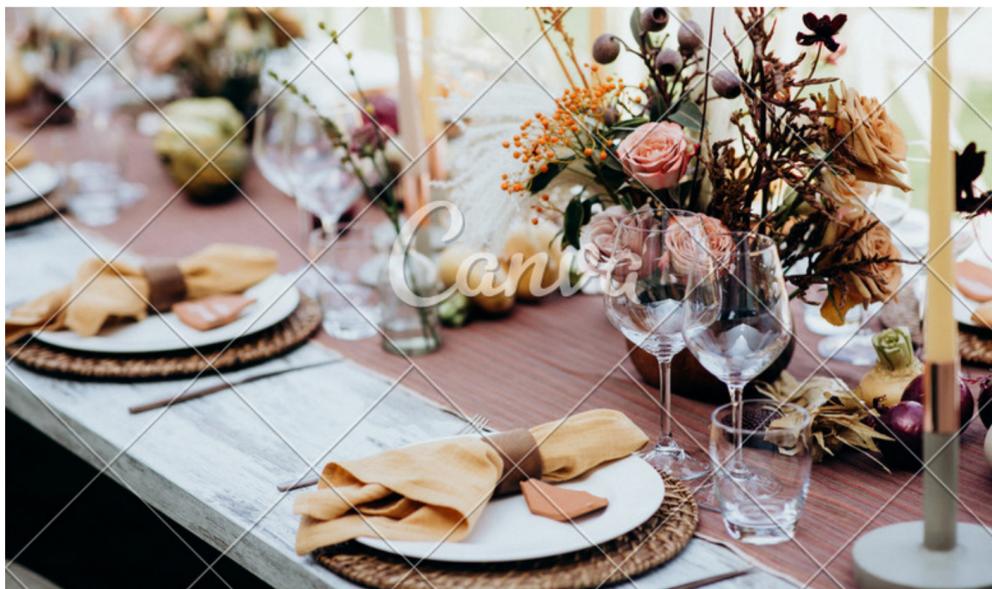




LES ATELIERS  
by Serge Labrosse

# VOTRE EVENEMENT AVEC LES ATELIERS By Serge Labrosse

## PRINTEMPS / ETE



Vivre un moment  
unique

avec un.e Chef.fe  
à domicile



et un Traiteur sur  
mesure



## **Les Ateliers by Serge Labrosse, une référence culinaire située au cœur de Genève.**

Sous la direction du Chef étoilé Serge Labrosse, Les Ateliers by Serge Labrosse célèbrent l'excellence en mettant en avant une sélection méticuleuse de produits provenant des meilleurs fournisseurs locaux et de partenaires de proximité. Arborant une étoile au guide Michelin, notre établissement propose une cuisine exceptionnelle, mêlant générosité, originalité, authenticité et gourmandise.

Au-delà de notre créativité culinaire, Les Ateliers by Serge Labrosse s'illustre également dans le domaine de la restauration événementielle, se distinguant en tant que traiteur d'exception pour des occasions spéciales telles que les mariages. Doté de plusieurs espaces dédiés aux réceptions et aux séminaires, notre établissement offre la possibilité d'organiser tous types d'événements privés et professionnels.

Notre équipe dévouée est prête à personnaliser chaque détail, de l'agencement de la table à l'arrangement floral, afin de répondre à toutes vos exigences.

Nous sommes à votre entière disposition pour créer une offre sur mesure selon vos besoins.

N'hésitez pas à nous contacter au + 41 22 436 86 26 ou à nous adresser votre demande par e-mail à l'adresse suivante : [contact@ateliersbysergelabrosse.ch](mailto:contact@ateliersbysergelabrosse.ch)

Les Ateliers by Serge Labrosse, l'endroit où l'excellence culinaire rencontre l'élégance genevoise.



## DÉCOUVREZ NOS PIÈCES COCKTAIL POUR DÉBUTER LES FESTIVITÉS

### **Pièces froides** CHF 3.-/pièce

- Rillettes de féra, sablé aux herbes et pickles
- Ceviche daurade, coriandre et avocat & focaccia à l'huile d'olive
- Gravlax de saumon agrumes, mayonnaise citron & zestes d'agrumes
- Blinis de tartare de saumon et raifort
- Tartare de bœuf, mayonnaise estragon, pain grillé
- Tartare de thon, mangue, avocat, wasabi & focaccia
- Blinis de mousse de chèvre frais, radis et pickles
- Dips de légumes de saison et yaourt fumé à partager
- Foie gras, aïelles (supp CHF 3.-/pers)

### **Pièces chaudes** CHF 3.-/pièce

- Malakoff maison
- Tempura de légumes de printemps, sauce basilic
- Arancini parmesan et tapenade de truffe
- Risotto tomates séchées, pesto de roquette
- Filet de perche croustillant, raifort
- Croque-monsieur truffe noire et Brillat-Savarin
- Noix de St jacques, agrumes (supp CHF 3.-/pers.)
- Entrecôte, pommes rattes, fleur de sel (supp CHF 3.-/pers.)

### **Pièces sucrées** CHF 3.-/pièce

- Choux divers parfums ; passion, pistache, vanille, caramel
- Macaron divers parfums ; yuzu, framboise, chocolat
- Eclair divers parfums ; caramel beurre salé, yuzu, chocolat
- Tartelette divers parfums ; citron meringué, pomme-vanille, chocolat-noisette

## NOS ANIMATIONS CULINAIRES SONT PARFAITES POUR ÉPATER VOS CONVIVES

### **Stand du Lac** CHF 11.-/pers.

- Rillettes de féra fumée et pain perdu
- Gravlax de truite du lac, focaccia
- Croque-monsieur de brochet

### **Stand Tartares** CHF 11.-/pers.

- Bœuf de Simmenthal, piment de Troinex, pain toasté de campagne
- Saumon d'Écosse Label Rouge, blinis et crème acidulée
- Tartare de Thon, avocat & wasabi

### **Stand Fromages & Charcuterie** CHF 11.-/pers.

- Assortiment de fromages affinés et charcuteries de nos montagnes
- Charcuterie à la coupe et sur demande
- Sélection de pains ; fruits secs, noix, céréales
- Raisin, noix et fruits secs

### **Stand Risotto** CHF 11.-/pers.

- Risotto au parmesan et huile d'olive
- Risotto parfum de truffe d'été et champagne
- Risotto tomates séchées et pesto

### **Stand Pâtisseries** CHF 15.-/pers.

Assortiment de pâtisseries « maison »

- Tartelettes maison ; citron meringué, pommes-vanille et chocolat-noisette
- Macarons divers parfums ; yuzu, framboise et caramel beurre salé
- Choux divers parfums ; passion, pistache et vanille



## UN MENU DONT VOUS VOUS SOUVIENDREZ

### Menu Jonquille

CHF 48.-/pers.

Amuse-bouche du marché

Fraicheur de petit pois et courgette, pralin de noisettes,  
Sorbet basilic & voile d'oignon blanc

Volaille Marsillon eu deux cuissons, jus au vin jaune,  
Pommade de champignons, asperge & croustillant de pomme de terre monalisa

Rhubarbe, vanille, crumble noisette & sorbet fraise

### Menu Lilas

CHF 68.-/pers.

( sans la Fleur de courgette 48-/pers )

Amuse-bouche du marché

Féra fraîche & fumée, groseille, pain perdu aux herbes  
crème acidulée &

Fleur de courgette farcie d'une mousse de brochet, bis  
vinaigrette de fèves & girolles

Agneau confit des fermes de Vessy, aubergines au miso blond fumé  
tomates des Jardins de Troinex & ail noir

Fraise de saison, crème cheesecake à la rose, râpé de citron vert et sorbet litchi

### Menu Rose blanche

CHF 75.-/pers.

( sans le Loup 62-/pers )

Amuse-bouche du marché

St jacques de dieppe en ravioles transparentes d'un bouillon  
dashi miso blond, passion et radis

Dos de loup rôti, parfum de bouillabaisse, raviole de légumes,  
vinaigrette fenouil, jeunes carottes & piment de Troinette

Volaille Marsillon, jus au vin jaune, pommade de champignons,  
asperge & croustillant de pomme de terre Monalisa

Création chocolat aux baies de la passion, écume vanille

## UN MENU DONT VOUS VOUS SOUVIENDREZ

### **Menu Coquelicot**

CHF 87.-/pers.  
( sans la Feur 75- /pers )

*Amuse-bouche du marché*

*Foie gras, rhubarbe, poivre Voatsiperifery, brioche toastée*

*Fleur de courgette farcie d'une mousseline de brochet, bisque  
vinaigrette de fèves & girolles*

*Pièce de veau cuite à basse température, beurre à l'ail des ours, pomme fondante  
légumes printaniers, chlorophylle, champignons & jus perlé*

*Pavlova aux fruits rouges et coulis d'estragon, sorbet de saison*

### **Menu Végétarien**

*(possible pour tous les menus selon l'envie du chef)*

*Fraicheur de petit pois et courgette, pralin noisette, sorbet basilic,  
& voile d'oignon blanc*

*Vinaigrette d'artichaut violet, olives, tomates & basilic*

*Gaspacho & tomates multicolores, focaccia, huile d'olive et basilic  
Plats Risotto au parmesan, girolles, chlorophylle & jeunes pousses*

*Gnocchi maison, asperges, vinaigrette fèves et petit pois*

*Aubergine confite parfum barbecue, tomates multicolores,  
& pesto à l'ail des ours*

### **MENU ENFANT**

*(CHF 25.-/pers.)*

*Sirop à choix, à discrétion*

*Suprême de volaille ou poisson du jour,  
légumes de saison & mousseline de pomme de terre*

*Ou*

*Gnocchi maison, légumes du moment & parmesan*

*Dessert du menu choisi*

## UN ENTREMET POUR MARQUER LE COUP

### NOS ENTREMETS POUR VOS OCCASIONS

**Le Royal** : Biscuit chocolat, croustillant praliné noisette & mousse au chocolat

**L'exotique** : Biscuit viennois, confit passion, crème à la mangue & fleur d'oranger

**Fraisier/Framboisier** : Dacquoise noisette, crème légère à la vanille, fraises/framboises de saison

Notre pâtissier peut réaliser un entremet sur demande, en fonction de vos préférences.



## CONDITIONS GENERALES BANQUETS 2024

La signature de l'offre vaut acceptation des présentes conditions qui en font partie intégrante

### **Réservation**

La réservation de votre événement ne sera prise en compte qu'après le retour de la présente offre dûment signée. Une confirmation écrite par mail de votre part vaudra un bon pour accord et l'acceptation des présentes conditions.

### **TVA**

- Les tarifs indiqués dans le présent catalogue s'entendent Hors Taxes.
- 2,5% sur la nourriture et les boissons sans alcool (livraison sans personnel)
  - 7,7% sur le transport, matériel et les boissons alcoolisées
  - 7,7% sur la totalité de la facture si nous fournissons le personnel de service

### **Prix**

Nos prix sont indiqués en francs suisses.

Frais de déplacement

CHF 100 de Geneve et son canton

CHF 200 Hors de Geneve et son canton

Nous nous réservons le droit de modifier les frais de déplacement suivant le lieux

Frais de service

serveur CHF 25 / heure

chef CHF 30/ heure

Le materiel, vaisselle, nappage, mobilier et la decoration sont possible sur demande  
Nous nous réservons le droit de modifier les frais de materiel suivant le lieux et le nombre de personne.

### **Conditions de paiement**

Un acompte de 50% du devis sera demandé à la signature de l'offre.

La facture finale est payable sans déduction, rabais ni escompte, 15 jours ouvrables après l'envoi de la facture finale.

### **Nombre de participants**

Le nombre de convives que vous nous annoncerez au plus tard 3 jours avant la date de l'événement sera retenu comme base minimum de facturation. Les convives supplémentaires présents le jour de l'événement seront facturés en sus.

### **Demandes spécifiques lors de l'événement**

Dans le cas ou des demandes spécifiques sont faites durant le déroulement de l'événement et notamment l'ajout ou le remplacement d'un plat à la demande d'un des convives, nous nous réserverons le droit de facturer ces suppléments en plus du devis et des prestations initialement prévues, confirmées et servies.

### **Annulation**

Toute annulation de l'événement doit être faite au minimum 10 jours avant celui-ci et entrainera le remboursement de l'acompte versé. Passé ce délai, l'acompte sera conservé et aucun remboursement ne sera effectué.

# TOUTE L'ÉQUIPE DU CHEF SERGE LABROSSE EST À VOTRE DISPOSITON.



Créer des  
souvenirs  
mémorables

durant votre  
événement  
organisé



en collaboration  
avec  
Les Ateliers by  
Serge Labrosse