

• PROPOSITIONS MAI-JUIN 2021 •
PRESTATIONS TRAITEUR GENÈVE & RÉGION

• PIÈCES SALÉES •

Maki d'aubergines fumées, citron vert et coriandre
Fraîcheur de carottes, gingembre et truite fumée
Crème d'asperges, menthe et citron
Légumes croquants, nori, crème de wasabi
Brochette de fromage suisse, pommes, charcuterie
Duxelles de champignons, pomme de terre et pesto ail des ours
Crèmeux de petits pois, ricotta, citron et fraises garriguettes
Sablé parmesan, saumon fumé et crème ciboulette

• PIÈCES SUCRÉES •

Pavlova aux fruits rouges ou fruits exotiques
Tartelette citron meringuée
Royal chocolat
Choux Paris-Brest praliné coulant
Tartelette chocolat caramel beurre salé
Crumble de fruits rouges
Tartelette framboises
Moelleux au chocolat

• ÉLABORATION •

Cheffe Laure Platiou, qui a œuvré auprès de grands Chefs, tels que Bruno Oger (**), Jacques Maximin (* et Meilleur Ouvrier de France), Philippe Jego (* et Meilleur Ouvrier de France), Emmanuel Renaut (Meilleur Ouvrier de France, Flocon de Sel *** à Megève) et Alain Ducasse (Louis XV *** à Monaco).

Chef Guillaume Richard (Chef au Floris **) à Genève, puis bistronomique pendant 4 ans, finaliste Bocuse d'or France 2017, finaliste championnat du monde de pâté croûte 2018).

Pour vous, notre passion de la cuisine et de la pâtisserie.