



# MAYOR TRAITEUR

Food & Design



[www.mayortraiteur.ch](http://www.mayortraiteur.ch) | Baud-Bovy 14 | 1205 Genève  
[nawel@mayortraiteur.ch](mailto:nawel@mayortraiteur.ch) | 022 328 10 82 | 079 213 94 61



**MAYOR FOOD & DESIGN**, votre traiteur sur les cantons de Genève & Vaud.

De la conception à la réalisation, nous sommes à l'écoute de vos besoins et de vos attentes afin de construire ensemble votre évènement, qu'il soit privé ou professionnel de 10 à 1000 personnes.

- Cocktail dînatoire, lunch, petit déjeuner, apéritif, buffet, plateaux repas
- Lancement de produit, soirée à thème
- Anniversaire, mariage, baptême,
- Dîner de gala, bouquet de chantier, inauguration

## UNE CUISINE FRAICHE, MODERNE ET GOURMANDE

Attaché au « fait-maison », nous vous proposons une cuisine authentique, gourmande, respectueuse des produits.

Votre réception est préparée par notre équipe de gastronomes, passionnés et experts en évènement. Nos chefs mettent leurs talents au service d'une carte inventive, fraîche et gourmande adaptée aux nouveaux rituels de réception.

Associations inédites de couleurs, de textures, de saveurs : le meilleur du produit au fil des saisons. Nos créations culinaires, artistiques et la présentation de nos mets sont toujours originales et raffinées, pour ravir vos pupilles autant que vos papilles !

Une vision simple et moderne de la gastronomie et une fabrication locale à la commande.

## AMBIANCE, DECORATION ET DESIGN

Parce que votre évènement est unique, la qualité, la créativité et la rigueur sont nos engagements de chaque instant !

Nos prestations, dans un style résolument contemporain sobre et élégant sont également adaptées à un univers « Business ».

Notre maîtrise de l'organisation, en petit ou en grand comité, nous permet de répondre à tous types de manifestations.

Nous apportons une attention toute particulière au protocole et aux petits détails qui créent la magie des grandes atmosphères.

**MAYOR TRAITEUR** crée l'évènement d'exception qui vous ressemble, servi par une mise en scène originale dont vos invités et vous-même garderez longtemps le souvenir et l'émotion !



## EVENEMENTS D'ENTREPRISE

- Petit déjeuner, pause-café, brunch, plateaux repas
- Apéritif, cocktail, repas d'affaires, lunch sur le pouce...
- Réception clients, inauguration, présentation de produit...
- Soirée à thème, bouquet de chantier, séminaire...
- Dîner de gala, évènementiels ou relations publiques.

## EVENEMENTS PRIVES

Fête en famille et soirée entre amis, Anniversaire, mariage, baptême...

Notre équipe prend totalement en charge l'organisation et la réalisation de vos évènements afin que vous puissiez profiter en toute sérénité de ce moment privilégié auprès de vos invités.

Dans une relation de complicité et de confiance où créativité et qualité sont les maîtres mots, **MAYOR TRAITEUR** vous écoute, vous conseille, vous guide et vous accompagne à chaque phase de l'élaboration de votre projet.

De ces échanges et de votre budget naîtront le choix du lieu, de la décoration, du repas, et de l'ensemble des prestations.

Nous sommes à votre entière disposition pour répondre à toutes vos questions et demandes particulières.

C'est également avec plaisir que nous pouvons nous déplacer chez vous ou vous recevoir dans nos locaux afin de pouvoir créer ensemble votre événement pour qu'il corresponde à vos attentes.

**Demandez un devis gratuit et personnalisé !**



MAYOR TRAITEUR

## NOTRE RESTAURANT - MAYOR CAFE RESTAURANT

### LE MIDI

Du lundi au vendredi (de 11h30 à 14h30)

Notre carte varie en fonction du marché du jour afin de garantir la fraîcheur et la qualité des produits.

Nous proposons une formule à 21.- et 22.-CHF :

- Une Entrée au choix (salade ou potage)
- Un Plat du jour au choix (poisson ou viande)
- Un buffet de desserts maison

### LE SOIR

Vous cherchez une salle pour un événement en soirée ou le week-end?  
(Anniversaire, after-work, conférence, mariage, dîner entre amis...)

Notre restaurant est PRIVATISABLE (dès 30 personnes), nous pouvons accueillir:

- 200 personnes en cocktail dînatoire debout.
- 100 personnes pour un dîner assis.
- 30 personnes en terrasse.

Nous disposons d'une TERRASSE OMBRAGEE de 30 places, avec vue sur le parc et au calme.

Renseignements et réservations: 022 328 10 82

Le parking public "Ansermet" se situe sous le restaurant.

Accès handicapés- Wifi gratuit- Ecran pour projection à disposition.

**Demandez un devis gratuit et personnalisé !**





MAYOR TRAITEUR

## PETIT DEJEUNER & BRUNCH - Dès 10 personnes

Petit déjeuner ou Pause café

Café, expresso, thé, crème, sucre

Mini viennoiserie

Jus de fruits

Eau minérale

Matériel compris (tasse, cuillère, verre, serviette, machine à café, bouilloire)

9.50 CHF/pers – hors personnel de service

## Suggestions pour agrémenter votre petit déjeuner

### Pièces sucrées

Brochette de fruits frais 2.-

Tartines (beurre, confiture, miel, Nutella) 2.-

Mini cake au chocolat ou au citron 2.-

Boule de Berlin 2.50

Bircher muesli (flocon, fruits frais, yogourt) 3.-

Smoothie (fruits frais mixés) 3.-

### Pièces salées

Tartines salées (fromage, jambon, saumon) 2.40

Mini quiche, mini pizza ou tartelettes aux légumes 2.20

Plateaux de fromage 8.-

Plateaux de charcuterie 8.-

Petites ardoises Valaisannes 12.-

Demandez un devis gratuit et personnalisé !



MAYOR TRAITEUR

## MAYOR TRAITEUR - PLATEAUX REPAS

### PLATEAU « FRAÎCHEUR » 24.-CHF

(Plateau froid)  
Saladine de jeunes pousses  
Tartare de saumon au citron vert  
Carpaccio d'ananas au basilic

### PLATEAU « VEGETARIEN » 24.-CHF

Salade mêlée ou Potage de légumes mixés  
Lasagne d'aubergines ou  
Tofu grillé au curry & coriandre  
Salade de fruits de saison

### PLATEAU « SAVEURS » 26.-CHF

Salade de roquette, tomate, parmesan, pignons  
Suprême de poulet fermier ou  
Pavé de saumon, sauce vierge  
Tarte aux pommes à la cannelle

### PLATEAU « GOURMET » 32.-CHF

Salade Landaise (magret, foie gras, gésier)  
Quasi d'agneau confit au romarin  
Tarte aux fruits rouges

### PLATEAU « ITALIA » 28.-CHF

(Plateau froid)  
Salade de tomate, burrata au basilic  
Carpaccio de boeuf ou Vitello Tonato  
Tiramisu ou Pana cotta

### PLATEAU REPAS « LAST MINUTE » 22.-CHF

Commandes et renseignements entre 9h30 et 10h00  
Le jour même par téléphone uniquement

### SALADE DU JOUR OU POTAGE DE LÉGUMES

Plat du jour au choix (poisson ou viande)  
Dessert maison du jour (supplément 4.-CHF)

N'hésitez pas à nous contacter pour indiquer vos intolérances alimentaires ou demandes particulières.

#### CONDITIONS ET INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Livraison dès 8 plateaux minimum

Pour 8 plateaux, choisissez 2 variétés maximum :

Exemple : 4 plateaux saveurs et 4 plateaux fraîcheurs. (Sauf végétariens, bien sûr).

Délai de commande 48h00 \*sauf pour « plateau last minute »

Livraisons de 11h00 à 13h30

Tous nos plateaux repas sont livrés prêt à être dégustés (plat chaud micro-ondable), garnis avec un féculent et des légumes frais de saison, selon le marché du jour.

Pain, serviette et couverts compris – Tarif hors TVA

**Demandez un devis gratuit et personnalisé !**





Commande minimale sur tout le catalogue  
(10 pièces de 10 variétés soit 100 pièces au total)  
Prix unitaire par pièce H.T.

## MISE EN BOUCHE

### CANAPÉS (sans gelée)

2.00 Chf

- Asperges vertes et œuf de caille
- Crevettes sauce curry et cerfeuil
- Mousse de thon câpres et tomate
- Rosace de Tête de moine et paprika
- Rose de salami, cornichons et oignon
- Saumon fumé, câpres, œuf de lump et citron
- Roulé au fromage de chèvre frais et ciboulette

### BLINIS

2.00 Chf

- Tarama et œuf de lump
  - Mousse de chèvre, tapenade, thym frais
  - Magret fumé, noix de pécan
  - Mascarpone, tomate séchée, origan
  - Noix de St-Jacques mariné au yuzu et chantilly au paprika
- 3.50 Chf

### PICS

2.20 Chf

- Mille feuilles jambon cru, gruyère, basilic
- Gruyère, noix et raisins frais
- Tomate cerise, perle de mozzarella basilic
- Voilier de figue fraîche et jambon cru ou Bresaola
- Voilier de melon et jambon cru ou Bresaola
- Magret de canard fumé aux figues fraîches



MAYOR TRAITEUR



## MISE EN BOUCHE

### TARTINES FANTASIES

2.40 Chf

Saumon fumé, pointes d'asperges, beurre citronné

Jambon cru, gruyère, cornichons, tomate et basilic, beurre

Chèvre doux, pignons, miel, tomate, romarin, huile d'olive

Vacherin, viande des Grisons, poivre, cornichons

Tartare de tomate, caviar d'aubergine et origan frais

### FEUILLETÉS SALÉS 30gr/pers.

2.60 Chf

Flûtes sésame

Roulés aux Olives, fromage, saumon, saucisse

### DIPS DE LÉGUMES 30gr/pers.

2.60 Chf

Les petits pots du jardinier

Sauce Cocktail, Curry et Tartare



MAYOR TRAITEUR



## FINGER FOOD FROIDS

### MINI FOCACCIA

2.40 Chf

Poulet curry

Tomate séchée, mascarpone

Saumon fumé, crème au citron

Jambon cru, basilic mauve

### MACARONS (sucrés/salés)

2.50 Chf

Cacao et chèvre frais

Foie gras et confiture d'oignons

Citron vert et saumon fumé

Curry et volaille

Tomate mozzarella et basilic

Magret fumé, figue fraîche, miel et pignon

### MINI WRAPS

2.50 Chf

Poulet rôti au galanga

Légumes de saison glacés

Thon grillé, soja et pak Choi

Avocat, tomate, gambas grillées, oignons rouges

### SUCETTES

3.00 Chf

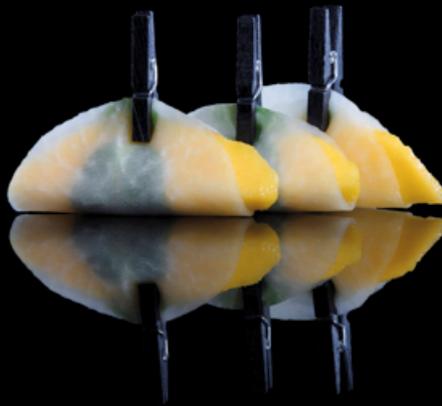
Sucette de parmesan

Spirale de saumon fumé, fromage frais, roquette

Bonbon de foie gras au chocolat croquant



MAYOR TRAITEUR



## FINGER FOOD FROIDS

### MINI SANDWICH (pains spéciaux)

3.20 Chf

Pan Bagnat : Thon, salade, tomate, œuf, olive

Continental : Roast-beef, salade, sauce tartare

Jardinier : Laitue, tomate, carotte râpée, concombre

Asiatique : Poulet, pousse de soja, coriandre, ananas

Suisse : Viande des Grisons, Gruyère, beurre, cornichon

Norvégien : Saumon fumé, yogourt à l'aneth, pousse d'oignon

Italien : Tomate, mozzarella, jambon cru, aubergine grillée, basilic

### PINCETTES

2.20 Chf

Radis noir, truite fumée, concombre, estragon

Courgette grillée, tomate confite, ricotta

Betterave de chioggia, pomme granny, jambon Serrano

Colrave, concombre, thon fumé, mangue, menthe fraîche



MAYOR TRAITEUR



## FINGER FOOD FROIDS

### CAPPUCCINO, FRAPPÉ & GASPACHO

2.20 Chf

Frappé de melon à la menthe fraîche, croustillant de jambon cru (en saison)

Frappé de courge (en saison) et éclats de marrons

Cappuccino d'avocats et mousseline au citron

Cappuccino de pois cassés au lard croustillant

Cappuccino de morilles, crème fouettée à la ciboulette

Gaspacho Andalous au piment d'Espelette

Gaspacho Petits pois & menthe

Frappé de courgette, fromage frais, œuf de saumon



MAYOR TRAITEUR



## FINGER FOOD FROIDS

### SALADINES

2.50 Chf

Crevettes, gingembre et basilic thaï  
Pousses d'épinard, magret fumé, figue et graines de courge torrifiées  
Ecrevisses, pamplemousse doux et oignons fanes  
Poulet, germe de soja, coriandre et sauce aigre douce  
Pomme granny, crabe, endive et croquant aux noix  
Orange sanguine, betterave et saumon mariné  
Salade colorée aux légumes crus et cuits, burrata, balsamique réduit  
Crème de panais, pop corn, chips de bacon  
Espuma de lentilles roses & chips de chorizo  
Salade de patates douces, oignons rouges vinaigrés, dés de canard rôti

### TARTARES

2.50 Chf

Tartare de légumes croquants  
Tartare de bœuf  
Tartare de saumon au pain d'épices  
Tartare de thon à la japonaise  
Tartare de loup aux graines de moutarde  
Tartare de daurade au citron vert



MAYOR TRAITEUR



## FINGER FOOD CHAUDS

### LÉGUMES & GARNITURES

Brochette de légumes du Sud confits	2.20 Chf
Cannelé de courgette aux légumes	2.50 Chf
Polenta crémeuse au mascarpone	3.00 Chf
Poêlée de champignons frais	2.20 Chf
Riz basmati aux petits légumes	3.00 Chf
Mini roesti	3.00 Chf
Gratin de cardons (en saison)	4.00 Chf

### MINI TARTELETTES SALÉES

2.20 Chf

Niçoise (ratatouille à l'huile vierge)
Epinards à la crème
Poireaux et noix de muscade
Courge et parmesan
Deux tomates et pistou
Mini quiche et mini pizza

### MINI BROCHETTE DE VIANDE

2.80 Chf

Bœuf au tandoori
Bœuf au piment d'Espelette
Bœuf Tériyaki
Poulet au sésame
Poulet mariné au curry

### MINI BROCHETTE DE VIANDE

3.20 Chf

Poulet fermier au thym
Veau au Marsala
Magret de canard au miel d'épices
Brochette d'agneau aux abricots

### PICS DE VIANDE

4.00 Chf

Grenadin de veau aux Morilles
Médaille de bœuf à la Bordelaise



MAYOR TRAITEUR



## FINGER FOOD CHAUDS

### HOT DOG & HAMBURGER

Mini hot dog	3.20 Chf
Mini Hamburger	3.70 Chf
Mini Cheeseburger	3.80 Chf
Mayor's Burger (Steak haché, foie gras, oignons doux, roquette)	4.20 Chf
Bison'burger (Viande de Bison de Collex)	5.00 Chf
Suiss'burger (boeuf, viande séchée, salade, tomme vaudoise fondue)	6.00 Chf

### POISSONS, CRUSTACÉS & FRUITS DE MER

3.20 Chf

- Brochette de saumon au beurre blanc citronné
- Brochette de lotte au safran
- Crevettes sautées en persillade, flambées au Pastis
- Goujonnette de filet de perche, beurre citron
- Noix de Saint-Jacques au jambon cru et romarin
- Tempura de sole au gingembre



MAYOR TRAITEUR



## ANIMATION CULINAIRE - LIVE COOKING

Dès 30 personnes - Nécessite la présence d'un cuisinier

### RISOTTO

Aux champignons  
Au parmesan  
Aux pointes d'asperge  
A la truffe  
A l'encre de seiche  
Au vin rouge

### FINGER

5.60 Chf  
5.20 Chf  
6.00 Chf  
8.00 Chf  
7.00 Chf  
5.50 Chf

### ASSIETTE

12.00 Chf  
11.00 Chf  
13.00 Chf  
17.00 Chf  
15.00 Chf  
11.50 Chf

### SUCETTES SNACKÉES À LA PLANCHA (2 pièces)

(animation en extérieur uniquement, nécessite la présence d'un cuisinier)

Thon mariné au soja, graines de sésame  
Saumon mariné, raifort, aneth  
Boeuf aux épices Tex-Mex  
Canard au poivre de Sèchuan

4.00 Chf

### AUTRES ANIMATIONS CULINAIRES

Découpe de jambon, découpe de saumon, tartares minute, show foie gras, cuisine moléculaire...  
Sur demande



MAYOR TRAITEUR



## FINGER FOOD SUCRÉS

### BROCHETTES DE FRUITS

2.00 Chf

Brochette d'ananas au basilic  
Brochette aux fruits frais de saison  
Brochette de fruits exotiques

### VERRINES

2.20 Chf

Crème brûlée assortie  
(vanille, framboise, pistache...)  
Pana cotta à la vanille Bourbon  
et coulis de fruits rouges  
Tiramisu ou Tiramisu au Nutella  
Fraisier au chocolat blanc

### LES SUCETTES

2.50 Chf

Mangue, chocolat blanc, noix de coco  
Mousse framboise, chocolat, éclat de pistache  
Fraise fraîche (en saison), chocolat noir et praliné  
Banane, chocolat et éclats de noisettes torréfiées  
Pop cake et sucette de macaron coloré

### MINI POUSS-POUSS

2.50 Chf

Duo de mousse au chocolat/framboise  
Mousse ananas, caramel au beurre salé  
Mousse aux deux chocolat  
Mousse aux fruits (citron, framboise, fraise, passion)



MAYOR TRAITEUR



## FINGER FOOD SUCRÉS

### DOUCEURS

2.30 Chf

Mini Crumble poire caramel et beurre salé  
Moelleux au chocolat et sa pipette de crème anglaise  
Moelleux au chocolat cœur framboise  
Tartelette au citron meringuée  
Tartelette aux fruits de saison  
Tartelette aux fruits exotiques  
Mini meringue, crème de Gruyère et coulis de fruits rouges  
Cheesecake grenade & spéculos  
Tartelette de poire rôtie aux vermicelles de marron  
Sablé pomme d'amour

### MIGNARDISES

2.00 Chf

Mini tartelettes  
Cupcake  
Mini macarons



MAYOR TRAITEUR



## SUGGESTION D'APÉRITIFS

Minimum 10 pers.

(prix hors TVA, hors personnel, matériel & boissons)

### APÉRITIF DÉCOUVERTE

7 pièces/pers.

15.00 Chf

Canapés & Blinis assortis  
Feuilletés & Dips de légumes  
Tartines viande des Grisons, vacherin, cornichon  
Mini Focaccia au saumon fumé & crème citron  
Pincette courgette grillée, tomate confite, ricotta  
Pic de gruyère, noix & raisins frais

### APÉRITIF EASY

10 pièces/pers.

22.00 Chf

#### Finger food salés - 7 pièces/pers.

Canapés & Blinis assortis  
Feuilletés salés & Dips de légumes  
Tartines fantaisies saumon & asperges  
Mini Focaccia tomate & mascarpone  
Pincette colrave, thon fumé, mangue, menthe  
Gaspacho Andalous au piment d'Espelette  
Macarons au foie gras et confiture d'oignons

#### Finger food sucrés - 3 pièces/pers.

Brochette de fruits frais de saison  
Moelleux au chocolat  
Assortiment de macaron



MAYOR TRAITEUR



## COCKTAILS DÎNATOIRES À THÈME

Minimum 15 pers.

(prix hors TVA, hors personnel, matériel & boissons)

### COCKTAIL SUISSE

13 pièces/pers.

39.00 Chf/pers.

#### Finger food froids

Canapés rosace de tête de Moine

Tartines viande des Grisons, vacherin, cornichon

Pincette de radis noir, truite fumée, concombre, estragon

Cappuccino de morilles, crème fouettée à la ciboulette

Dips de légumes & feuilletés salés

#### Finger food chauds

Mini gratin de cardon (en saison) ou mini roesti

Lentilles de sauverny & pic de saucisson Vaudois

Mini hamburger de bison de collex (en saison) ou Boeuf

Brochette de volaille de Perly au thym

Goujonnette de filet de perche, beurre citron

#### Finger food sucrés

Sucette de fruits frais au chocolat

Mini meringue, crème double de Gruyère, coulis fruits rouges

Tartelette de poire rôtie aux vermicelles de marron, coulis chocolat



MAYOR TRAITEUR



## COCKTAILS DÎNATOIRES À THÈME

Minimum 15 pers.

(prix hors TVA, hors personnel, matériel & boissons)

### COCKTAIL ITALIE

13 pièces/pers.

35.00 Chf/pers.

#### Finger food froids

Canapés rosace de salami & cornichon

Voilier de melon (en saison) ou figue fraîche & Bresaola

Sucette de Parmesan

Macarons à la tomate & mozzarella au basilic

Pincette de courgette grillée, tomate confite & ricotta

#### Finger food chauds

Risotto (live cooking- nécessite la présence d'un cuisinier)

Brochette de veau au Marsala

Noix de Saint-Jacques rôties au jambon cru & romarin

Cannelé de courgette aux petits légumes du Sud

Tartelette aux deux tomates et pesto

#### Finger food sucrés

Mini tiramisu

Pana cotta & coulis de fruits rouges

Assortiment de macarons moelleux



MAYOR TRAITEUR



## COCKTAILS DÎNATOIRES À THÈME

Minimum 15 pers.

(prix hors TVA, hors personnel, matériel & boissons)

### COCKTAIL ASIE

13 pièces/pers.

35.00 Chf/pers.

#### Finger food froids

Tartare de thon à la japonaise

Saladine de poulet, sauce aigre douce

Saladine de crevettes au gingembre & basilic thaï

Mini wraps thon grillé, pak choï & soja

Saladine de patates douces, dés de canard rôti, oignons rouges vinaigrés

#### Finger food chauds

Brochette de poulet au sésame

Brochette de bœuf Tériyaki

Tempura de sole au gingembre

Crevettes sautées au curry

Riz basmati aux petits légumes thaï

#### Finger food sucrés

Tartelette aux fruits exotiques

Sucette mangue, chocolat blanc, noix de coco

Pouss-pouss : mousse ananas & caramel



MAYOR TRAITEUR



## COCKTAILS DÎNATOIRES À THÈME

Minimum 15 pers.

(prix hors TVA, hors personnel, matériel & boissons)

### COCKTAIL INTERNATIONAL

15 pièces/pers.

39.00 Chf/pers.

#### Finger food froids

Spirale de saumon fumé, fromage frais, roquette

Cappuccino de petits pois & menthe fraîche

Pincette de betterave de chioggia, pomme granny, jambon Serrano

Macarons au foie gras et confiture d'oignons

Tartare de loup aux graines de moutarde ancienne

#### Finger food chauds

Brochette d'agneau aux abricots

Grenadin de veau aux Morilles

Brochette de saumon au beurre blanc citronné

Brochette de crevettes sautées en persillade

Mini Cheeseburger

Brochette de légumes du Sud confits

#### Finger food sucrés

Crèmes brûlées assorties

Moelleux au chocolat & sa pipette de crème anglaise

Mignardises (tartelettes & macarons)



MAYOR TRAITEUR

## BUFFETS & REPAS – sur mesure

### LES ENTRÉES FROIDES

- Salade de pommes de terre, saumon fumé, sauce aigrette 7.-CHF/pers
- Salade d'orge perlé, poulet grillé, petits légumes croquants 7.-CHF/pers
- Salade de quinoa, gambas grillée, coriandre, vinaigrette à l'orange 8.-CHF/pers
- Salade de penne rigate, jambon de Parme, copeaux de parmesan, tomate cerise 8.-CHF/pers
- Plateaux de charcuteries du Pays 8.-CHF/pers
- Salade d'asperges, petits pois, fèves, pignons, menthe & mesclun 12.-CHF/ pers (En saison)
- Ardoises Valaisannes (fromages & charcuteries du Pays) 16.-CHF /pers
- Carpaccio de saumon mariné, crème acidulée, toast 16.-CHF/pers
- Ballotine de volaille aux pistaches, balsamique réduit 16.-CHF/pers
- Salade colorée aux légumes crus & cuits, burrata, balsamique, réduit 16.-CHF/pers
- Tartare de bar au combawa, tomate confite, toast 16.-CHF/pers
- Tartare de saumon, vinaigrette de fruits exotiques, toast 18.-CHF/pers
- Terrine de foie gras maison, confiture d'oignons, figues, toast, jeunes pousses 20.-CHF/pers
- Noix de Saint-Jacques & Gambas, coulis de poivron rouge & tuile de parmesan 20.-CHF/pers

### LES ENTRÉES CHAUDES

- Velouté de courge aux éclats de marrons 8.-CHF/pers (en saison)
- Tarte fine à la tomate San Marzano sur lit de jeunes pousses 14.-CHF/pers
- Gambas gratinées au Sabayon 18.-CHF/pers
- Escalope de foie gras maison, confiture d'oignons, figues, jeunes pousses 20.-CHF
- Raviole de Homard, émulsion au citron vert 22.-CHF/pers



# BUFFETS & REPAS – sur mesure

## LES PLATS PRINCIPAUX

### LES POISSONS

- Pavé de saumon, sauce vierge, riz basmati aux petits légumes 22.-CHF/pers
- Dos de cabillaud sauce homardine, tagliatelles & pois mange-tout 24.-CHF/pers
- Loup en portefeuille, pommes de terres safranées & bayaldi de légumes frais 24.-CHF/pers
- Rôti de lotte au lard, riz vénéré, sauce au safran 26.-CHF/pers
- Ballotine de Féra au beurre d'écrevisses, quinoa & trio de carottes 24.-CHF/pers

### LES VIANDES

- Suprême de poulet rôti au thym, pommes Maxim's & méli-mélo de légumes 26.-CHF/pers
- Canard caramélisé, poivre de Séchuan, purée de patate douce & spaghetti de courgette 26.-CHF/pers
- Rack d'agneau en croûte d'herbes, pommes toupinel & poêlée de légumes oubliés 34.-CHF/pers
- Médaille de veau aux morilles, gratin dauphinois & petits légumes tournés 38.-CHF/pers
- Filet de bœuf à la Bordelaise & échalote confite, écrasé de pommes de terre aux herbes & tagliatelles de légumes colorés 39.-CHF/pers
- Autres choix de sauces ou garnitures possible, sur demande.

### LES VÉGÉTARIENS - 16.-CHF/pers

- Tofu grillé au curry & coriandre, riz basmati aux petits légumes
- Lasagnes végétariennes aux aubergines confites
- Risotto au choix (asperge, vin rouge, parmesan, champignons)





## BUFFETS & REPAS – sur mesure

### LES PLATS « CANAILLES » 21.-CHF/pers

Paëlla, couscous, choucroute, raclette, fondue, jambon à l'os.

Autres Grillades, broches...sur mesure & sur demande.

### FROMAGE – 8.-CHF/pers

Plateaux ou assiettes de fromages affinés, noix, raisin frais, ballons de pain

### DESSERT – 8.-CHF/pers

Assiettes gourmandes (4 pièces, finger food, sélectionnées par notre Chef)

Gâteaux sur mesure (framboisier, fraisier, chocolat, millefeuilles, vacherin...)

Buffet de tartes anciennes (tatin, citron meringuée, pruneaux, poire/amande, myrtilles)

Fondue au chocolat (assortiment de fruits frais & brioche)

Grillade de Marshmallow – Animation Live cooking (en extérieur uniquement)



## BOISSONS

(prix hors TVA)

<b>EAUX MINÉRALES</b> Valser plate ou gazeuse - litre	4.00 Chf
<b>JUS DE FRUITS</b> Jus d'orange, pomme, ananas, cocktail, grapefruit - litre	5.00 Chf
<b>SMOOTHIES</b> (Fruits frais mixés selon la saison)	3.00 Chf
<b>SODAS &amp; THE FROID</b> Coca-Cola, zéro, light, Fanta, Sprite, Thé froid – litre	5.00 Chf
<b>BIÈRES</b> Choix sur demande.	
<b>CAFÉ, THÉ, INFUSION, NESPRESSO</b>	2.50 Chf
<b>VINS, CHAMPAGNES, APÉRITIFS, DIGESTIFS, COCKTAILS...</b>	

Nous sommes à votre disposition pour vous proposer différents vins en accord avec vos cocktails et menus.

Seules les bouteilles entamées seront facturées.

## MATÉRIEL, NAPPAGES, MOBILIER

(prix hors TVA)

### MATÉRIEL & VAISSELLE

Matériel pour apéritif (Verrerie, mini couverts, serviettes cocktail, glaçons...)	5.00 Chf
Matériel pour cocktail dînatoire (Verrerie, petites assiettes, couverts...)	8.00 Chf
Matériel pour repas à table (Verrerie, assiettes, matériel de bar & de cuisine...)	14.00 Chf

### NAPPAGES

Nappe blanche ou noire en coton (205X205)	20.00 Chf
Nappe ronde blanche satinée (pour table ronde)	25.00 Chf
Housse tendue noire ou blanche (pour table haute)	20.00 Chf
Housse tendue pour table rectangulaire (bar & buffet)	20.00 Chf
Serviette en tissu blanche	3.00 Chf
Autres dimensions et coloris	Sur demande

### MOBILIER

Table haute « Mange-Debout » 110 cm x70 cm	20.00 Chf
Table rectangulaire, 120 x 75 cm	20.00 Chf
Table ronde, 150 cm de diamètre (8 pers.)	20.00 Chf
Chaise banquet	Sur demande
Vestiaire avec cintres et numéros (40 pers.)	50.00 Chf
Autre mobilier et matériel (grill, broches, estrade, tente...)	Sur demande



# SERVICES

## DÉCORATION (Fleuristes et décoratrices professionnelles)

Décoration de table, de salle ou de buffet :

Verrine fleurie, Centre de table, Grande composition, décoration de salle à thème...

## PERSONNEL

Engagement 3 h minimum

	Tarif de jour jusqu'à 23h	Tarif de nuit & week-end & jours fériés
Maître d'Hôtel	41.-CHF	45.-CHF
Serveur	38.-CHF	41.-CHF
Chef de cuisine	41.-CHF	45.-CHF
Cuisinier	38.-CHF	41.-CHF
Auxiliaires	38.-CHF	41.-CHF
(plongeur, vestiaire, parking, sécurité...)		

## TRANSPORT :

Nous livrons sur tout Genève dès 10 personnes  
& le Canton de Vaud dès 30 personnes.

## ANIMATIONS Sur demande :

DJ, bar à cocktail, Musiciens, magicien, caricaturiste, etc....

Le matériel, le nappage et le mobilier sont repris sales et lavés par nos soins dans nos locaux.

Toute pièce manquante ou endommagée, sera facturée au prix d'achat.  
Pour tous vos besoins supplémentaires, n'hésitez pas à nous contacter.





MAYOR TRAITEUR

## LE VIN D'HONNEUR

Trait d'union entre la cérémonie (religieuse ou non) et le repas, le vin d'honneur dure en général entre 1h et 1h30.

La formule dépend non seulement du style de votre mariage : Solennel, traditionnel ou original, mais également de l'heure à laquelle se déroule la cérémonie, soit en fin de matinée, soit sous la forme d'un cocktail en fin d'après-midi ou début de soirée avant le dîner.

Souvent organisé dans un endroit proche de celui où a été célébré le mariage, il permet de convier les personnes ayant assisté à la cérémonie mais qui ne seront pas forcément invitées au repas.

## LE COCKTAIL

Un grand nombre de mariés préfèrent remplacer le vin d'honneur par un cocktail servi juste avant le repas.

Le cocktail rassemble alors la famille proche, les amis des parents et des mariés, les relations professionnelles proches.

A savourer debout, le cocktail est la formule idéale pour un mariage simple et décontracté, il dure en moyenne entre 1h30 et 2h avant de passer à table.



## SPECIAL MARIAGE

### SUGGESTION POUR VOTRE VIN D'HONNEUR

(1H00 à 1h30) 9 pièces/pers 21.00 Chf/pers.

Canapés & blinis assortis

Voilier de melon & Bresaola

Sucette spirale de saumon fumé, roquette, fromage frais

Macarons au foie gras & confiture d'oignons

Mini wraps avocat, gambas grillées, tomate, oignons rouges

Tartine de chèvre doux, pignons, miel, tomate confite

Cappuccino de morilles, crème fouettée à la ciboulette

Pincette de colrave, thon fumé, mangue, menthe fraîche

### SUGGESTION POUR VOTRE COCKTAIL

(1H30 à 2h00) 12 pièces/pers 28.00 Chf/pers.

Canapés & blinis assortis

Frappé de melon et croustillant de jambon cru

Sucette spirale de saumon fumé, roquette, fromage frais

Macarons au foie gras & confiture d'oignons

Mini wraps avocat, gambas grillées, tomate, oignons rouges

Tartine de chèvre doux, pignons, miel, tomate confite

Tartine caviar d'aubergine, tartare de tomate, origan frais

Cappuccino de morilles, crème fouettée à la ciboulette

Cappuccino d'avocat, mousseline au citron

Pincette de colrave, thon fumé, mangue, menthe fraîche

Tartare de daurade au citron



# SPECIAL MARIAGE

## SUGGESTIONS POUR VOTRE MENU DE MARIAGE

### MENU 1

47.00 Chf

Entrée	Salade colorée aux légumes crus & cuits, burrata, balsamique réduit
Plat principal	Suprême de poulet rôti au thym, pommes Maxim's & méli-mélo de légumes
Dessert	Gâteau des Mariés

### MENU 2

69.00 Chf

Entrée	Tartare de saumon, vinaigrette de fruits exotiques, toast
Plat principal	Médailon de veau aux morilles, gratin dauphinois & petits légumes tournés
Fromages	Fromages affinés, noix, raisin frais, ballons de pain
Dessert	Gâteau des Mariés

### MENU 3

79.00 Chf

1ère entrée	Terrine de foie gras maison, confiture d'oignons, figues, toast, jeunes pousses
2ème entrée	Raviole de Homard, émulsion au citron vert
Plat principal	Filet de bœuf à la Bordelaise & échalote confite, écrasé de pommes de terre aux herbes & tagliatelles de légumes colorés
Buffet de dessert	Gâteau des Mariés - Café & Mignardises



MAYOR TRAITEUR



MAYOR TRAITEUR

# SPECIAL MARIAGE

## SUR MESURE

### AMUSE-BOUCHE

Bouchée de crevette au pesto  
Caviar d'aubergine & magret fumé  
Croustillant aux noix & émulsion de vacherin  
Fraîcheur de courgette, ricotta & saumon

### ENTREES FROIDES

Salade colorée aux légumes crus & cuits, burrata, balsamique réduit  
Ballotine de volaille à la pistache, vinaigrette de mangue  
Tartare de bar au combawa & tomate confite  
Carpaccio de saumon mariné à la Vodka & aneth  
Terrine de foie gras maison, confiture d'oignons, toast  
Saladine de Saint-Jacques & gambas, coulis de poivrons rouges, tuile de parmesan

### ENTREES CHAUDES

Tarte fine à la tomate San Marzano (végétariens)  
Gambas gratinées au Sabayon  
Escalope de foie gras maison, confiture d'oignons, salade de jeunes pousses  
Raviole de Homard tiède, émulsion de citron vert

### PLATS PRINCIPAUX

#### Les poissons

Dos de cabillaud cuit sur la peau, crème de ciboulette  
Pavé de saumon, basse température, sauce vierge

#### Les viandes

Carré de porc rôti cuit sur l'os, sauce moutarde à l'ancienne  
Souris d'agneau aux petits légumes confits & jus corsé  
Suprême de volaille au thym ou aux champignons  
Magret de canard caramélisé, jus au poivre de Sichuan  
Médailillon de veau braisé à l'estragon ou aux morilles  
Filet de bœuf, sauce au choix

#### Végétariens

Tofu grillé au curry & coriandre, riz basmati aux petites courgettes  
Lasagne végétarienne

### FROMAGE

Plateaux de fromages affinés, noix, raisins frais  
Ballon de pain assortis

### DESSERTS

Gâteau des Mariés (forme et parfum à définir ensemble)  
Mignardises (tartelette, cupcake, macarons), verrines...



# CONDITIONS GENERALES

Toutes nos productions sont réalisées de manière artisanale,  
**Production maison : garantit de qualité et de fraîcheur.**

Pour toute confirmation de manifestation de votre part :

- Nous confirmer au plus tard **une semaine** au préalable, le nombre d'invités.  
Sans quoi, le dernier nombre de convives annoncé sera retenu pour la facturation.
- La confirmation signée de la manifestation doit impérativement nous être adressée au plus tard **3 semaines avant la date de l'événement**, au risque que la celle-ci soit déjà réservée pour une autre manifestation.
- Un acompte de 50% du montant devisé vous sera demandé pour un total supérieur à 1'000.-CHF.
- Le solde sera réglé dans un délai de 10 jours net, après réception de la facture finale.
- Pénalités pour paiement en retard 5% du montant restant dû.

**Prévoir une place de parking proche de la manifestation pour le déchargement de la marchandise.**

**MAYOR TRAITEUR s'engage :**

- A rendre les locaux et le matériel (le cas échéant), mis à disposition, dans l'état dans lequel ils se trouvaient à notre arrivée.
  - Dans un délai de 72 heures, à accepter ou à refuser votre demande de manifestation.
  - Garantit que nos produits carnés sont, tout d'abord, d'origine Suisse.
- Toutes autres provenances vous seront communiquées sur demande.

**La Taxe sur la valeur ajoutée (TVA) :**

- 2,5 % sur la nourriture et les boissons sans alcool (livraison sans personnel)
- 7,7 % sur le transport, matériel et les boissons alcoolisées
- 7,7 % sur totalité si nous fournissons le personnel de service
- Les tarifs indiqués dans la présente offre s'entendent Hors Taxes.

**Dispositions Finales :**

- Vous avez un devoir de confidentialité sur toutes les offres et productions culinaires de la société **MAYOR TRAITEUR**.
- Le fort juridique de notre société est le canton de Genève.
- **MAYOR TRAITEUR** se réserve le droit, à tous moments, de modifier son offre de vente dans un délai de 10 jours ouvrables.

**NOUS NOUS RÉJOUISSONS DE COLLABORER À LA RÉUSSITE DE VOTRE ÉVÉNEMENT !**





# MAYOR TRAITEUR

Food & Design



[www.mayortraiteur.ch](http://www.mayortraiteur.ch) | Baud-Bovy 14 | 1205 Genève  
[nawel@mayortraiteur.ch](mailto:nawel@mayortraiteur.ch) | 022 328 10 82 | 079 213 94 61