN 10 PERS)

CHF 14.50

César — salade, poulet, œuf dur, grana padano et croûtons

Grecque — tomates, concombre, poivron vert, feta, oignon rouge et olives

Orientale — taboulé, houmous, labné, feuille de vigne et falafels

ALTERNATIVES

Les régimes alimentaires et les allergies doivent être signalés au moment de la commande.

Nos cocktails

DES FORMULES ÉQUILIBRÉES ET RAFFINÉES

COCKTAIL APÉRITIF (MIN 25 PERS)

CHF 24.00 / pers.

- 1 Maki aux légumes marinés
- 2 Tartelette au baba ganoush et zaatar
- 3 Falafel et mayonnaise au ras el-hanout
- 4 Blini de sarrasin à la truite fumée et citron
- 5 Mini-cheeseburger au bœuf (origine : Suisse)
- 6 Tartelette au chocolat et caramel au beurre salé

6 pièces par personne

COCKTAIL SIGNATURE (MIN 25 PERS)

CHF 42.00 / pers.

- 1 Tartare de bœuf (origine : Suisse)
- 2 Maki aux légumes marinés
- 3 Cocktail de crevettes aux agrumes et crudités
- 4 Ceviche de truite au citron vert
- 5 Mini-cheeseburger au bœuf (origine : Suisse)
- 6 Bruschetta aux tomates confites
- 7 Brochette de poulet yakitori (origine : Suisse)
- 8 Crevette panée à la noix de coco et sauce satay
- 9 Pavlova aux fruits de saison
- 10 Sélection de macarons

10 pièces par personne : un mélange terre, mer, chaud, froid et sucré



Cocktail végétarien & prestige

POUR SUBLIMER VOS RÉCEPTIONS

COCKTAIL VÉGÉTARIEN (MIN 25 PERS)

CHF 32.00 / pers.

- 1 Maki aux légumes marinés
- 2 Tartelette au baba ganoush et zaatar
- 3 Falafel et mayonnaise au ras el hanout
- 4 Bruschetta aux tomates confites
- 5 Mini bun au houmous et pesto
- 6 Samoussa aux légumes et chutney de mangue
- 7 Mini briochin à la fondue moitié moitié
- 8 Tartelette au chocolat et caramel au beurre salé

8 pièces par personne

COCKTAIL PRESTIGE (MIN 25 PERS)

CHF 49.00 / pers.

- 1 Ceviche de truite au citron vert
- 2 Tartare de bœuf à l'huile parfumée à la truffe (origine : Suisse)
- 3 Maki aux légumes marinés
- 4 Cocktail de crevettes aux agrumes et crudités
- 5 Tataki de bœuf, sésame et sauce soja (origine : Suisse)
- 6 Mini-cheeseburger au bœuf (origine : Suisse)
- 7 Crevette croustillante et sauce satay
- 8 Brochette de poulet yakitori et sésame (origine : Suisse)
- 9 Bruschetta aux tomates confites
- 10 Mini briochin à la fondue moitié-moitié
- 11 Pavlova aux fruits de saison



12 Tartelette au chocolat et caramel au beurre salé

13 Sélection de macarons

13 pièces par personne

INCLUS

Le linge de service est compris pour les cocktails. Les boissons et le personnel de service ne sont pas inclus.

 Cocktail à la carte

SÉLECTION FROIDE ET VERRINES

PIÈCES APÉRITIVES (MIN 25 PERS) — CHF 2.80 / PIÈCE

Flûtes assorties	CHF 2.80
Sablé au grana padano et origan	CHF 2.80
Dips de légumes	CHF 2.80

PIÈCES COCKTAIL FROIDES (MIN 25 PERS) — CHF 3.50 / PIÈCE

Maki aux légumes marinés	CHF 3.50
Tartelette au baba ghanoush	CHF 3.50
Falafels et mayonnaise au ras el hanout	CHF 3.50
Bruschetta aux tomates confites	CHF 3.50
Mini bun au houmous et pesto	CHF 3.50
Blini de sarrasin à la truite fumée et citron	CHF 3.50
Crostini au jambon cru et sbrinz	CHF 3.50

VERRINES & PIÈCES PREMIUM (MIN 25 PERS) — DÈS CHF 3.50

Tartare de bœuf (origine : Suisse)	CHF 4.80
Tartare de saumon et guacamole	CHF 4.80
Tataki de bœuf, sésame et sauce soja (origine : Suisse)	CHF 4.80
Cocktail de crevettes aux agrumes et crudités	CHF 3.80
Ratatouille de légumes et mousse de mozzarella fumée	CHF 3.50

 Cocktail à la carte

SÉLECTION CHAUDE ET DOUCEURS

PIÈCES COCKTAIL CHAUDES (MIN 25 PERS) — DÈS CHF 3.50

Falafel et mayonnaise au paprika	CHF 3.50
Nems aux légumes et sauce sweet-chilli	CHF 3.50
Crevette panée à la noix de coco et sauce satay	CHF 3.80
Brochette de poulet yakitori et sésame (origine : Suisse)	CHF 3.50
Mini-pizza à la mozzarella et à l'origan	CHF 3.50
Briochin à la fondue moitié-moitié	CHF 3.50
Samoussa aux légumes et chutney de mangue	CHF 3.50
Mini-cheeseburger au bœuf (origine : Suisse)	CHF 3.80

DESSERTS & DOUCEURS — CHF 3.50 / PIÈCE

Salade de fruits frais à la menthe	CHF 3.50
Pavlova à la pomme caramélisée	CHF 3.50
Tiramisu	CHF 3.50
Cheesecake à la mangue	CHF 3.50
Mousse au chocolat et caramel au beurre salé	CHF 3.50
Tartelette aux fruits exotiques	CHF 3.50
Tartelette au chocolat	CHF 3.50
Sélection de macarons	CHF 3.50

Boissons & service

POUR ACCOMPAGNER VOTRE ÉVÉNEMENT

BOISSONS SANS ALCOOL

Eau Valser — 50 cl	CHF 3.00
Coca-Cola / Coca-Cola Zero — 50 cl	CHF 3.50
Schorle pomme — 50 cl	CHF 3.50
Eau Valser — 1.5 l	CHF 6.00
Jus d'orange — 1 l	CHF 7.00
Coca-Cola / Coca-Cola Zero — 1.5 l	CHF 8.00
Schorle pomme — 1 l	CHF 7.00

VINS & BIÈRES

Belles Filles Gamay Genève AOC — 75 cl	CHF 28.00
Chasselas Belles Filles AOC Genève — 75 cl	CHF 28.00
Rosé de Gamay Belles Filles AOC Genève — 75 cl	CHF 28.00
Père Jakob — 1 l	CHF 15.00
Moretti — 33 cl	CHF 6.00
Ittinger Gold Swiss Beer — 33 cl	CHF 6.00

FORFAIT BOISSONS 3 dl par personne

CHF 10.00 / pers.

Vin blanc, vin rouge et boissons minérales

FRAIS DE SERVICE — MINIMUM 3 HEURES

Cadre	CHF 80.00 / h
Personnel de service	CHF 60.00 / h
Personnel de cuisine	CHF 60.00 / h
Supplément de nuit dès 22 h	+25 %
Nappes	CHF 15.00 / pièce
Serviettes (sur demande)	CHF 2.00 / pièce

Conditions générales

PRIX

- 1 Tous nos prix sont en francs suisses.
- 2 Afin de faciliter votre événement, nous vous remercions de sélectionner le même forfait/menu pour l'ensemble des convives.
- 3 Des frais de service seront facturés pour le déjeuner, cocktail et autre prestation nécessitant la présence de personnel supplémentaire.
- 4 Les petits-déjeuners sont servis de 7 h 30 à 9 h 30.
- 5 Les repas du soir sont servis de 19 h 00 à 20 h 30.

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 personnes des 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 du nombre de personnes pour les petits-déjeuners et les repas du soir pour ECOGIA doivent être validées au minimum 48 heures 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 particulier (végétarisme, allergies, intolérances...), n'hésitez pas à nous contacter afin que nous puissions adapter la prestation.

COMMANDE

Guillaume Robin · +41 22 730 20 12 · ecogia@le-maraicher.ch