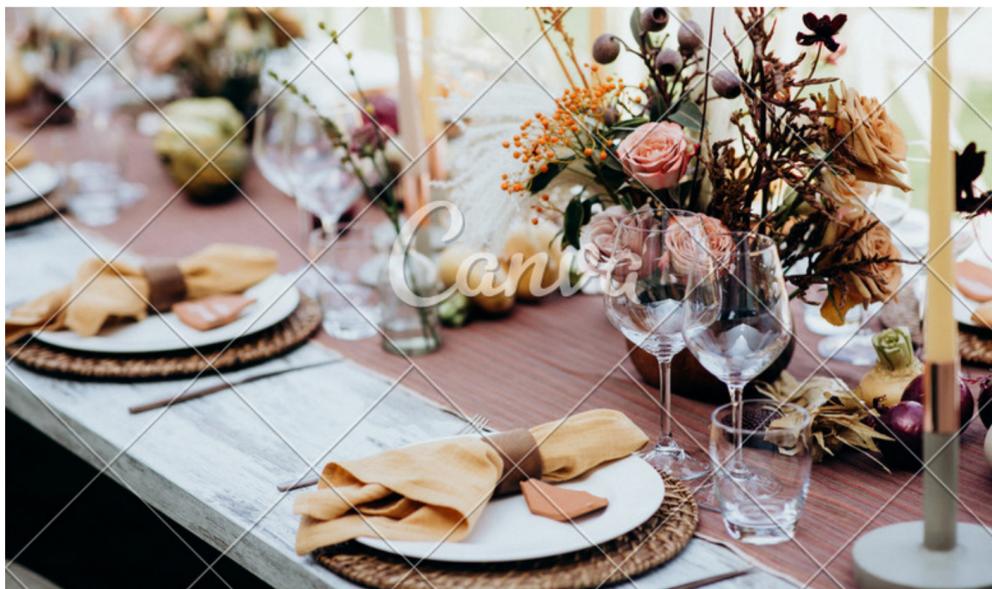




LES ATELIERS
by Serge Labrosse

VOTRE EVENEMENT AVEC LES ATELIERS By Serge Labrosse

AUTOMNE / HIVER



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

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.

- Rilette 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 Epicéa CHF 55.-/pers.

Amuse-bouche du marché



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



Volaille de Marsillon, trompettes, crémeux de champignons,
Légumes de saison & polenta croustillante



Entremet pommes caramélisées, crémeux vanille et biscuit spéculos

Menu Bouleau CHF 75.-/pers. (sans la Noix de St Jacques 65.-/pers)

Amuse-bouche du marché



Foie-gras, hibiscus, poivre Voatsiperifery brioche façon pain perdu



Noix de St Jacques marinées, grenade et radis daïkon,
jus acidulé pomme céleri et oxalis



Pièce de veau cuite à basse température, trompettes, crémeux de champignons,
légumes de saison & jus mousse au beurre noisette



Mont-Blanc revisité à notre façon

Menu Pin CHF 85.-/pers

Fois-gras, hibiscus poivre Voatsiperifery et brioche façon pain perdu



Dos de loup rôti, parfum de bouillabaisse, raviole transparente de pomme de terre
et fenouil, tartine croustillante, rouille et bouillabaisse



Volaille Marsillon au beurre de truffe sous peau,
pommade & copeaux de salsifis



Création chocolatée de La Chaumière, by Elian Bernadac

UN MENU DONT VOUS VOUS SOUVIENDREZ

Menu Châtaignier

CHF 100./pers.

Amuse-bouche du marché



Faisan, bavarois de foie gras en fine gelée de muscat, châtaigne, parfum de truffe blanche



Noix de Saint-Jacques dorées, potimarron note d'agrumes, pralin et noisette.



Effervescence de cèpes, sarrasin torréfié, parfum de sous-bois & chlorophylle de persil



Noisette de chevreuil rôtie, salsifis, radis daïkon glacé au vin de noix, coing & châtaigne



Courge caramélisée, tube croustillant noisette, glace potiron & vanille

Menu Végétarien CHF 41.-/pers.

Envolée de betterave crue et cuite, cassis & mûres blanches



Velouté de courge butternut, cèpes & noisettes du piémont



Plats Riz vénéré comme un risotto, bouquet de légumes de saison, verdure



Gnocchis, champignons & noisettes torréfiées

Menu Enfant CHF 22.-/pers.

Sirop à choix, à discrétion



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



Dessert du menu choisi

UN ENTREMET POUR MARQUER LE COUP

Le Royal

Biscuit chocolat, croustillant praliné noisette & mousse au chocolat

L'Exotique

Biscuit viennois, confit passion, crème à la mangue & fleur d'oranger

L'Agrume

Biscuit et croustillant noisette, mousse au chocolat blanc citronnée & crémeux citron

Le Poire Epices

Biscuit pain d'épices, croustillant spéculoos & mousse à la poire et aux épices.

Nous réalisons sur demande l'entremet qu'il vous plaît.

Parfum, décor, pièce montée ; demandez nous et notre pâtissier s'occupe de tout.



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

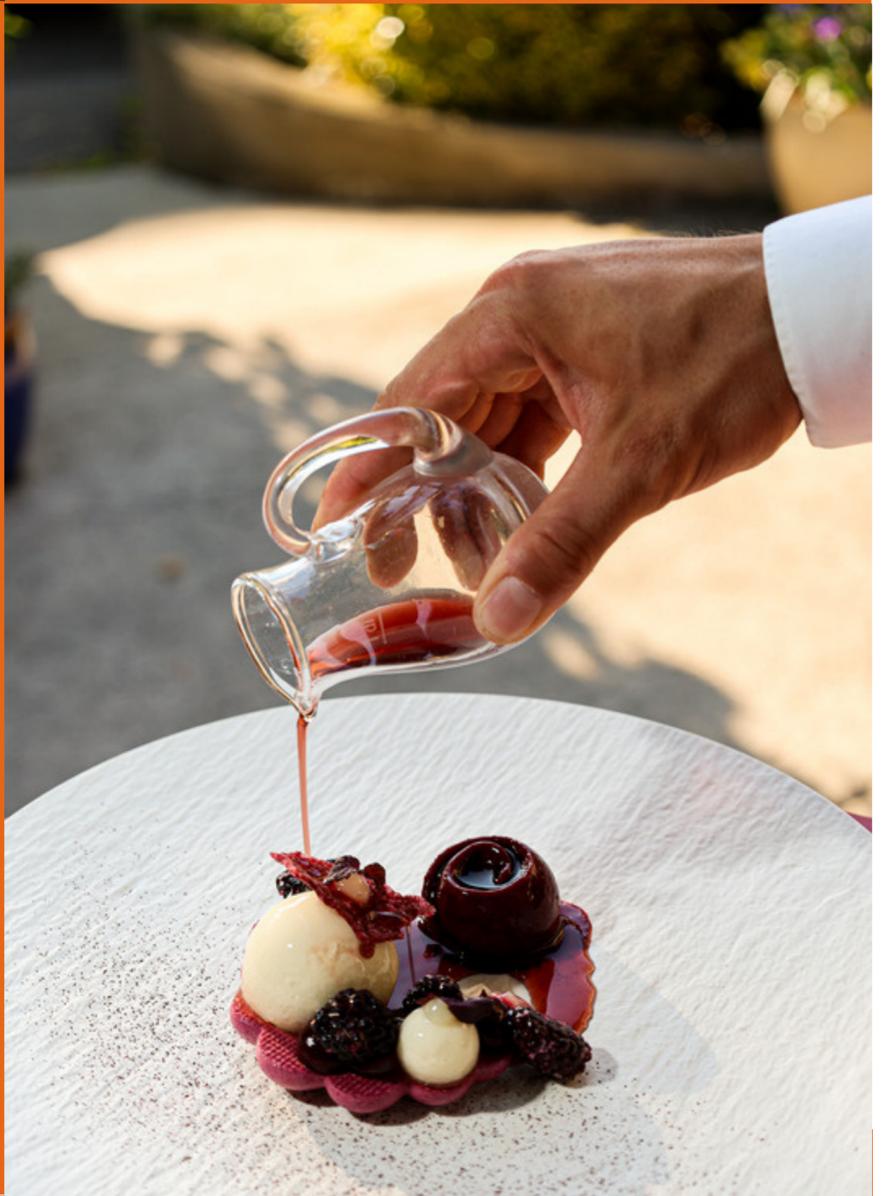
Toute annulation de l'événement doit être faite au minimum 10 jours avant celui-ci et entrainera le remboursement de l'acompte versé. Passé ce délai, l'acompte sera conservé et aucun remboursement ne sera effectué.

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