

Nos offres

Automne / Hiver 2021-22

Propositions d'apéritifs, cocktails dînatoires, menus & service traiteur avec livraison.
Offres sur mesure également disponibles sur demande



Cocktail dînatoire

75.- par personne. Dès 20 personnes.*

Tapas variées (selon le marché et vos envies)

~
Saumon mariné par nos soins

~
Légumes de l'Union Maraîchère à la croque
et leurs sauces maison

~
Feuilletés maison

~
Foie gras maison

~
Ardoises de charcuterie et fromages artisanaux

~
Notre fameux risotto carnaroli garniture de votre choix

~
Les gourmandises de notre chef pâtissier Laurent

* Cette offre inclut: vins, bières, eaux minérales à volonté,
sur une durée de 3h.

Apéritif dînatoire

50.- par personne. Dès 20 personnes.*

Tapas variées (selon le marché et vos envies)

~
Saumon mariné par nos soins

~
Feuilletés maison

~
Ardoises de charcuterie et fromages artisanaux

* Cette offre inclut: vins, bières, eaux minérales à volonté,
sur une durée de 2h30



Pour les événements traiteurs ayant lieu dans notre restaurant, chaque invité devra présenter un pass sanitaire.



UN R DE FAMILLE

Rue Goetz-Monin 10 | 1205 Genève | T. 022 328 22 23 | F. 022 328 55 80
unrdefamille@022familles.ch | www.unrdefamille.ch

Menu à 45.-

Service à table. Prix par personne. Dès 20 personnes.

✓ **Velouté de potimarron au lait de coco**
gingembre et citronnelle

ou

Piadine aux tomates confites
pesto et viande séchée du Valais, salade de riquette

~

Palette de boeuf fondante (GE)
tutti i colori de légumes, pommes de terres «coins de rue»
au pimpiolet du Salève

ou

★ **Petits paquets d'omble chevalier du Beaufortain (FR)**
cuit à température basse, sauté minute de chou-fleur
aux épices des milles et une nuits et amandes

ou

✓ **Notre fameux crespel aux épinards sauvages**
berce, ricotta et parmigiano reggiano

~

Tiramisu aux petits fruits rouges
et sa douce liqueur d'amande,

ou

Notre fameuse mousse au chocolat à l'aspérule odorante
croustillant gruyérien

Menu à 65.-

Service à table. Prix par personne. Dès 20 personnes.

Canon de foie gras du Périgord à la fève tonka,
pané au praliné amandes et noisettes, chutney de mangue et chips
de cuchaule

ou

Ceviche de daurade royale au citron vert et coriandre
tartare de mangue et avocat, chips de pain

ou

✓ **Notre version de l'oeuf meurette**
comme on l'aime à Montcenis en Bourgogne

~

★ **Filet de loup de mer au pimpiolet,**
écrasée de pommes de terre,
artichauts épineux et jus de barigoule à l'huile d'olive extra vierge

ou

✓ **Ravioles maison au gré de la saison,**
selon ce que la nature nous offre...

ou

★ **Filet de canette à la flouve odorante,**
polenta à la carotte rouge,
chanterelles d'automne, potiron rôti, sauce bordelaise

~

1-2-3 voilà nos petits choux au caramel beurre salé
à la mode de chez nous

ou

Tarte au chocolat Bassam de Côte d'Ivoire
à la fève tonka et glace capuccino

ou

L'ardoise gourmande de notre chef pâtissier
(assortiment de trois desserts suivant la saison)

Menu à 55.-

Service à table. Prix par personne. Dès 20 personnes.

✓ **Velouté de panais d'ici au safran iranien**
croustilles aux céréales et à l'huile de noisette

ou

Samossa de volaille (CH) aux épices douces à notre façon
houmous au citron confit et caviar d'aubergine à la tanaïse crêpue

~

Pavé de filet de sandre rôti à l'unilateral
pink polenta à la betterave, beurre blanc et embeurrée de choux verts

ou

Suprême de volaille contisé au beurre de noix
pak choi, pommes darphin, jus grassouillet

ou

✓ **Risotto carnaroli de potimarron à l'estragon,**
demi-lune taillée dans la même courge rôtie au poivre Timut

~

Notre fabuleux cheese-cake à la mangue
sablé breton à la fleur de sel et coulis passionné

ou

Câlin au chocolat coulant
crème double au praliné amandes -noisettes

Sélection de vins et eaux minérales

15.- par personne.

VINS BLANCS

Variante I
(2 dl / personne)

Aligoté de Lully
Famille Mermoud,
Lully (GE)

Pinot Blanc «Les Mévaux»
Domaine Château l'Évêque,
Jussy (GE)

Variante II
(3 dl / personne)

Chardonnay de Peissy
Domaine les Perrières (GE)

Chasselas de Chouilly
AOC Domaine des Gondettes,
Alain Graver (GE)

VINS ROUGES

Variante I
(2 dl / personne)

Pinot Noir
AOC Genève Domaine des
Curiades Dupraz
Lully (GE)

Syrah «Collines rhodaniennes»
Domaine Monier Perreol,
Côtes du Rhône septentrionales

Variante II
(3 dl / personne)

«Emotion Sauvage»
Domaine Les Gondettes
Françoise Berger

Gamaret
Domaine des Perrières
Peissy AOC Genève



LES MINÉRALES (à discrétion)

Henniez eau gazeuse (bouteille en pet 1.5L)

Jus de pomme genevois

Eau plate (en carafe)