

SÉMINAIRE, RÉUNION D'ENTREPRISES, BANQUET, BUSINESS LUNCH, AG, ANNIVERSAIRE...

ORGANISER VOTRE ÉVÈNEMENT RAPIDEMENT ET FACILEMENT



Entrée - Plat - Dessert: De 20 à 60 convives

Privatisation de notre salle, personnel et service inclus.

VOTRE BANQUET FACILEMENT

La location de notre salle, le personnel et le service sont inclus.

Entrée - Plat - Dessert: **56.- CHF***/personne, de 20 à 60 convives

RÉSERVATION: 022 796 48 29

MENU PRINTEMP/ÉTÉ DU 1^{ER} AVRIL AU 30 SEPTEMBRE

CHOISISSEZ 1 ENTRÉE...

- Salade de tomates de Genève, crème de balsamique et roquette
- Tartare de boeuf à l'italienne, chips de parmesan et toast basilic
- Terrine du Léman, crème acidulée à l'aneth et saladine
- Tartare de truite et toast wasbi, vinaigrette mangue-fruits de la passion (+2CHF)
- Salade d'asperges vertes, oeuf mollet, mayonnaise à l'huile de colza d'Aire-la-Ville (+3CHF)

1 PLAT PRINCIPAL...

- Ballotine de poulet aux herbes et tomate confites, ratatouille et pommes de terre roties aux herbes
- Magret de canard au porto, petits légumes et mousseline de pommes de terre (+2CHF)
- Rôti de veau basse température jus à la sauge, gratin de pommes de terre et brochettes de légumes confits (+3CHF)
- Filet de boeuf sauce mandement, gratin de pommes de terre et mini ratatouille (+8CHF)

ET 1 DESSERT.

- Salade de fraise, sirop Baccarat et sorbet citron
- Mille feuille vanille et compote de fruits rouges
- Forêt noire et compotée de griottes
- Tarte fine aux pommes et coulis de caramel

TOUS NOS PAINS ET PÂTISSERIE SONT ENTIÈREMENT FAIT MAISON. NOUS PRIVILÉGIONS LES PRODUITS FRAIS, LOCAUX ET DE SAISON.



NOUS NOUS FERONS UN PLAISIR
DE VOUS ORGANISER UN ÉVÈNEMENT
SUR MESURE SELON VOS ENVIE.
VOUS POUVEZ TROUVER PLUS
D'INFORMATION SUR NOTRE CATALOGUE.



MENU AUTOMNE/HIVER DU 1^{ER} OCTOBRE AU 30 MARS

CHOISISSEZ 1 ENTRÉE...

- Crème de courge, burata et huile de noisettes
- Terrine du Léman, crème acidulée à l'aneth et saladine
- Croûte aux champignons et mesclun de saison
- Saumon mariné aux agrumes, coulis de betterave et chantilly raifort (+3CHF)
- Foie gras mariné à l'Armagnac, chutney d'agrumes, échalotes confites, pain brioché (+5CHF)

1 PLAT PRINCIPAL...

- Ballotine de poulet farcie aux champignons, tagliatelles et petits légumes
- Crépinette de bœuf confite, mousseline de pommes de terre et duo de carottes
- Rôti de veau basse température, gratin de pommes de terre et choux rouge braisé
- Filet de boeuf sauce mandement, gratin de pommes de terre et légumes oubliés (+8CHF)

ET 1 DESSERT.

- Carpaccio d'ananas, glace rhum raisin et tuile coco
- Paris Brest et crème praliné
- Forêt noire et compote de fruits rouges
- Tarte fine aux pommes et coulis de caramel

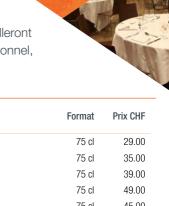


POUR LES MOMENTS OUI COMPTENT:

CARTE DES BOISSONS

UNE ORGANISATION SUR-MESURE DE VOTRE ÉVÈNEMENT

Jenny Traiteur est à votre disposition pour la planification et l'organisation de tous vos évènements. Nous vous conseilleront et vous accompagneront dans votre projet, privé ou professionnel, pour faire de votre évènement une délicieuse réussite.



| Vins | Gamay - Cave de Genève | 75 cl | 29.00 |
|------------|--|-------|-------|
| rouges | Pinot Noir Vieux Clocher - Domaine des Bossons | 75 cl | 35.00 |
| | Gamaret - Domaine des Curiades | 75 cl | 39.00 |
| | M2 - Domaine des Abeilles d'Or | 75 cl | 49.00 |
| | Douce Noire - Domaine des Abeilles d'Or | 75 cl | 45.00 |
| Vins blanc | Chasselas de Genève - Domaine de Champvigny | 75 cl | 29.00 |
| | Chardonnay - Cave de Genève | 75 cl | 35.00 |
| | Sauvignon - Clos du Château | 75 cl | 37.00 |
| | Aligoté - Domaine de Bossons | 75 cl | 31.00 |
| Mousseux | Baccarat - Cave de Genève | 75 cl | 39.00 |
| Minerales | Henniez - eau plate ou gazeuse | 11 | 8.00 |
| | Café / Thé / Infusions | | 3.80 |

Autres boissons sur demande, selon carte du restaurant.

CARECTERISIOUE DE LA SALLE:

- Salle entièrement privatisable
- Capacité: Banquet 60 Apéro debout 85
- Acces mobilité réduite, WC privé
- WiFi Gratuit

- Materiel projection et sono sur demande
- Lu-Ve: dès 6h, jusqu'à 15h30,
- Soir et WE sur demande
- Places de parc visiteurs

POUR PLUS D'INFORMATION **ET POUR RÉSEVER:**

RESTAURANT JENNY 022 796 48 29

RTE DU BOIS-DE-BAY 25B - 1242 SATIGNY

RETROUVEZ-VOUS AUSSI DANS NOS BOULANGERIES:

LA HALLE DE RIVE

BD HELVÉTIQUE 29 - 1207 GENÈVE

CHÂTELAINE

AV. DE CHÂTELAINE 80 - 1219 CHÂTELAINE

.JENNY-TRAITEUR.CH