



***PROPOSITIONS  
COCKTAILS  
&  
BANQUETS  
2018***

## Apéritif 1

**Forfait CHF 3.- par personne**

*Cacahuètes, biscuits salés*

## Apéritif 2

**Forfait CHF 10.- par personne**

*2 canapés  
3 pièces chaudes (ramequin, mini pizza)  
2 feuilletés*

## Apéritif 3

**Forfait CHF 12.- par personne**

*2 canapés  
3 pièces chaudes  
(feuilleté, ramequin, mini pizza)  
2 mini pâtisseries*

## Propositions de goûters et gâteaux d'anniversaires

### Pâtisseries maison de notre Chef pâtissier Philippe

Gâteaux suivant vos souhaits  
CHF 8.50 par personne  
Avec bougies et plaques

### Forfait sucré

**CHF 7.- par personne**  
*3 mini pâtisseries*

## ***SUR DEMANDE***

***prix à la pièce (minimum 10 pièces)***

	<u>CHF</u>
Mini croissant au jambon	2.00
Mini ramequin au fromage	2.00
Mini pizza	2.00
Queue de crevette panée	3.00
Brochette de poulet	2.50
Mini rouleau de printemps	2.50



### **PAIN SURPRISE ROND**



PETIT (48 bouchées)	75.00
MOYEN (64 bouchées)	105.00
GRAND (86 bouchées)	150.00

(Saumon, salami, jambon cru, jambon blanc, Gruyère)

**COURONNE PAIN**  
**ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES**



10-15 personnes

125.00

**COURONNE PAIN**  
**ASSORTIMENT DE FROMAGES**



10-15 personnes

115.00

## Menu banquet

à partir de CHF 39.-

### Entrées

- *Salade Mêlée, vinaigrette balsamique*
- *Saumon fumé, toasts (+ CHF 8.-)*
- *Terrine de Foie gras, condiments, toasts (+ CHF 8.-)*

\*\*\*\*\*

### Plats

- *Dos de cabillaud, pdt écrasées, petits légumes, sauce soja-citron*
- *Suprême de volaille, grenailles, légumes rôtis, sauce suprême*
- *Assiette de légumes de saison, céréales et graines, huile d'estragon*
- *Filets de perches, frites, beurre et herbes fraîches (+ CHF 10.-)*
- *Joue de bœuf cuisson longue, foie gras poêlé*  
& *pommes grenailles, légumes du moment (+ CHF 10.-)*
- *Epaule d'agneau confite, Pommes rôties, Légumes du marché (+ CHF 10.-)*

\*\*\*\*\*

### Desserts


- *Vacherin glacé*
- *Tarte fine aux pommes, glace vanille*
- *Crèmeux chocolat-gingembre, sauce passion (+ CHF 5.-)*

## **Nos Boissons**

Facturation selon consommation

### **Vins blancs**

**75 cl**

Chasselas « 1 <sup>er</sup> cru Les Crecelles » de Peissy Domaine des Charmes - Genève	32.00
Assemblage pinot blanc-chardonnay, de Jussy Château Du Crest – Genève	36.00
Pinot gris de Satigny  Domaine des Balisiers – Genève	39.00


### **Vins rosés**

**75 cl**

Assemblage Pinot noir - Merlot, de Jussy Château Du Crest – Genève	36.00
Domaine des Filles de Septembre IGP des Côtes de Thongue - Languedoc	32.00
Domaine de la Rose des Vents Coteaux Varois - Provence	34.00

### **Vins rouges**

**75 cl**

Gamay « Le Baron Rouge » de Peissy Domaine des Charmes - Genève	34.00
Assemblage Gamaret - Pinot Noir, de Jussy Château Du Crest – Genève	36.00
Gamaret « La Lune Rousse » de Satigny  Domaine des Balisiers – Genève	46.00
Chapelle de Potensac « 2 <sup>ème</sup> vin de Château Potensac » Médoc – Bordeaux	49.00

### **Champagne et Prosecco**

**75 cl**

Prosecco Borgo Molin, DOC Treviso S.A	36.00
Champagne J. M. Gobillard S.A	60.00

## Boissons sans alcool (au litre)

Jus d'orange	10.00
Jus de pomme	10.00
Ice-tea	10.00
Coca-Cola	10.00
Eau minérale	7.00

### Réserver, obtenir un devis, poser des questions :

Par email [colladonparc@mrps.ch](mailto:colladonparc@mrps.ch) ou par téléphone : **022 730 79 27**

Restaurant Colladon Parc – Chemin Colladon 5 – 1209 Genève

[colladonparc.ch](http://colladonparc.ch)

