

Repas pour associations et collectivités

Composez librement vos menus à partir de **10 convives minimum**.

Les prix des plats comprennent un féculent et un légume (sauf les plats complets) à choisir librement dans liste à la page 6.

Nous vous prions de bien lire nos conditions générales à la page 8.

Les entrées

Salade mêlée (verte, tomates et carottes)	Fr. 5.10
Assortiment de crudités au choix (5 sortes)	Fr. 5.80
Salade de chou rouge, pommes et lardons	Fr. 6.40
Salade gourmande (lentilles, melon, magret fumé)	Fr. 9.00
Potage aux légumes ou soupe de courge	Fr. 6.90
Terrine de légumes printaniers	Fr. 6.90
Assiette de charcuterie mélangée	Fr. 8.50
Assiette de viande séchée des Grisons	Fr. 9.50
Assiette valaisanne (viande séchée, jambon cru, bacon)	Fr. 9.00
Assiette de rosbif	Fr. 9.00
Terrine de campagne ou de canard	Fr. 7.20
Terrine de foie au foie gras	Fr. 8.50
Pâté en croûte	Fr. 6.70
Flamiche aux poireaux	Fr. 8.00
Tomates mozzarella	Fr. 7.20
Cocktail de crevettes	Fr. 8.30
Terrine de poisson	Fr. 7.20
Tartare de saumon	Fr. 8.90
Saumon fumé	Fr. 8.90
Feuilleté de saumon avec sa sauce	Fr. 12.70

Traiteur - Acacias

Traiteur - Repas à domicile - Banquets

17-21 Rue Eugène-Marziano 1227 Les Acacias 022 736 58 35

www.traiteur-acacias.ch e-mail: contact@traiteur-acacias.ch

Les plats

Les volailles

<i>Demi-coquelet rôti</i>	Fr. 12.70
<i>Piccata au citron ou au Marsala</i>	Fr. 13.80
<i>Cordon bleu</i>	Fr. 13.80
<i>Poulet basquaise (cuisse)</i>	Fr. 13.80
<i>Suprême de volaille sauce nonna</i>	Fr. 13.80
<i>Suprême de volaille aux morilles et au vin jaune</i>	Fr. 18.60
<i>Coq au vin</i>	Fr. 15.40
<i>Cuisse de pintade aux pommes et au cidre</i>	Fr. 15.40
<i>Cuisse de lapin en gibelotte ou à la moutarde</i>	Fr. 14.30
<i>Cuisse de canard aux olives</i>	Fr. 17.00
<i>Magret de canard au poivre vert</i>	Fr. 18.60
<i>Filet de canard à l'orange</i>	Fr. 19.60
<i>Filet de canard au vinaigre de framboises et miel</i>	Fr. 19.60
<i>Cailles aux raisin en crapaudine (sans os)</i>	Fr. 22.30

Le boeuf

<i>Braisé de boeuf</i>	Fr. 14.30
<i>Goulache de boeuf à la hongroise</i>	Fr. 14.30
<i>Boeuf bourguignon</i>	Fr. 14.80
<i>Daube de boeuf à la provençale</i>	Fr. 14.30
<i>Daube de boeuf périgourdine aux châtaignes</i>	Fr. 15.40
<i>Joue de boeuf aux olives et citron confit</i>	Fr. 14.30
<i>Carbonade à la flamande</i>	Fr. 14.80
<i>Boeuf Stroganof</i>	Fr. 19.10
<i>Émincé de boeuf au curry ou au poivre vert</i>	Fr. 15.40
<i>Steak chasseur</i>	Fr. 14.30
<i>Boulettes de boeuf à l'orientale</i>	Fr. 15.40

Traiteur - Acacias

www.traiteur-acacias.ch e-mail: contact@traiteur-acacias.ch

Les plats

Le veau

<i>Rôti de veau dans son jus</i>	<i>Fr. 15.40</i>
<i>Blanquette de veau à l'ancienne</i>	<i>Fr. 17.00</i>
<i>Tendrons de veau</i>	<i>Fr. 15.90</i>
<i>Sauté de veau Marengo</i>	<i>Fr. 17.00</i>
<i>Émincé de veau à la crème</i>	<i>Fr. 19.10</i>
<i>Piccata de veau au citron ou au Marsala</i>	<i>Fr. 19.10</i>
<i>Cordon bleu de veau (noix de veau)</i>	<i>Fr. 22.60</i>
<i>Côte de veau à la dijonnaise ou aux champignons</i>	<i>Fr. 19.10</i>
<i>Médaille de veau aux chanterelles ou bolets</i>	<i>Fr. 20.10</i>
<i>Contre-filet de veau aux morilles</i>	<i>Fr. 20.70</i>
<i>Grenadin de veau aux pommes et au cidre</i>	<i>Fr. 20.70</i>

Le porc

<i>Saucisse à rôtir maison</i>	<i>Fr. 13.80</i>
<i>Jambon de campagne chaud au Madère</i>	<i>Fr. 13.30</i>
<i>Émincé de porc à l'estragon</i>	<i>Fr. 14.30</i>
<i>Rôti de porc à la sauge ou aux pruneaux</i>	<i>Fr. 14.30</i>
<i>Fricassée de porc à la genevoise</i>	<i>Fr. 14.30</i>
<i>Osso buco de porc</i>	<i>Fr. 14.30</i>
<i>Côte de porc charcutière</i>	<i>Fr. 14.30</i>
<i>Côte de porc au roquefort et aux lardons</i>	<i>Fr. 15.40</i>
<i>Contre-filet de porc forestière</i>	<i>Fr. 16.40</i>
<i>Filet mignon de porc aux morilles</i>	<i>Fr. 18.60</i>
<i>Filet mignon de porc à l'échalote et au Calvados</i>	<i>Fr. 17.50</i>
<i>Filet mignon de porc aux figues et aux raisins</i>	<i>Fr. 18.00</i>

Traiteur - Acacias

www.traiteur-acacias.ch e-mail: contact@traiteur-acacias.ch

Les plats

Le gibier

Médaille de cerf aux griottes Fr. 19.60

L'agneau

Gigot d'agneau au thym Fr. 14.30

Côtelettes d'agneau aux herbes de Provence Fr. 15.90

Filet mignon d'agneau à l'échalote Fr. 18.00

Filet mignon d'agneau vert-pré Fr. 19.10

Soufflakis (brochette d'agneau haché) Fr. 14.30

Les abats

Foie de veau à la vénitienne Fr. 15.40

Rognons de veau à la moutarde ou au Cognac Fr. 15.40

Langue de veau aux câpres Fr. 14.30

Atriaux Fr. 14.30

Les poissons

Saumon à l'oseille Fr. 18.00

Blanquette de lotte aux morilles Fr. 21.70

Filet de truite aux amandes Fr. 19.10

Queues de crevettes à l'ail ou à la provençale Fr. 22.20

Filet de sole tropicale à la dieppoise Fr. 23.80

Filet de sole tropicale au vin blanc Fr. 22.20

Filet de féra au Génépi Fr. 24.40

Quenelles de brochet sauce Nantua Fr. 14.30

Gratin de poisson Fr. 15.40

Traiteur - Acacias

www.traiteur-acacias.ch e-mail: contact@traiteur-acacias.ch

Les plats

Les plats complets

<i>Choucroute garnie</i>	Fr. 16.90
<i>Gratin de choux farcis (boeuf et riz Basmati)</i>	Fr. 15.90
<i>Petits salés aux lentilles et pommes vapeur</i>	Fr. 16.40
<i>Saucisse au chou et papet vaudois</i>	Fr. 17.50
<i>Pot-au-feu</i>	Fr. 16.40
<i>Poule au pot</i>	Fr. 15.90
<i>Endives au jambon et riz</i>	Fr. 14.80
<i>Endives au saumon fumé et riz</i>	Fr. 17.50
<i>Couscous royal</i>	Fr. 19.10
<i>Navarin d'agneau printanier</i>	Fr. 15.40

Les pâtes

<i>Lasagne à la viande, salade</i>	Fr. 14.30
<i>Lasagne aux épinards, salade</i>	Fr. 14.30
<i>Cannelloni à la viande, salade</i>	Fr. 14.30
<i>Cannelloni aux légumes, salade</i>	Fr. 14.30
<i>Penne ou spaghetti à la bolognaise, salade</i>	Fr. 14.80
<i>Penne ou spaghetti al sugo (jambon, lardons), salade</i>	Fr. 14.30
<i>Tagliatelle aux chanterelles ou aux bolets</i>	Fr. 15.40
<i>Tagliatelle au saumon</i>	Fr. 15.40
<i>Ravioli au saumon, sauce épinards, salade</i>	Fr. 14.80

Origine des viandes

Boeuf: Suisse

Porc: Suisse

Poulet: Suisse/Brésil

Dinde: Hongrie

Veau: Suisse

Agneau: Suisse/N'Zeelande

Traiteur - Acacias

www.traiteur-acacias.ch e-mail: contact@traiteur-acacias.ch

Les garnitures

Les féculents

Pommes vapeur
Pommes persillées
Pommes boulangères
Pommes au four
Gratin dauphinois
Galettes de rösti
Pommes mousseline
Riz nature
Riz Basmati
Riz au safran
Riz pilaf
Risotto
Risotto aux bolets
Spaetzli
Tagliatelle ou penne
Cornettes
Gratin aux chanterelles
Blé mitonné (Ebly)
Polenta

Les légumes

Jardinière de légumes
Petits pois à la française
Haricots verts
Carottes Vichy
Carottes glacées
Mousse de carottes
Gratin de courgettes
Courgettes à la tomate
Ratatouille
Purée d'aubergines
Purée de céleri et marrons
Tian d'aubergines et tomates
Tomates au four
Tomates provençales
Brocoli
Mousse de brocoli
Chou-fleur nature ou en gratin
Choux de Bruxelles
Chou rouge braisé
Fricassée de fonds d'artichauts
Poivrade d'artichauts
Endives braisées
Gratin de côtes de bettes
Gratin de cardons
Gratin de potiron
Cardons à la moelle
Épinards en branches
Épinards à la crème
Salade

Traiteur - Acacias

www.traiteur-acacias.ch e-mail: contact@traiteur-acacias.ch

Les desserts

<i>Salade de fruits frais</i>	<i>Fr. 5.20</i>
<i>Tarte aux pommes ou aux poires</i>	<i>Fr. 3.80</i>
<i>Tarte tatin</i>	<i>Fr. 5.00</i>
<i>Tarte au citron</i>	<i>Fr. 4.50</i>
<i>Gâteau aux carottes</i>	<i>Fr. 4.20</i>
<i>Crème brûlée</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Flan vanille</i>	<i>Fr. 3.50</i>
<i>Flan caramel</i>	<i>Fr. 3.80</i>
<i>Mousse au chocolat</i>	<i>Fr. 3.80</i>
<i>Éclair au café, chocolat ou vanille</i>	<i>Fr. 3.30</i>
<i>Tiramisù</i>	<i>Fr. 4.40</i>
<i>Millefeuille</i>	<i>Fr. 4.00</i>
<i>Baba au rhum</i>	<i>Fr. 4.40</i>
<i>Crêpes au sucre</i>	<i>Fr. 4.20</i>
<i>Crêpes Suzette</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Poires au chocolat</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>La crème à l'ananas de Jacqueline</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>Charlottines aux poires</i>	<i>Fr. 5.00</i>
<i>Charlottines aux fruits rouges</i>	<i>Fr. 5.00</i>
<i>Île flottante</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Assortiment de mignardises (4 pièces)</i>	<i>Fr. 9.00</i>

Traiteur - Acacias

www.traiteur-acacias.ch e-mail: contact@traiteur-acacias.ch

Conditions générales

Les prix

Tous les prix s'entendent par convive, net et TVA 2.5% incluse.

Si le service est assuré par nos soins, le taux de TVA passe à 8%.

La différence 5.5% sera facturée en plus.

Les quantités

La quantité minimum de livraison est de 10 convives.

Conditionnement

Les repas sont en principe livrés en vrac dans des conteneurs isothermes (sauf quelques exceptions).

Service

Le service sur assiette et à table n'est pas compris dans les prix.

Nous pouvons mettre à disposition du personnel de service. Ces prestations seront facturées à un taux horaire de Fr. 40.--.

Vaisselle et nappage

La fourniture de la vaisselle et du nappage des tables ne sont pas compris dans les prix. Sur demande nous vous établirons avec plaisir une offre.

Livraison et reprise du matériel

La livraison et la reprise du matériel est gratuite dans la limite du canton de Genève.

Le pain

Sur demande nous fournissons également le pain. Veuillez préciser à chaque commande si vous le désirez.

Traiteur - Acacias

Traiteur - Repas à domicile - Banquets

17-21 Rue Eugène-Marziano 1227 Les Acacias 022 736 58 35

www.traiteur-acacias.ch e-mail: contact@traiteur-acacias.ch