



LES ATELIERS
by Serge Labrosse



LE SERVICE TRAITEUR

By Serge Labrosse

SOMMAIRE



Présentation	Page 3
Cocktail Dinatoire	Page 4
Live cooking	Page 7
Street Food	Page 10
Repas Assis	Page 11
Boissons	Page 15
Votre mariage by Les Ateliers	Page 16
Votre événement sur mesure	Page 18
Matériel, déplacement & livraison et personnel	Page 19

Tous les prix mentionnés sont Hors taxes

PRESENTATION

Véritable laboratoire d'expériences culinaires, les Ateliers sont situés au centre-ville de Genève.

Nous vous accueillons pour vous dévoiler toutes les ficelles de l'art culinaire dans un cadre à la fois chaleureux et décontracté durant des ateliers et cours de cuisine.

Au programme, des thématiques ciblées sur les techniques, les produits de saison, la cuisine moléculaire, la pâtisserie ou encore des dégustations commentées de produits d'exception.

Forts de notre succès, nous développons notre service traiteur afin de pouvoir vous proposer notre art culinaire en dehors de nos murs et faire de vos événements, tant privés que professionnels, de vrais instants de bonheur gustatif.

Vous trouverez nos propositions non exhaustives dans cette brochure.

Le chef Aurel Termini est à votre disposition pour recevoir vos demandes et établir une offre personnalisée selon vos souhaits et vos besoins.

Nous faisons un point d'honneur à sélectionner pour vous des produits GRTA et plus largement suisses.

N'hésitez pas à nous contacter au + 41 22 436 86 26
ou à nous soumettre votre demande par mail : contact@ateliersbysergelabrosse.ch



COCKTAIL DINATOIRE

« LE CLASSIQUE »

Formule apéritif

Chf 30.00 par personne
dès 10 personnes
7 pièces par personnes

Formule cocktail dinatoire

Chf 52.00 par personne
dès 10 personnes
12 pièces par personnes

Brioche de Foie gras poêlé, saveurs d'hibiscus,

Foccacia, Burratta, tomates confites, herbes provençales

Tartare de bœuf coupé au couteau délicatement fumé.

Ceviche de Féra fumée, patate douce en chips, rapé de coco fraîche.

Chips de riz maison, tarama/guacamole

Tartelette de petits pois, féra fumée du lac.

Perche en tempura léger, et riz soufflé.

Gnocchis au basilic, espuma de mozzarella de chez « casa mozza »

Brochette de poulet GRTA laquées au thé noir et verveine citronnée.

Finger polenta, mousse de girolle, gel de persil.

Gyoza de canard, sauce au marsala amande

Mini tarte citron meringuée

Macarons Framboise

Choux café

Cheesecake fraises



« LE PREMIUM »

Formule apéritif à Chf 45.00 par personne

dès 10 personnes

8 pièces/personne

Live cooking en supplément selon votre choix page 7

Bouchées froides

Rolls de crabe des neiges, citron vert et épices cajun

Tataki de bœuf, huile de sudashi et gel de terryaki

Gambas, voile de curry rouge, granité au combawa

Saumon basse température, lard de colonata, pebre chilien

Croustillant de pomme de terre

Maquereau fumé et nuage de pomme verte

Live cooking (en supplément)

Selon choix page 7

Bouchées sucrées

Choux citron meringué

Tartelette chocolat - fruits rouges

Financier pistache



FORMULE « Créative »

Formule apéritif à Chf 54.00 par personne
dès 10 personnes
11 pièces par personne

Bouchées froides

Olives moléculaires

Oignon de la ferme courtois comme un « bol », girolles et vin jaune du Jura

Homard, fraise réduction de balsamique
Tuile façon « pain-perdu »

Bouchées chaudes

Chimichurri, bœuf mûré un mois de la boucherie mollard, patate douce en allumette.

Risotto aux asperges et trompettes
Jus de veau réduit et vieux parmesan

Cromesquis de confit de canard
Pommade de carotte à l'orange

Entrecôte de bœuf marinée au satay
siphon de pomme de terre, olive taggiate, jambon suisse en chips, œuf parfait.

Bouchées sucrées

Croustillant chocolat - framboise Sablé breton, compotée rhubarbe-fraise et poivre de timut

Macarons caramel au beurre salé

LIVE COOKING & STREET FOOD

Vous souhaitez impressionner vos convives avec un show culinaire ?

Nos chefs cuisineront devant vous de délicieux mets mêlant techniques et gourmandises.

Cuisine moléculaire à l'azote, flambage, fumage, viandes à la taille, des stations autonomes assureront le spectacle et permettront à vos invités de déguster des plats chauds préparés sous leurs yeux.

Il est également possible de proposer les mets « live cooking » sur plateaux. Dans ce cas, ils seront préparés dans une cuisine séparée et servis par notre équipe de service.



« LE LIVE COOKING »

	½ Portion	Portion
<u>Les mets salés froids</u>		
Foccacia artisanale toastée minute Brunoise de tomates et burrata au pesto	CHF 9.00	CHF 12.00
Chair de crabe à l'aneth, gelée de pamplemousse Pickles de daikon, neige d'aneth à l'azote	CHF 12.00	CHF 18.00
Tataki de thon rouge, salade de papaye verte au satay Emulsion de wasabi	CHF 12.00	CHF 19.00
Glace minute à l'azote comme un gaspacho Crumble au thym et crémeux de chèvre frais	CHF 12.00	CHF 18.00
<u>Les mets salés chauds</u>		
Risotto aux asperges, neige de parmesan à l'azote	CHF 11.00	CHF 18.00
Gambas au lard fumé flambée au rhum, crème d'avocat	CHF 15.00	CHF 21.00
Bar rôti, Fregola Sarda aux olives et neige d'huile d'olive	CHF 16.00	CHF 24.00
Entrecôte de bœuf Siphon de béarnaise et croustille de pomme de terre	CHF 18.50	CHF 26.00
Suprême de volaille aux morilles Pommade de petits pois, poudre de vin jaune à – 196°	CHF 16.00	CHF 21.00

Les douceurs

Bar à macarons - saveurs au choix



Chocolat Framboise Vanille Caramel	CHF 3.50
Bar à choux - saveurs au choix Chocolat-Café Citron Vanille Pistache	CHF 3.50
Bar à cupcakes - saveurs au choix Vanille Rose Pistache Chocolat	CHF 3.50
Bar à glaces - Saveurs au choix Vanille Chocolat Mangue Fruits rouges Pêche Caramel	CHF 4.00

« LES STREET FOOD »



Les mini-burgers – prix par pièce

Le basic	Steak haché de bœuf, gruyère, bacon, sauce bbq	Chf 4.00
Le Thuna	Thon rouge, avocat, mangue, mayonnaise wasabi	Chf 5.00
Le Saumon	Steak haché de saumon, tzatziki, aneth et concombre	Chf 4.80
Le coincoin	Foie gras poêlé, confit d'oignons doux	Chf 6.20

And co ... - prix par pièce

Le tacos	Tacos artisanal, pico del gallo, avocat	Chf 5.80
Le ceviche	Daurade, leche de tigre, oignons rouges, patate douce	Chf 6.00
Les Tempura	Tempura de légumes de saisons, sauce yaourt et herbes fraîches	Chf 5.00

Les Douceurs – prix par pièce

Choux Vanille	Chf 3.50
Tartelette Citron	Chf 3.50
Cupcake au choix : Vanille/ Chocolat/ Rose/ Pistache	Chf 3.50

REPAS ASSIS

« Menu de Saison »

Chf 68.00 par personne
dès 10 personnes

Les entrées

Gaspacho andaloux, fine focaccia et jambon ibérico

ou

salade soba, saveurs thaï et crevettes

ou

terre/lac de lentilles et féra fumées.

ou

Foie gras mi-cuit

Saveurs d'hibiscus

(Suppl. de Chf 8.50 par personne)

Les plats

Filet de saumon snacké

Crème verte, pommes grenailles au yaourt acidulé et oseille

ou

Filet de Cabillaud, sauce vierge estivale, jeu autour de la courgette

ou

Filet de bœuf grillé à la fleur de sel

Ricotta fumée, asperges et siphon de pomme de terre

(Suppl. de Chf 8.50 par personne)

Les desserts

Soupe mentonnaise

ou

Cheesecake Caramel

ou

Entremet exotique – mangue – ananas et noix de coco

« Menu de Saison numéro 2 »

Chf 68.00 par personne
dès 10 personnes

Les entrées

Sardines en escabèches, trilogie de poivrons façon piperade

ou

Terre/lac de lentille de Genève et féra fumée

ou

Salade d'orange, fenouil, huile d'olive et gingembre.

Les plats

Calamaretti « tchic tchak) pesto verde, pesto rosso, artichauts rôtis

ou

Papardelles maisons aux tomates séchées, ail, jambon et basilic

ou

Rumsteack GRTA, sauce chimichurri, piment de troinex.

Les desserts

Tartes aux abricots

ou

Salade de fraise, orgeat, huile d'olive et amande

ou

Trilogie de sucettes glacées : fraise, chocolat et vanille.

« Menu Thaï »

Chf 59.00 par personne
dès 10 personnes

Som tam

ou

Tom Yam goong

Nam tok (rumsteack marine à la citronnelle et feuille kaffir), mangue, accompagné de riz jasmin

ou

Khao Soï, soupe épicée aux nouilles et poulet.

Sablé combawa, fruit du dragon confit, glace coco, siphon de combawa

Mangue et camomille, riz au lait, siphon riz torréfié/vanille



« Menu Japonais »

Chf 59.00 par personne

dès 10 personnes

Tataki de bœuf traditionnel au sésame

ou

Sushi maisons *6 thon et saumon

Ramen aux crevettes

ou

Poulet teriyaki

Tiramisu au thé matcha

ou

Daigaku imo (salade de patate douce au sésame)

« Menu Gourmand »

Chf 79.00 par personne

dès 10 personnes

Les entrées

Vitello tonato, crackers de parmesan, gel citronné

ou

Saumon basse temperature légèrement fumé, lard de colonata

Les plats

Artichauts, calamaretti farcies au chorizo, réduction de barigoule, émulsion chorizo

ou

Filet de canette confite, cuisses en , jus court

Les desserts

Opéra

Ou

Paris brest



« Menu Gourmand numéro 2 »

Chf 86.00 par personne
dès 10 personnes

Les entrées

Carpaccio de veau GRTA, huile de sudashi, gel de terriyaki, œuf de saumon

ou

Gambas, saveurs de curry jaipur, Jeu autour du Daïkon, thé matcha

Les plats

Secreto ibérico basse-température, pommade d'aubergine fumée, siphons de
pomme de terre au paprika, tomates séchées

ou

Perche du lac meunière, girolles, émulsion de persil

Les desserts

Saint honoré

ou

Maccaron framboise

Nous vous proposons aussi d'autres menus sur mesure en fonction de vos envies et de votre budget

BOISSONS

Forfait minérale et café

Chf 12.00 par personne comprenant :

Eau plate et gazeuse à discrétion

Un café ou un thé

Forfait boissons 1

Chf 29.00 par personne comprenant :

3dl de vin blanc ou rouge genevois selon choix du sommelier

Eau plate et/ou gazeuse à discrétion

Un café ou un thé

Forfait boissons 2

Chf 39.00 par personne comprenant :

5dl de vin blanc ou rouge genevois selon choix du sommelier

Eau plate et/ou gazeuse à discrétion

Un café ou un thé



Notre sommelier se tient à votre disposition pour un plus grand choix et notre carte des vins variée et régulièrement mise à jour avec de nouvelles références.

VOTRE MARIAGE by LES ATELIERS



Nous mettons notre savoir-faire au service du plus beau jour de votre vie.

Nous vous proposons un service complet et des plats savoureux pour que votre mariage devienne un moment unique et enchanteur pour vos invités, vos familles et vous-mêmes !

« WEDDING »

Chf 145.00 par personne incluant

Le cocktail – Vin d'honneur

Cocktail « Le Classique »

5 variétés à choix, 5 pièces par personnes

Propositions de pièces page 4

3dl de vins blancs, rosés ou rouges selon la sélection de notre sommelier

5dl de minérales et softs

Le dîner

Menu « Gourmandises »

Entrée et plat au choix parmi nos propositions page 11

(autres menus sur mesure sur demande) Pièce montée traditionnelle

3dl de vins blancs et rouges selon la sélection de notre sommelier

Minérales à discrétion

Une coupe de champagne

Un café ou thé par personne

« LES PLUS »

Le pain

Nous pouvons vous proposer une large gamme de pains artisanaux.

Le fromage

Servis en buffet ou à l'assiette, nous avons sélectionné les meilleurs fromages de notre terroir et d'ailleurs.

Buffet de desserts (cf. live cooking page 9)

Si vous souhaitez compléter votre repas, ou votre soirée, avec un buffet de desserts, notre Chef pâtissier vous réglera de ses douceurs !

Wedding cake ou Pièce montée Macarons

Vous souhaitez une pièce montée hors du commun, différente, à votre image ? Nous vous proposons un large choix de modèles et de parfums de Wedding Cake ou de Pièce Montée Macarons.



Le bar de nuit

Cocktails, long drinks, bières à la pression, flair & bartending et cigares,
A consommer avec « un peu » de modération !

Art de la table

Nous pouvons vous proposer un large choix de matériel et décoration afin de personnaliser votre événement

VOTRE EVENEMENT SUR MESURE

Le Traiteur des Ateliers **by Serge Labrosse** vous accompagne lors de vos événements et vous propose également des prestations 100% sur mesure en fonction de vos envies et de votre budget.

Notre objectif est de rendre votre moment unique. N'hésitez pas à nous soumettre vos demandes, même les plus folles !





MATERIEL

Notre chef estimera s'il est nécessaire de prévoir du matériel supplémentaire en fonction lieu choisi pour votre événement ainsi que des prestations choisies.

Un devis sera établi au cas par cas après analyse de votre dossier.

DEPLACEMENT ET LIVRAISON

Un forfait de déplacement de CHF 65.- HT est facturé pour les événements ayant lieu sur le canton de Genève. Il s'élève à CHF 95.- pour les événements hors du canton.

PERSONNEL



Afin d'assurer un événement de qualité, nous mettrons notre personnel au service de votre événement. De l'organisation jusqu'au Jour J, nous mobiliserons du personnel de cuisine et de service mais également, selon vos besoins du personnel pour l'accueil et le vestiaire

Le personnel de service est facturé pour un minimum de 3 heures permettant de couvrir la mise en place, le déroulement et le rangement de votre événement.

Les heures de service sont décomptées dès l'arrivée sur les lieux de votre événement. Le tarif horaire est de CHF 38.90 H.T. de l'heure. A titre indicatif, nous comptons un serveur pour 20 convives pour un apéritif et un serveur pour 10 convives pour un repas.

Pour le personnel d'accueil, un devis sera établi sur demande.

Lorsque la vaisselle est fournie par nos soins, nous vous facturons la location de celle-ci.

Dans les autres cas, un devis sera établi en fonction des conditions et des circonstances.



Nous nous réjouissons de vous accompagner lors de
vos événements !
