



**BOULANGERIE-PÂTISSERIE**  
**BANQUETS - COCKTAILS | RÉCEPTIONS**  
**REPAS D'ENTREPRISES**



## NOUS CONNAÎTRE

# PLUS DE 90 ANS D'EXPÉRIENCE À VOTRE SERVICE



**1924**

Gustave Adolf Junior, qui s'était établi à Genève en 1920, achète l'immeuble et la boulangerie de Châteline.

**1934**

l'équipe autour de la 1<sup>ère</sup> automobile de livraison.

**1955**

C'est Georges, le fils qui reprend alors le flambeau.

**1968**

Reprise de l'entreprise familiale par Willy, le frère de George.

**1982**

Willy Jenny ouvre une chocolaterie Tea-room dans la Galerie des Bergues. Puis crée Jenny & C<sup>o</sup> avec son fils Alain, en 1990.

**2002**

Après avoir modernisé et restructuré l'entreprise, Alain développe le service traiteur.

**2013**

La 4<sup>e</sup> génération, Scott, reprend la direction, après une solide formation de cuisinier dans des hôtels 5 étoiles genevois et continue le développement du secteur cocktail, réception et banquets.

**2017**

Ouverture sur la rive gauche du nouveau magasin à la Halle de Rive.

**2021**

Ouverture à Satigny de Jenny le Restaurant. Des spécialités du terroir et l'excellence du service traiteur pour profiter sur place ou à l'emporter. Le lieu dispose également d'un espace privatisable.

**2024**

L'entreprise fête ses 100 ans est à toujours son premier point de vente historique à Châteline.



PLUS QU'UN NOM OU UNE ÉCHOPPE, C'EST UN SAVOIR-FAIRE  
ET UNE PASSION QUE NOUS AVONS REÇUS ET TRANSMETTONS  
DEPUIS 4 GÉNÉRATIONS AU SEIN DE NOTRE ENTREPRISE FAMILIALE.



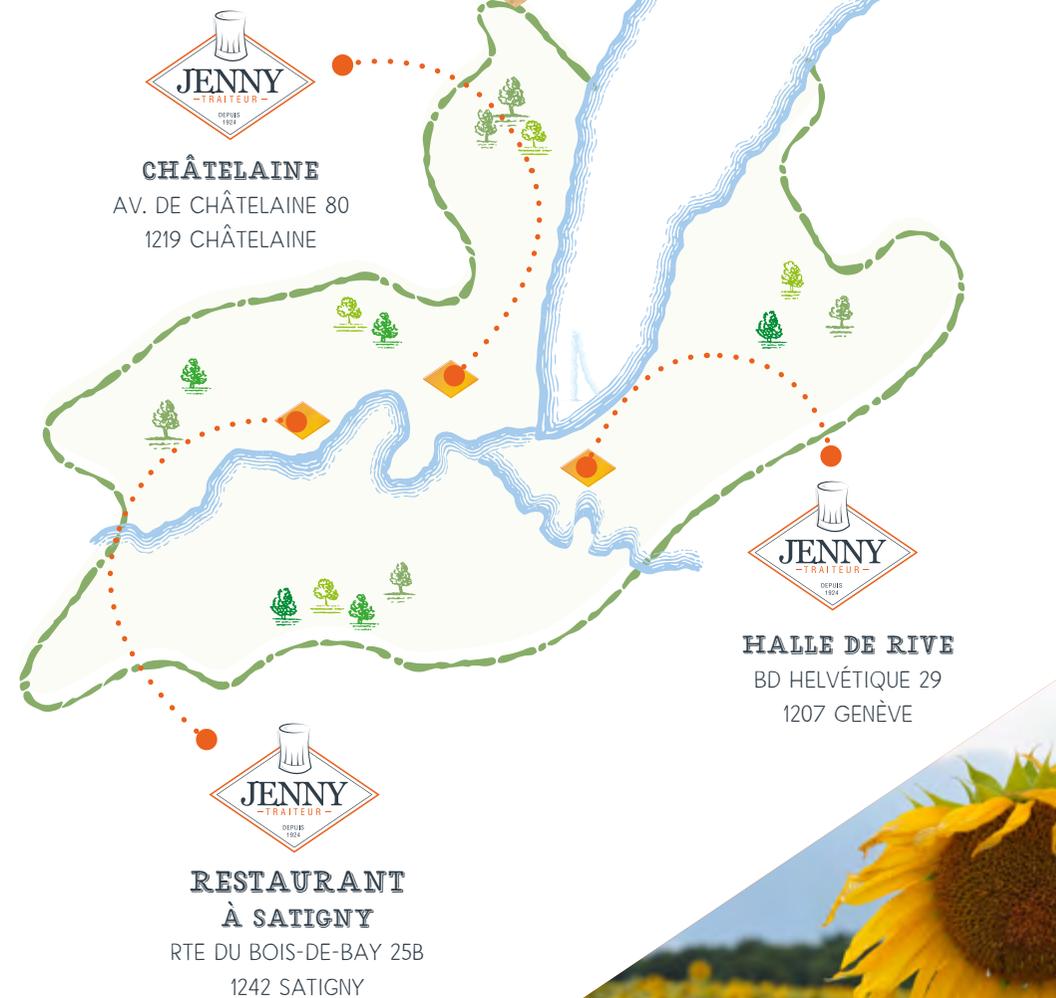


NOUS CONNAÎTRE

# LE GOÛT MADE IN GENÈVE

TOUS NOS PRODUITS SONT CONFECTIONNÉS À GENÈVE, DANS NOTRE LABORATOIRE DE CHÂTELAINE DEPUIS 1924, PERPÉTUANT AINSI JOUR APRÈS JOUR UN SAVOIR-FAIRE DONT NOUS SOMMES FIÈRS. NOUS NOUS ENGAGEONS AUSSI EN TANT QU'ENTREPRISE FORMATRICE POUR QUE DEMAIN CETTE TRADITION PERDURE.

NOUS NOUS EFFORÇONS ÉGALEMENT DÈS QUE CELA EST POSSIBLE D'UTILISER DES INGRÉDIENTS ISSUS DE FILIÈRES DE PROXIMITÉ QUI NOUS PERMETTENT D'ÉLABORER DE MANIÈRE ARTISANALE ET ENTIÈREMENT FAIT MAISON, LES PRODUITS QUI FERONT LE SUCCÈS DE VOS ÉVÉNEMENTS. AINSI VOUS RETROUVEZ CHEZ NOUS DE NOMBREUX PRODUITS LABÉLISÉS GRТА, ET GENEVOIS.





**NOUS CONNAÎTRE**

# UNE ORGANISATION SUR-MESURE DE VOS ÉVÉNEMENTS

POUR ACCOMPAGNER LES MOMENTS QUI COMPTENT ET VOUS PERMETTRE DE CÉLÉBRER PLEINEMENT LES GRANDS MOMENTS DE VOTRE VIE, NOTRE ÉQUIPE COMPOSÉE DE PROFESSIONNELS EST À VOTRE ÉCOUTE POUR VOUS OFFRIR LE MEILLEUR LORS DE L'ORGANISATION DE VOS ÉVÉNEMENTS.

## ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS:

SÉANCES DE TRAVAIL, CONFÉRENCES OU SOIRÉES D'ENTREPRISE, NOS SOLUTIONS S'ADAPTENT À TOUS VOS BESOINS, DE LA FORMULE LUNCH BOX À LA SOIRÉE VIP.

## ÉVÉNEMENTS PRIVÉS:

COCKTAILS, RÉCEPTIONS, BANQUETS, NOUS SOMMES LÀ POUR RÉALISER TOUTES VOS ENVIES, DU MENU AU CHOIX DU LIEU IDÉAL EN PASSANT PAR LA DÉCORATION ET L'ANIMATION.



PRESTATIONS  
& CONDITIONS

POUR TOUT RENSEIGNEMENT ET POUR PASSER COMMANDE: [www.jenny-traiteur.ch](http://www.jenny-traiteur.ch) | Tél: +41 22 796 48 29 | [secretariat@jenny-traiteur.ch](mailto:secretariat@jenny-traiteur.ch)





# NOTRE SAVOIR-FAIRE

POUR LES PETITES FAIMS AINSI QUE LES GRANDS ÉVÉNEMENTS, POUR UN PETIT-DÉJEUNER OU POUR LE GRAND JOUR, NOS PROPOSITIONS GOURMANDES S'ADAPTENT À VOS ENVIES.



## BOULANGERIE PÂTISSERIE

NOS PAINS  
NOS VIENNOISERIES  
NOS PÂTISSERIES  
NOS GÂTEAUX



## BUSINESS LUNCH

FORMULES PETIT DÉJEUNER  
LUNCH  
BUSINESS LUNCH - À LA CARTE



## APÉRITIF, COCKTAIL & RÉCEPTION

LES FORMULES COMPOSÉES  
LES VARIANTES SUR MESURE  
-  
LES PAINS-SURPRISES  
LES CLASSIQUES  
LES PIÈCES SALÉES  
LES ANIMATIONS CULINAIRES ☞  
-  
LES PIÈCES SUCRÉES



## BANQUET & REPAS DE GROUPE

BUFFET DE SALADES  
HORS D'ŒUVRE  
ENTRÉES À LA CARTE  
-  
PLATS À LA CARTE  
LES GRILLADES  
SPÉCIALITÉS AU FROMAGE  
-  
DESSERTS À LA CARTE

## LES BOISSONS

## PRESTATIONS & CONDITIONS

CLIQUEZ SUR UN PRODUIT POUR ALLER DIRECTEMENT SUR LA PAGE CONCERNÉE.





# BOULANGERIE & PÂTISSERIE



POUR TOUT RENSEIGNEMENT ET POUR PASSER COMMANDE: [www.jenny-traiteur.ch](http://www.jenny-traiteur.ch) | Tél: +41 22 796 48 29 | [secretariat@jenny-traiteur.ch](mailto:secretariat@jenny-traiteur.ch)



# NOS PAINS

TOUS NOS PAINS SONT DISPONIBLES EN MAGASIN OU SUR COMMANDE.  
LA PLUPART SONT LABÉLISÉS GRТА (GENÈVE RÉGION TERRE ET AVENIR),  
POUR UN GOÛT AUTHENTIQUEMENT GENEVOIS.

100%  
FAIT MAISON  
À GENÈVE



PRODUITS		TAILLE	PRIX HT	PRODUITS		TAILLE	PRIX HT
Mi-blanc		250g	3.15 CHF	Pain carré rustique		250g	3.80 CHF
		500g	5.10 CHF	Rustique torsadée		250g	3.80 CHF
Flûte mi-blanc		250g	3.15 CHF			400g	5.10 CHF
Baguette moulée		250g	3.15 CHF	Pain de Châtelaine		400g	5.10 CHF
Paysan		250g	3.80 CHF	Pain tessinois		250g	3.80 CHF
Paysan rond		500g	5.75 CHF	Pain tessinois		500g	5.95 CHF
Pain au seigle malt et avoine		250g	4.80 CHF	Tresse		140g	3.40 CHF
Pain complet moulé		250g	3.80 CHF			280g	5.85 CHF
		500g	7.75 CHF			420g	7.90 CHF
Pain multicéréales		250g	4.10 CHF			560g	10.55 CHF
Pain maïs		250g	4.10 CHF	Pain à hamburger		10cmø	1.65 CHF
						13cmø	1.85 CHF



GENÈVE RÉGION - TERRE AVENIR (GRТА) EST UNE MARQUE DE GARANTIE PERMETTANT D'IDENTIFIER LES PRODUITS DE L'AGRICULTURE DE LA RÉGION GENEVOISE. PLUS D'INFO SUR [WWW.GENEVETERROIR.CH](http://WWW.GENEVETERROIR.CH)

# NOS VIENNOISERIES

SUCRÉES OU SALÉES, NOS VIENNOISERIES SONT CONFECTIONNÉES CHAQUE JOUR AU PETIT MATIN DANS NOTRE BOULANGERIE.

100%  
FAIT MAISON  
À GENÈVE

## LES VIENNOISERIES SUCRÉES

	PRIX HT
Croissant pur beurre*	1.85 CHF
Pain au Chocolat*	2.65 CHF
Pain au chocolat au lait	2.65 CHF
Croissant au chocolat*	2.65 CHF
Croissant aux amandes*	3.30 CHF
Escargot aux raisins ou au chocolat*	3.30 CHF
Pain à la vanille*	2.90 CHF
Danois*	3.30 CHF
Pain au sucre	2.35 CHF
Pain au lait	1.55 CHF
Pain au lait fendu	1.55 CHF
Jalousie aux fruits	3.10 CHF
Rissolle aux poires (selon la saison)	3.50 CHF
* Disponible en format mini viennoiserie	1.65 CHF

## LES VIENNOISERIES SALÉES

	PRIX HT
Pâté en Croûte  	classique 3.45 CHF mini 2.75 CHF
Croissant au jambon	classique 3.40 CHF mini 2.50 CHF
Vienne en cage	4.40 CHF
Feuilleté à la viande	3.80 CHF
Ramequin au fromage, Ø8cm	2.95 CHF
Petite pizza, Ø8cm	2.95 CHF



GENÈVE RÉGION - TERRE AVENIR (GRTA) EST UNE MARQUE DE GARANTIE PERMETTANT D'IDENTIFIER LES PRODUITS DE L'AGRICULTURE DE LA RÉGION GENEVOISE. PLUS D'INFO SUR [WWW.GENEVETERROIR.CH](http://WWW.GENEVETERROIR.CH)



# NOS PÂTISSERIES

EN FORMAT INDIVIDUEL.

Selon le produit un minimum de 10 pièces peut-être exigés.



PRODUITS	FORMAT	PRIX HT	PRODUITS	FORMAT	PRIX HT
Mœlleux au chocolat	classique mini	3.55 CHF 3.00 CHF	Tartelette au citron meringuée	classique Ø8cm mini Ø6cm	4.40 CHF 3.30 CHF
Hollandais	classique mini	3.70 CHF 3.00 CHF	Tartelette fraises ou framboises Avril-Août	classique Ø8cm mini Ø6cm	5.40 CHF 3.50 CHF
Brownies		3.00 CHF	Tartelette duo pomme &poire Sept-Mars ganache caramel beurre salé	classique Ø8cm mini Ø6cm	5.40 CHF 3.50 CHF
Part de tarte fine aux pommes	classique mini	4.50 CHF 1.60 CHF	Mille-feuilles		5.40 CHF
Petit financier		3.00 CHF	Forêt noire		5.40 CHF
Jalousie	classique mini	3.10 CHF 2.50 CHF	Mousse chocolat et chantilly (verrine)	classique mini	4.90 CHF 4.50 CHF
Tartelette aux fruits pomme cannelle ou rhubarbe	classique Ø8cm mini Ø6cm	3.40 CHF 2.90 CHF	Panna cotta (verrine) fruits rouges, mangue passion, pomme	classique mini	4.90 CHF 4.50 CHF
Éclair au café	classique mini	4.70 CHF 3.50 CHF	Tiramisu (verrine)	classique mini	4.90 CHF 4.50 CHF
Éclair au chocolat	classique mini	4.70 CHF 3.50 CHF	Salade de fruits	classique mini	6.60 CHF 4.50 CHF
Paris-Brest	classique mini	4.90 CHF 3.50 CHF			
Carac	classique Ø8cm mini Ø6cm	4.40 CHF 3.30 CHF			



## BOULANGERIE - PÂTISSERIE

# NOS GÂTEAUX

TOUS NOS GÂTEAUX SONT DÉCORÉS AVEC SOINS DE FAÇON DIFFÉRENTE ET CONTEMPORAINE.

Selon le produit désiré, il est recommandé de commander votre gâteau 48h à l'avance. .



### LES GÂTEAUX

#### Tarte citron meringuée

Disponible pour 4, 6. ou 8 personnes

#### Forêt noire

#### Mousse aux 3 chocolats

et croustillant praliné

#### Mousse fruit de la passion

compotée de mangue et biscuit joconde

#### Mousse vanille

cœur coulant fruits rouges

#### Tutti Frutti

#### Mille-feuille

#### St-Honoré

#### Fraisier \*

#### Jardinière de framboises \*

### PRIX HT/PERSONNE

5.85 CHF

6.85 CHF

### LES DÉCORS PERSONNALISÉS

#### Plaquette en massepain avec inscription

Décor en massepain ou en chocolat avec photo imprimée sur une feuille de pâte à sucre

Décor personnalisé en chocolat, sur demande

avec gâteau  
sans gâteau

4-10 pers.  
12-20 pers.  
25-30 pers.  
35-50 pers.  
Dès 60 pers.

par 100gr

### PRIX HT/PIÈCE

Offert  
9.75 CHF

19.50 CHF  
34.15 CHF  
43.90 CHF  
58.55 CHF  
*prix sur demande*

dès 13.00 CHF

\* Les prix peuvent varier hors saison.



# BUSINESS LUNCH & PETIT DÉJEUNER

ENTRE SÉANCES, MEETINGS ET CONFÉRENCES, VOUS N'AVEZ PAS LE TEMPS DE SORTIR FAIRE UNE PAUSE À MIDI? FACILITEZ-VOUS LA VIE ET DÉCOUVREZ NOS FORMULES LUNCH ET NOTRE CARTE, COMPOSÉES DE PRODUITS FRAIS, SAINS ET VARIÉS. LE PETIT PLUS: ELLES VOUS SONT LIVRÉES DIRECTEMENT SUR VOTRE LIEU DE TRAVAIL, À L'HEURE DÉSIRÉE.



  
**LIVRAISON**  
DIRECTEMENT  
SUR VOTRE LIEU DE TRAVAIL EN PORTION  
INDIVIDUELLE\* OU SUR PLATEAU\*  
\* SELON FORMULES & QUANTITÉS

Certaines spécialités et options demandent plus de temps. Pour profiter pleinement de nos solutions, nous vous recommandons de commander au minimum 36 heures à l'avance.



## BUSINESS LUNCH & PETIT DÉJEUNER

# LES FORMULES PETIT DÉJEUNER

DES SOLUTIONS FACILES POUR DÉMARRER LA JOURNÉE DU BON PIED.

Formules dès 10 personnes.

### VITAMINÉ

8.90 CHF<sup>HT</sup>

\*\*\*\*\*

1 croissant

(autre viennoiserie de notre assortiment +1 CHF)

1 fruit

Jus d'orange Granini ou jus de pomme 🇨🇭 (2dl)

1 café\* ou thé chaud

### CONTINENTAL

12.50 CHF<sup>HT</sup>

\*\*\*\*\*

3 mini viennoiseries

1 fruit

Bircher müsli (+3.00 CHF)

Jus d'orange Granini ou jus de pomme 🇨🇭 (2dl)

1 café\* ou thé chaud

### SUCRÉ ET SALÉ

17.90 CHF<sup>HT</sup>

\*\*\*\*\*

3 mini viennoiseries

(viennoiserie supplémentaire +1.65 CHF)

1 verrine de salade de fruits ou bircher müsli

1 sandwich délice cocktail

(saumon, fromage, jambon ou viande séchée)

(sandwich supplémentaire +3.50 CHF)

Jus d'orange Granini ou jus de pomme 🇨🇭 (2dl)

1 café\* ou thé chaud

### BIEN DE CHEZ NOUS

16.50 CHF<sup>HT</sup>

\*\*\*\*\*

Assortiment de pains tranchés (tresse, pain aux céréales, baguette)

Beurre, confitures, miel et Cénovis

Fruits

Birchermüsli

Assortiment de charcuteries et fromages (+8.00 CHF)

Jus d'orange Granini ou jus de pomme 🇨🇭 (2dl)

1 café\* ou thé chaud



GENÈVE RÉGION - TERRE AVENIR (GRTA) EST UNE MARQUE DE GARANTIE PERMETTANT D'IDENTIFIER LES PRODUITS DE L'AGRICULTURE DE LA RÉGION GÉNEVOISE. PLUS D'INFO SUR [WWW.GENEVETERRAIR.CH](http://WWW.GENEVETERRAIR.CH)

\* Café filtre

## BUSINESS LUNCH & PETIT DÉJEUNER

# LE PETIT DÉJEUNER

TOUT CE QU'IL FAUT, POUR BIEN DÉMARRER  
LA JOURNÉE, SALÉ, SUCRÉ ET BOISSONS À LA CARTE.



PRODUITS	TAILLE	PRIX HT
Salade de fruits	classique	6.60 CHF
	mini	4.50 CHF
Birchermüesli	classique	4.90 CHF
	mini	3.00 CHF
Sandwiches pain au lait beurre moutarde	mini	3.10 CHF
Délice garni: Jambon/salami/viande séchée/fromage		3.70 CHF
Sandwich cocktail		3.50 CHF
Plateau de fromages	500g	31.00 CHF
	900g	54.00 CHF
	1600g	96.00 CHF
Plateau de charcuteries	400g	39.00 CHF
	800g	78.00 CHF
	1300g	125.00 CHF
Assiettes valaisannes (Viande séchée, lard, jambon cru sec, Gruyère  )	400g	48.00 CHF
	800g	96.00 CHF
	1200g	139.00 CHF

PRODUITS		PRIX HT
Corbeille de fruits		38.00 CHF
<b>BOISSONS</b>		
Jus d'orange Granini	TAILLE 1L	PRIX HT 8.50 CHF
Jus de pomme 	1L	8.50 CHF
Café filtre		3.20 CHF
Café capsule		3.55 CHF
Pour plus de boissons, voir la carte des boissons		
<b>OPTIONS</b>		
Tasses en porcelaine (+1.50 CHF/personne)		



GENÈVE RÉGION - TERRE AVENIR (GRTA) EST UNE MARQUE DE GARANTIE PERMETTANT D'IDENTIFIER  
LES PRODUITS DE L'AGRICULTURE DE LA RÉGION GÉNEVOISE. PLUS D'INFO SUR [WWW.GENEVETERROR.CH](http://WWW.GENEVETERROR.CH)



PRODUITS SUISSES LABELISÉS AOP - APPÉLATION D'ORIGINE PROTÉGÉES  
PLUS D'INFO SUR: [WWW.AOP-IGP.CH](http://WWW.AOP-IGP.CH)

# NOS LUNCH

ENTRE SÉANCES, MEETINGS ET CONFÉRENCES, VOUS N'AVEZ PAS LE TEMPS DE FAIRE UNE GRANDE PAUSE À MIDI? DÉCOUVREZ NOS FORMULES LUNCH COMPOSÉES DE PRODUITS FRAIS, SAINS ET VARIÉS. LE PETIT PLUS: ELLES VOUS SONT LIVRÉES DIRECTEMENT SUR VOTRE LIEU DE TRAVAIL, À L'HEURE DÉSIRÉE.

N'oubliez pas de commander la veille, avant 11h30 !



## FITNESS

15.20 CHF<sup>HT</sup>

1 sandwich  
de notre assortiment<sup>1</sup>

1 petite barquette de crudités

1 fruit  
pomme, poire ou banane

## LÉGER

16.90 CHF<sup>HT</sup>

1 salade composée  
de notre assortiment<sup>1</sup>

1 pièce salée  
Pâté, ramequin, petite pizza, croissant au jambon

1 dessert  
moelleux au chocolat, jalousie ou hollandais  
(ou salade de fruits + 2.00 CHF)

## CLASSIQUE

18.90 CHF<sup>HT</sup>

3 mini sandwiches  
de notre assortiment<sup>1</sup>

1 pâté en croûte 

1 dessert  
moelleux au chocolat, jalousie ou hollandais  
(ou salade de fruits + 2.00 CHF)

## LUNCH IN A BAG

18.10 CHF<sup>HT</sup>

1 pièce salée  
Pâté, ramequin, petite pizza, croissant au jambon

1 sandwich  
de notre assortiment<sup>1</sup>

1 jalousie

1 fruit  
pomme, poire ou banane

1 bouteille d'eau plate 50cl<sup>2</sup>

## OPTIONS

<sup>1</sup> Sandwiches  
pain bagnat ou suédois

+1.00 CHF

<sup>2</sup> Eau

+2.95 CHF

Autres boissons 50cl

+3.30 CHF

Coca, Coca Zero,  
limonade, Ice tea

## SUPPLÉMENTS

Petite salade de crudités

+5.50 CHF

Assortiment de 3 fromages

+8.00 CHF

Pour plus d'alternatives:  
voir aussi les produits "à la carte"

1 bouteille d'eau plate 50cl<sup>2</sup>

+3.20 CHF

# NOS LUNCHS PREMIUM

ENTRE SÉANCES, MEETINGS ET CONFÉRENCES, VOUS N'AVEZ PAS LE TEMPS DE FAIRE UNE GRANDE PAUSE À MIDI? DÉCOUVREZ NOS FORMULES LUNCH COMPOSÉES DE PRODUITS FRAIS, SAINS ET VARIÉS. LE PETIT PLUS: ELLES VOUS SONT LIVRÉES DIRECTEMENT SUR VOTRE LIEU DE TRAVAIL, À L'HEURE DÉSIRÉE.

**N'OUBLIEZ PAS DE COMMANDER MINIMUM 24 HEURES À L'AVANCE !**



100%  
FAIT MAISON  
À GENÈVE

## GOURMET

25.90 CHF HT

\*\*\*\*\*

2 mini sandwiches  
de notre assortiment<sup>1</sup>

2 mini quiches  
de notre assortiment

1 mini croissant au jambon

1 mini pâté en croûte  

2 mini desserts  
moelleux, hollandais, jalousie, carac  
ou tartelette au citron, aux fraises ou aux noix

## EXECUTIVE

(DÈS 10 PERSONNES)

34.90 CHF HT/PERSONNE

\*\*\*\*\*

3 sandwiches cocktail

1 mini pâté en croûte  

2 brochettes\*  
Fromage & fruits sec, Viande séchée & gruyère,  
melon & jambon cru, Tomate & mozzarella  
ou feta-olive-concombre-tomate

2 verrines

3 mignardises

## SUPLÉMENTS (PRIX HT)

Petite salade de crudité +3.50 CHF

Assortiment de 3 fromages +6.00 CHF

Pour d'autres alternatives: voir aussi les produits "à la carte"



## BUSINESS LUNCH & PETIT DÉJEUNER

# NOS SANDWICHES

TOUS LES PAINS DE NOS SANDWICHES, PETITS OU GRANDS SONT CONFECTIONNÉS MAISON, LE JOUR MÊME ET PLUSIEURS DE NOS PAINS SONT ÉGALEMENT LABELISÉS GRТА.

### LES SANDWICHES (TOUS NOS PAINS SONT DE FABRICATION MAISON)

	PRIX HT
Tomate mozzarella, tapenade et pesto - pain maïs	7.70 CHF
Gruyère 🇨🇭 - pain blanc	7.70 CHF
Jambon Gruyère 🇨🇭 - pain blanc	8.10 CHF
Jambon cru, tapenade & pesto - pain tomate olive	8.10 CHF
Salami - pain blanc	7.70 CHF
Viande séchée Gruyère 🇨🇭 - pain céréales	8.10 CHF
Poulet - pain blanc	8.10 CHF
Thon mayonnaise - pain céréales	7.70 CHF
Bagnat 🇨🇭 au thon	8.70 CHF
Bagnat 🇨🇭 au poulet curry, mangue et fruit de la passion	8.70 CHF
Saumon fumé, avocat - Pain céréales	8.70 CHF

### LES WRAPS

		PRIX HT/PCE
Crudité et humous / Oeuf et crudité,	classique	8.90 CHF
Patrami / Poulet / Saumon	mini (min. 6 pces)	4.50 CHF



### LES MINI SANDWICHES (MINIMUM 5 PIÈCES)

	PRIX HT/PCE
Tomate mozzarella, roquette tomate pesto - pain maïs	4.00 CHF
Crudités - pain tomate olive	
Fromage, salade tomate cornichon - pain paysan 🇨🇭	
Fromage de chèvre, abricots et noix - pain céréales	
Jambon cru roquette - pain délice	
Jambon blanc, salade tomate cornichon - pain délice	
Roastbeef, salade, tomate cornichon - pain au lait 🇨🇭	
Poulet, salade, tomate cornichon - pain crustigrains 🇨🇭	
Truite fumée, fromage frais, roquette et pommes – pain mini bagel	
Saumon roquette et crème de raifort - pain délice 🇨🇭	
Saumon roquette crème de raifort - pain seigle malt et avoine	
Mini bagnat: thon ou poulet-curry	

## BUSINESS LUNCH & PETIT DÉJEUNER

# NOS SALADES

UN GRAND CHOIX DE SALADES, FRAICHES ET CROQUANTES  
POUR VARIER LES SAVEURS.

### PRODUITS

#### Tomate-Mozzarella

Salade mêlée, carottes râpées, concombre, tomates, mozzarella, basilique, olives à la grecque

#### Salade grecque

Salade mêlée, carottes râpées, concombre, tomates, feta, olives à la grecque, basilique

#### Salade paysanne

Salade mêlée, carottes râpées, Gruyère en dés, jambon, tomate, œuf dur

#### Salade de pâte paysanne

Pâtes, dés de Gruyère, jambon, tomates, œuf dur, concombre

#### Salade fermière

Salade mêlée, carottes râpées, tomates, dés de Gruyère, poulet, œuf dur

#### Salade de pâte fermière

Pâtes, tomates, dés de Gruyère, poulet, œuf dur

#### Salade asiatique

Salade mêlée, carottes râpées, tomates, poulet Yank Tzé Kiang

#### Salade mer du nord

Salade mêlée, carottes râpées, concombre, tomates, crevettes, saumon fumé, germes d'oignon, câpres

#### Salade de thon

Salade mêlée, carottes râpées, thon, tomates, germes d'oignon, câpres

PRIX: 10.90 CHF HT

### PRODUITS

#### Salade de riz au thon

Riz cuit, thon, tomates, olives, maïs, germes d'oignon

#### Taboulé ou quinoa

Semoule ou quinoa, concombre, tomates, persil haché, menthe, poulet en dés, jus de citron

#### Salade viande séchée ou jambon cru

Salade mêlée, carottes râpées, tomates, jambon cru ou viande séchée dés de gruyère, noix.

#### Salade roast beef

Salade mêlée, carottes râpées, tomates, roast-beef, œuf dur, dés de ruyère

#### Salade poulet curry

Salade mêlée, carottes râpées, tomates, poulet curry, mangue, passion, coriandre

#### Salade de lentilles & œufs

Lentilles , brunoise de carottes, échalotes, lardons, persil ciboulette, œufs durs, vinaigrette

#### Salade fromage de chèvre

Salade mêlée, carottes râpées, tomates, concombre, fromage de chèvre, figues séchées et noix

100%  
FAIT MAISON  
À GENÈVE

PRIX: 10.90 CHF HT



GENÈVE RÉGION - TERRE AVENIR (GRTA) EST UNE MARQUE DE GARANTIE PERMETTANT D'IDENTIFIER LES PRODUITS DE L'AGRICULTURE DE LA RÉGION GENEVOISE. PLUS D'INFO SUR [WWW.GENEVETERROIR.CH](http://WWW.GENEVETERROIR.CH)  
LES LABELS GRTA SUR CETTE PAGE SE RAPPORTENT AUX PAINS QUI SONT CERTIFIÉS GRTA, ET NON AUX INGRÉDIENTS & GARNITURES DES SANDWICHES.

## BUSINESS LUNCH & PETIT DÉJEUNER

# NOS PIÈCES SALÉES

AVEZ-VOUS DÉJÀ GOÛTÉ NOTRE FAMEUX PÂTÉ EN CROÛTE  
LABÉLISÉ GRТА ET CONFECTIONNÉ SELON NOTRE RECETTE MAISON?

### PRODUITS

Pâté en croûte  

Croissant au jambon

Vienne en cage

Feuilleté à la viande

Ramequin au fromage, Ø8cm

Petite pizza, Ø8cm

Quiches

Fromage, jambon-fromage, lardons-oignons,  
épinards, saumon-épinards, poivrons-tomates,  
champignons ou légumes

Soupe du jour

(Chaude ou froide Selon la saison)  
Servie avec un ballon de pain

### TAILLE

classique  
mini

classique  
mini

classique Ø12cm  
medium Ø8c  
mini Ø6cm  
8 personnes

3 dl

### PRIX HT

3.45 CHF  
2.75 CHF

3.50 CHF  
2.45 CHF

4.40 CHF

3.80 CHF

2.90 CHF

2.90 CHF

6.35 CHF  
3.50 CHF  
2.90 CHF  
40.00 CHF

7.80 CHF

100%  
FAIT MAISON  
À GENÈVE



GENÈVE RÉGION - TERRE AVENIR (GRТА) EST UNE MARQUE DE GARANTIE PERMETTANT D'IDENTIFIER LES PRODUITS DE L'AGRICULTURE DE LA RÉGION GENEVOISE. PLUS D'INFO SUR [WWW.GENEVETERROR.CH](http://WWW.GENEVETERROR.CH)



POUR TOUT RENSEIGNEMENT ET POUR PASSER COMMANDE: [www.jenny-traiteur.ch](http://www.jenny-traiteur.ch) | Tél: +41 22 796 48 29 | [secretariat@jenny-traiteur.ch](mailto:secretariat@jenny-traiteur.ch)



PRESTATIONS  
& CONDITIONS



## LUNCH À LA CARTE

# NOS DESSERTS

LA PETITE TOUCHE SUCRÉE POUR TERMINER LE REPAS AVEC DÉLICE.

100%  
FAIT MAISON  
À GENÈVE

PRODUITS	FORMAT	PRIX HT
Mœlleux au chocolat	classique mini	3.55 CHF 3.00 CHF
Hollandais	classique mini	3.70 CHF 3.00 CHF
Brownies		3.00 CHF
Part de tarte fine aux pommes	classique mini	4.50 CHF 1.60 CHF
Petit financier		3.00 CHF
Jalousie	classique mini	3.10 CHF 2.50 CHF
Tartelette aux fruits pomme cannelle ou rhubarbe	classique Ø8cm mini Ø6cm	3.40 CHF 2.90 CHF
Éclair au café	classique mini	4.70 CHF 3.50 CHF
Éclair au chocolat	classique mini	4.70 CHF 3.50 CHF
Paris-Brest	classique mini	4.90 CHF 3.50 CHF
Carac	classique Ø8cm mini Ø6cm	4.40 CHF 3.30 CHF

PRODUITS	FORMAT	PRIX HT
Tartelette au citron meringuée	classique Ø8cm mini Ø6cm	4.40 CHF 3.30 CHF
Tartelette fraises ou framboises Avril-Août	classique Ø8cm mini Ø6cm	5.40 CHF 3.50 CHF
Tartelette duo pomme & poire Sept-Mars ganache caramel beurre salé	classique Ø8cm mini Ø6cm	5.40 CHF 3.50 CHF
Mille-feuilles		5.40 CHF
Forêt noire		5.40 CHF
Mousse chocolat et chantilly (verrine)	classique mini	4.90 CHF 4.50 CHF
Panna cotta (verrine) fruits rouges, mangue passion, pomme	classique mini	4.90 CHF 4.50 CHF
Tiramisu (verrine)	classique mini	4.90 CHF 4.50 CHF
Salade de fruits	classique mini	6.60 CHF 4.50 CHF





# APÉRITIFS COCKTAILS & RÉCEPTION

CONFECTIONNER VOTRE REPAS SUR MESURE DE L'ENTRÉE AU DESSERT.  
PRÊTS À DÉGUSTER OU CONFECTIONNÉS MINUTE DEVANT LES INVITÉS\*,  
NOUS VOUS PROPOSONS AU FIL DES SAISONS UNE LARGE PALETTE  
DE GOÛTS POUR RÉPONDRE À VOS ENVIES.



\*Indique un plat nécessitant la présence de  
personnel de service et/ou cuisiniers sur place.

Certaines spécialités et options demandent plus  
de temps. Pour profiter pleinement de  
nos solutions, nous vous recommandons  
de commander minimum 36 heures à l'avance.



## COCKTAIL & RÉCEPTION

# LES FORMULES CLASSIQUES

DES SOLUTIONS BIEN PENSÉES ET PRÊTES À DÉGUSTER.

Uniquement avec personnel de service/cuisiniers - commande minimum 20 personnes

### FORMULE APÉRITIF SALÉ

14.50 CHF<sup>HT</sup>/PERSONNE (DÈS 20 PERSONNES)

60 mini canapés

1 kg de feuilleté salé

1 pains-surprises (48 mini sandwiches/pain)



### FORMULE APÉRITIF SUISSE

19 CHF<sup>HT</sup>/PERSONNE (DÈS 20 PERSONNES)

20 mini canapés Cénovis

20 mini pâté en croûte  

20 mini quiche longole  (à réchauffer)

20 mini Malakoff (à réchauffer)

20 Brochettes de viande séchée et gruyère 

### FORMULE APÉRITIF SALÉ & SUCRÉ

20.90 CHF<sup>HT</sup>/PERSONNE (DÈS 20 PERSONNES)

60 mini canapés

1 kg de feuilleté salé

1 pain-surprise (48 mini sandwiches/pain)

1 petit plateau de légumes avec 3 sauces dips

40 mignardises

### QUELLE QUANTITÉ POUR QUEL TYPE D'ÉVÈNEMENT:

Pour un apéritif, comptez entre  
4 et 8 pces/personne

Pour un cocktail dinatoire,  
comptez entre 8 et 15 pces/personnes

Regardez aussi nos propositions chaudes  
pour varier votre sélection.

### FORMULE COCKTAIL DINATOIRE

28.90 CHF<sup>HT</sup>/PERSONNE (DÈS 20 PERSONNES)

60 mini canapés

1 kg de feuilleté salé

2 pains-surprises (48 mini sandwiches/pain)

1 petit plateau de légumes avec 3 sauces dips

20 mini pâtés en croûte

20 mini quiches assorties

20 mini pizzas

10 petits moelleux au chocolat

10 petits hollandais

10 mini jalousies aux fruits

10 mini tartelettes aux fruits



GENÈVE RÉGION - TERRE AVENIR (GRTA) EST UNE MARQUE DE GARANTIE PERMETTANT D'IDENTIFIER  
LES PRODUITS DE L'AGRICULTURE DE LA RÉGION GÉNEVOISE. PLUS D'INFO SUR [WWW.GENEVETERRAIR.CH](http://WWW.GENEVETERRAIR.CH)



PRODUITS SUISSES LABELISÉS AOP - APPÉLATION D'ORIGINE PROTÉGÉES  
PLUS D'INFO SUR: [WWW.AOP-IGP.CH](http://WWW.AOP-IGP.CH)



## COCKTAIL & RÉCEPTION

# LES VARIANTES SUR MESURE

LAISSEZ LIBRE COURS À VOTRE IMAGINATION, VOUS AVEZ LA POSSIBILITÉ DE CONFECTIONNER VOTRE COCKTAIL SELON VOS ENVIES. CHOISISSEZ LA VARIANTE QUI VOUS CONVIENT, PUIS LES PRODUITS DE CHAQUE CATÉGORIE PROPOSÉE. Dès 20 personnes

### VARIANTE 1

11 CHF<sup>HT</sup>/PERSONNE

- 30g de feuilleté salé
- 1 sandwich cocktail
- 1 mini tartelette salée ou pâté
- 1 mini canapé

#### EXEMPLE DE SÉLECTION:

- 30g de feuilleté salé
- 1 délice - jambon
- 1 mini pâté en croûte  
- 1 mini canapé - saumon fumé

### VARIANTE 2

14 CHF<sup>HT</sup>/PERSONNE

- 1 mini tartelette salée ou pâté
- 1 cuillère ou verrine
- 2 toasts, brochettes ou wraps

#### EXEMPLE DE SÉLECTION:

- 1 tartelette - poulet curry
- 1 cuillère - vitello tonnato
- 1 toast - saumon fumé
- 1 brochette - viande séchée, Gruyère

### VARIANTE 3

19 CHF<sup>HT</sup>/PERSONNE

- 30g de feuilleté salé
- 1 sandwich cocktail
- 1 mini tartelette salée ou pâté
- 1 mini canapé
- 1 cuillère ou verrine
- 1 toast, brochette ou wraps

#### EXEMPLE DE SÉLECTION:

- 30g de feuilleté salé
- 1 délice - jambon
- 1 mini pâté en croûte  
- 1 mini canapé - crevette
- 1 cuillère - tartare de saumon
- 1 mini wrap - poulet

### VARIANTE 4-A

23.50 CHF<sup>HT</sup>/PERSONNE

- 30g de feuilleté salé
- 1 sandwich cocktail
- 1 mini tartelette salée ou pâté
- 1 mini canapé
- 1 cuillère ou verrine
- 1 toast, brochette ou wraps

2 mignardises

#### EXEMPLE DE SÉLECTION:

- 30g de feuilleté salé
- 1 délice - jambon
- 1 mini pâté en croûte  
- 1 mini canapé - fromage & fruits sec
- 1 cuillère - tartare de saumon
- 1 mini wrap - poulet

Assortiment de mignardises (6 sortes)

#### QUELLE QUANTITÉ POUR QUEL TYPE D'ÉVÈNEMENT:

- Pour un apéritif, comptez entre 4 et 8 pces/personne
- Pour un cocktail dinatoire, comptez entre 8 et 15 pces/personnes
- Regardez aussi nos propositions chaudes pour varier votre sélection.



## COCKTAIL & RÉCEPTION

# LES VARIANTES SUR MESURE (SUITE)

LAISSÉZ LIBRE COURS À VOTRE IMAGINATION, VOUS AVEZ LA POSSIBILITÉ DE CONFECTIONNER VOTRE COCKTAIL SELON VOS ENVIES. CHOISISSEZ LA VARIANTE QUI VOUS CONVIENT, PUIS LES PRODUITS DE CHAQUE CATÉGORIE PROPOSÉE. **Dès 20 personnes**

### VARIANTE 4-B

28.50 CHF<sup>HT</sup>/PERSONNE

- 2 sandwiches cocktails
- 1 mini tartelette salée ou pâté
- 2 mini canapés
- 1 cuillère ou verrine
- 1 toast, brochette ou wraps
- 2 mignardises

#### EXEMPLE DE SÉLECTION:

- 1 délice - jambon
- 1 pain au lait - rillettes de féra
- 1 mini pâté en croûte  
- 1 mini canapé - fromage & fruits sec
- 1 mini canapé - saumon fumé
- 1 cuillère - tartare de saumon
- 1 mini wrap - poulet

Assortiment de mignardises (6 sortes)

### VARIANTE 5

32 CHF<sup>HT</sup>/PERSONNE

- 30g de feuilleté salé
- 2 sandwich cocktail
- 1 mini tartelette salée ou pâté
- 1 mini canapé
- 2 cuillères ou verrine
- 1 toast, brochette ou wraps
- 2 mignardises

#### EXEMPLE DE SÉLECTION:

- 30g de feuilleté salé
- 1 délice - jambon
- 1 pain au lait - rillettes de truite
- 1 mini pâté en croûte  
- 1 mini canapé - jambon, fromage
- 1 cuillère - tartare de saumon
- 1 verrine - mousse avocat
- 1 mini wrap - poulet

Assortiment de mignardises (6 sortes)

### VARIANTE 6

39 CHF<sup>HT</sup>/PERSONNE

- 30g de feuilleté salé
- 2 sandwich cocktail
- 2 mini tartelette salée ou pâté
- 1 mini canapé
- 2 cuillères ou verrine
- 2 toast, brochette ou wraps
- 3 mignardises

#### EXEMPLE DE SÉLECTION:

- 30g de feuilleté salé
- 1 délice - jambon
- 1 pain au lait - rillettes de truite
- 1 mini pâté en croûte  
- 1 mini panier - poulet-curry
- 1 mini canapé - saumon fumé
- 1 cuillère - foie gras maison
- 1 verrine - poulpe & citron vert
- 1 toast - mousse de chèvre
- 1 brochette - melon et jambon cru

Assortiment de mignardises (6 sortes)



### QUELLE QUANTITÉ POUR QUEL TYPE D'ÉVÈNEMENT:

- Pour un apéritif, comptez entre 4 et 8 pces/personne
- Pour un cocktail dinatoire, comptez entre 8 et 15 pces/personnes
- Regardez aussi nos propositions chaudes pour varier votre sélection.



## COCKTAIL & RÉCEPTION

# LES PAINS-SURPRISES

TRADITIONNELS, AUX SAVEURS DE LA MER OU MÊME 100% VÉGÉTARIEN, ILS AMÈNENT UN CÔTÉ FESTIF À VOTRE BUFFET..

### LES PAINS-SURPRISES

#### Traditionnel

Beurre moutarde & salami  
Mayonnaise cornichons & roast-beef  
Beurre & viande séchée  
Beurre moutarde & fromage  
Fromage frais aux herbes & jambon blanc  
Tomates séchées, roquette & jambon cru

#### De la mer

2x raifort & saumon  
2x pousses d'oignons & thon  
2x tomate, basilic & crevettes

#### Végétarien

2x fromage frais, menthe & concombre  
2x Œufs mayonnaise & ciboulette  
Beurre moutarde & fromage  
Tomates séchées & fromage de chèvre

### TAILLE

48 mini  
sandwiches

48 mini  
sandwiches

48 mini  
sandwiches

### PRIX HT

65.00 CHF

67.00 CHF

65.00 CHF

100%  
FAIT MAISON  
À GENÈVE



GENÈVE RÉGION - TERRE AVENIR (GRTA) EST UNE MARQUE DE GARANTIE PERMETTANT D'IDENTIFIER  
LES PRODUITS DE L'AGRICULTURE DE LA RÉGION GÉNEVOISE. PLUS D'INFO SUR [WWW.GENEVEVETTEROIR.CH](http://WWW.GENEVEVETTEROIR.CH)



PRESTATIONS  
& CONDITIONS



## COCKTAIL & RÉCEPTION

# LES CLASSIQUES

TOUJOURS AUTANT APPRÉCIÉS, LES CLASSIQUES NE SE DÉMODENT JAMAIS ET SE DÉGUSTENT TOUJOURS AVEC AUTANT DE PLAISIRS.

100%  
FAIT MAISON  
À GENÈVE

### LES MINI CLASSIQUES

	TAILLE	PRIX HT
Mini pâté en Croûte  	pièces	2.75 CHF
Mini sandwich assorti	pièces	4.00 CHF
Sandwich cocktail	pièces	3.50 CHF
Mini croissant au jambon	pièces	2.45 CHF
Mini ramequin au fromage, Ø6cm	pièces	2.60 CHF
Mini pizza, Ø6cm	pièces	2.60 CHF
Mini quiches assorties, Ø6cm	pièces	2.90 CHF
Feuilletés salés	Kg	69.00 CHF
Flûtes aux fromages	Kg	69.00 CHF
Flûtes au sel	Kg	69.00 CHF
Tarte au saumon fumé maison (Pour 8 personnes)	pièces	54.00 CHF

### LES PLATEAUX

	TAILLE	PRIX HT
Plateau de mini canapés servis sur plateau à usage unique	24 pièces 48 pièces	64.80 CHF 129.60 CHF
Plateau de mini canapés servis sur plateau en inox	60 pièces	162.00 CHF
Plateau de légumes avec 3 sauces avec 3 dips sauces	800g 1400g	33.00 CHF 55.00 CHF
Plateau de fromages	500g 900g 1600g	31.00 CHF 54.00 CHF 96.00 CHF
Plateau de charcuteries	400g 800g 1300g	39.00 CHF 78.00 CHF 125.00 CHF
Assiette valaisanes (Viande séchée, lard, jambon cru sec, Gruyère  )	400g 800g 1200g	48.00 CHF 96.00 CHF 139.00 CHF
Assortiment charcuterie, pains et fromage dès 5 personnes	170g	14.00 CHF

## COCKTAIL & RÉCEPTION

# LES PIÈCES COCKTAILS

TARTELETTES SALÉES, CANAPÉS ET PETITS PÂTÉS, LE BON GOÛT SERVI SUR UN PLATEAU.

Commande minimum 15 pièces par sorte

### MINI TARTELETTES

Tartelette poulet-curry, mangue et fruits de la passion

Tartelette crème d'herbes et magret fumé

Tartelette ratatouille (avril-septembre)

Tartelette fromage frais et truite fumée

Tartelette mousse de thon

Tartelettes ricotta potimarron et herbes (septembre-mars)

Tartelettes ricotta aubergine et herbes (avril-août)

Tartelette houmous

### MINI PÂTÉS

Mini pâté en Croûte  

PRIX: 2.70 CHF HT/PIÈCE

PRIX: 2.75 CHF HT/PIÈCE

### MINI CANAPÉS

Saumon fumé et crème de raifort

Poulet curry ananas et coriandre

Crevettes et avocats

Viande séchée et gruyère

Fromage et fruits secs

Tomate et mozzarella

Jambon fromage

Cenovis

Mousse crème d'herbes et magret fumé

PRIX: 2.70 CHF HT/PIÈCE

100%  
FAIT MAISON  
À GENÈVE

## COCKTAIL & RÉCEPTION

# LES PIÈCES COCKTAILS (SUITE)

SANDWICHES, BROCHETTES, WRAPS, TORTILLAS OU ENCORE TOASTS, IL Y EN A POUR TOUS LES GOÛTS ET C'EST SANS COMPTER TOUTES LES GARNITURES...

Commande minimum 15 pièces par sorte

### SANDWICHES COCKTAIL

3.50 CHF/PIÈCE

- Croissant délice - saumon fumé, raifort et roquette
- Délice - beurre, salade, jambon ou viande séchée, cornichon
- Pain au lait sésame - beurre moutarde, salade, Gruyère, cornichon
- Pain au lait pavot - crème aux herbes, roquette, viande séchée, cornichon
- Pain brioché - Saucisson vaudois, moutarde et cornichon
- Pain mais - tomate, mozzarella, roquette et pesto
- Pain tomate olive - tapenade, roquette, jambon cru, pesto
- Pain multicéréales, truite fumée et fromage frais
- Pain multicéréales, mousse de chèvre et fruits secs
- Mini hamburger pur bœuf (servi froid)

### BROCHETTES

3.50 CHF/PIÈCE

- Brochette tomates mozzarella
- Brochette melon et jambon cru (de mai-sept.)
- Brochette de légumes marinés au pesto
- Brochette viande séchée et Gruyère
- Brochette de fromage et fruits secs
- Brochette crevettes et mangues

100%  
FAIT MAISON  
À GENÈVE



### WRAPS

3.50 CHF/PIÈCE

- Mini wrap tomates confites et chorizo
- Mini wrap saumon fumé, crème raifort et roquette
- Mini wrap au roastbeef et crème aux herbes
- Mini wrap, poulet, œuf et mayonnaise
- Mini wrap, crudité

### TOASTS

3.50 CHF/PIÈCE

- Toast tomme Val d'Arve  et fruits secs
- Toast tartare de légume à la menthe
- Toast de ratatouille et magret fumé
- Toast crème aux herbes et truite fumée
- Toast ricotta et légumes confits
- Toast mousse de chèvre
- Toast rilette de truite
- Toast de foie gras
- Toast de saumon fumé maison
- crème de raifort

4.20 CHF/PIÈCE

4.20 CHF/PIÈCE

## COCKTAIL & RÉCEPTION

# LES CUILLÈRES & VERRINES

POUR AMENER UN PEU DE FANTAISIE À VOTRE BUFFET, DE JOLIES BOUCHÉES PRÉSENTÉES SUR D'ÉLÉGANTES CUILLÈRES ET VERRINES.

Commande minimum 15 pièces par sorte

### CUILLÈRES\*

- Cuillère poulet Yank Tze Kiang
- Cuillère vitello tonnato
- Cuillère foie gras maison et chutney poire
- Cuillère de tartare de saumon
- Cuillère de tartare de truite à la mangue et fruit de la passion
- Cuillère rilette de truite
- Cuillère poulet-curry mangue et fruit de la passion

4.20 CHF HT/PIÈCE

### VERRINES GOURMANDES

PETITE: 4.20 CHFHT/PIÈCE

GRANDE: 9.50 CHFHT/PIÈCE

- Verrine salade de quinoa à la menthe fraîche
- Verrine houmous et tomates confites
- Verrine mousse d'avocat & crevette & pamplemousse à la coriandre
- Verrine Burrata, tartare de tomate et pesto
- Verrine crevettes marinées au gingembre et coriandre & légumes croquants 
- Verrine de ratatouille et feta servie froid
- Verrine salade de lentilles et magret fumé
- Verrine de poulpe au citron vert et coriandre
- Panna cotta de potimarron (Septembre-mars) & burrata
- Verrine longeole et fenouill & pickles
- Verrine pot au feu vinaigrette



\*Plats et garnitures variables selon saison

## COCKTAIL & RÉCEPTION

# LES PROPOSITIONS CHAUDES

DE DÉLICIEUSES RECETTES EN PETITES PORTIONS À CROQUER, AVEC OU SANS ANIMATION.

Commande minimum 15 Pièces ou 500g par sorte

### PETITES PIÈCES CHAUDES

	TAILLE	PRIX HT
Mini croque-monsieur	1 pièce	2.20 CHF
Samossa végétarien	2 pièces	3.00 CHF
Brochette de poulet 🇧🇩 satay mariné au soja et sésame	1 pièce	4.00 CHF
Brochette d'agneau sauce épicée	pièce	4.00 CHF

100%  
FAIT MAISON  
À GENÈVE

	TAILLE	PRIX HT
Longeole genevoise 🇨🇭 en croûte (commande par 300g, = env 10 tranches)	1 pièce	24.00 CHF
Mini Arancini mozzarella	1 pièce	2.80 CHF
Mini Malakoff	1 pièce	3.50 CHF
Nem de poulet	1 pièce	2.60 CHF

### PETITS PLATS CHAUDS 🍳

	TAILLE	PRIX HT
Longeole genevoise 🇨🇭 et moutarde 🇧🇩 sur lit de compotée de fenouil	p/personne	13.00 CHF
Emietté de bœuf mousseline de pommes de terre	p/personne	13.00 CHF
Saucisson au gamaret 🇧🇩 fondue de poireaux	p/personne	13.00 CHF
Brochette de poulet ou crevette légumes au curry rouge et lait de coco et riz au jasmin	p/personne	13.00 CHF
Médaille de volaille fricassée de champignons et pommes de terres aux herbes	p/personne	13.00 CHF

	TAILLE	PRIX HT
Boulettes d'agneau ratatouille et semoule aux raisins secs	p/personne	13.00 CHF
Velouté de potimaron	p/personne	8.00 CHF
Mini hamburger bœuf	p/personne	4.50 CHF
Mini hot dog	p/personne	4.50 CHF



## COCKTAIL & RÉCEPTION

# LES ANIMATIONS CULINAIRES

DES PLATS PRÉPARÉS ET SERVIS EN DIRECT, PAR NOTRE ÉQUIPE SUR PLACE.

Uniquement avec personnel de service/cuisiniers - commande minimum 25 personnes

### **PÂTES**

DÈS 13.00 CHF<sup>HT</sup>/PERSONNE

Aux champignons  
Bolognaise  
Saumon fumé

### **TORTELLINI**

DÈS 13.00 CHF<sup>HT</sup>/PERSONNE

Bolets à la crème  
Jambon cru et sauce tomate

### **RACLETTE**

Voir page:  
SPÉCIALITÉS AU FROMAGE

### **RISOTTO**

DÈS 13.00 CHF<sup>HT</sup>/PERSONNE

Aux champignons



### **JAMBON**

 DÉCOUPÉ DEVANT LE CLIENT

Patta negra sur os  
Jambon iberique 75% belota - 48 mois - env 7Kg  
PRIX SUR DEMANDE

San Daniel AOP sur Os  
Jambon cru de la région Frioul, en Italie env 8kg  
PRIX SUR DEMANDE

### **BUFFETS DE TARTARE**

 TARTARE PRÉPARÉ À LA MINUTE  
DEVANT LE CLIENT SUR DES PETITS TOASTS  
(ENV. 3 TOASTS - 50G DE TARTARE/PAR PERSONNES)

9.00 CHF<sup>HT</sup>/PERSONNE

Tartare de bœuf classique  
ou  
Tartare de bœuf à l'italienne  
Tomates confites, basilic, olive, vieux parmesan  
ou  
Tartare de saumon traditionnel  
Aneth, câpres, citron, huile olive  
ou  
Tartare de truite (Suisse)  
mangue passion, coriandre et citron vert  
ou  
Tartare de légumes et ricotta

**COCKTAIL & RÉCEPTION**

# LE SUCRÉ

GRANDES TARTES FRUITÉES À PARTAGER ET PLATEAUX DE PETITS DÉLICÉS POUR BIEN TERMINER SUR UNE NOTE SUCRÉE.

**PETITES PIÈCES SUCRÉES**

TAILLE

PRIX HT/PIÈCE

**Mignardises**

- Tartelette citron, Carak, Baba au rhum, Choux praliné
- Choux (vanille, café ou chocolat), Macaron (1 parfum/saison)
- Verrine (2 parfums/saison), Verrine de fruits frais
- Tartelette pomme, poire et ganache caramel beurre salé (sept. > mars)
- Tartelette Fraises et Framboises (Avril. > août)
- Mousse exotique: coco, gelée citron vert, sablé gingembre/citron vert

2.50 CHF

**mini brochette de fruits frais**

3.50 CHF

**TARTES (POUR ENV. 8 PERSONNES)**

TAILLE

PRIX HT/PIÈCE

**Tarte aux fruits**

Selon saison: pommes, poires, pêches, rhubarbe, pruneaux, abricots,...

35.00 CHF

**Tarte aux fruits frais et crème**  
Selon saison

40.00 CHF

**BUFFET DE DESSERT**

TAILLE

PRIX HT

**Assortiment de fruits frais**

p/pers.

5.00 CHF

**Assortiment de 3 desserts**

p/pers.

10.50 CHF

(1 tartelette, 1 verrine, 1 petit gâteau)

**Plateau de fruits**

Assortiment variable selon saison

38.00 CHF

**PÂTISSERIES INDIVIDUELLES**

Voir la carte page suivante



## COCKTAIL & RÉCEPTION

# LES PÂTISSERIES

EN FORMAT INDIVIDUEL.

Selon le produit un minimum de 10 pièces peut-être exigés.



PRODUITS	FORMAT	PRIX HT	PRODUITS	FORMAT	PRIX HT
Mœlleux au chocolat	classique mini	3.55 CHF 3.00 CHF	Tartelette au citron meringuée	classique Ø8cm mini Ø6cm	4.40 CHF 3.30 CHF
Hollandais	classique mini	3.70 CHF 3.00 CHF	Tartelette fraises ou framboises Avril-Août	classique Ø8cm mini Ø6cm	5.40 CHF 3.50 CHF
Brownies		3.00 CHF	Tartelette duo pomme & poire Sept-Mars ganache caramel beurre salé	classique Ø8cm mini Ø6cm	5.40 CHF 3.50 CHF
Part de tarte fine aux pommes	classique mini	4.50 CHF 1.60 CHF	Mille-feuilles		5.40 CHF
Petit financier		3.00 CHF	Forêt noire		5.40 CHF
Jalousie	classique mini	3.10 CHF 2.50 CHF	Mousse chocolat et chantilly (verrine)	classique mini	4.90 CHF 4.50 CHF
Tartelette aux fruits pomme cannelle ou rhubarbe	classique Ø8cm mini Ø6cm	3.40 CHF 2.90 CHF	Panna cotta (verrine) fruits rouges, mangue passion, pomme	classique mini	4.90 CHF 4.50 CHF
Éclair au café	classique mini	4.70 CHF 3.50 CHF	Tiramisu (verrine)	classique mini	4.90 CHF 4.50 CHF
Éclair au chocolat	classique mini	4.70 CHF 3.50 CHF	Salade de fruits	classique mini	6.60 CHF 4.50 CHF
Paris-Brest	classique mini	4.90 CHF 3.50 CHF			
Carac	classique Ø8cm mini Ø6cm	4.40 CHF 3.30 CHF			





# BANQUETS & REPAS DE GROUPE

QU'IL S'AGISSE D'ORGANISER UN REPAS DE FAMILLE POUR SE RETROUVER, POUR CÉLÉBRER UN GRAND ÉVÉNEMENT, D'UN REPAS D'ENTREPRISE OU D'ASSOCIATION, RETROUVEZ NOS PROPOSITIONS CRÉATIVES ET FAITES MAISON QUI S'ADAPTERONT PARFAITEMENT À VOS PROJETS, POUR FÊTER ENSEMBLE LES MOMENTS QUI COMPTENT DANS VOTRE VIE.

Certaines spécialités et options demandent plus de temps. Pour profiter pleinement de nos solutions, nous vous recommandons de passer commande minimum 36 heures à l'avance.

\*Indique un plat nécessitant la présence de personnel de service et/ou cuisiniers sur place.



## BANQUET & REPAS DE GROUPE

# BUFFET DE SALADE

UN GRAND CHOIX D'ENTRÉES ET DE SALADES AUX SAVEURS RÉGIONALES POUR BIEN COMMENCER VOTRE REPAS. LES PLATS PEUVENT AUSSI ÊTRE SERVIS SUR ASSIETTE.

Dès 15 personnes. L'assortiment varie selon nombres de personnes

En entrées: 15-50 : 3 sortes - 50-100 : 4 sortes - +100 : 5 sortes. | En plat: +1 sortes (Ex: 15-50 : = 4 sortes)



100%  
FAIT MAISON  
À GENÈVE

### BUFFET DE CRUDITÉS

ENTRÉE: 10.50 CHF<sup>HT</sup>

À LA CARTE  
PRIX HT/100G  
MIN 1,5 KG

Mesclun de saison	5.50 CHF
Carottes râpées	3.50 CHF
Céleri rémoulade	3.50 CHF
Endives	3.50 CHF
Cole-slaw	3.50 CHF
Tomates/concombre/oignons rouge	3.90 CHF
Tzatziki (concombre, menthe fraîche et yaourt)	3.90 CHF
Mexicaine - maïs, haricots, tomates et coriandre	3.90 CHF
Thai - légumes croquants, soja et vinaigrette gingembre	3.90 CHF

### BUFFET DE SALADES COMPOSÉES\*

ENTRÉE: 14.90 CHF<sup>HT</sup>  
PLAT: 19.90 CHF<sup>HT</sup>

À LA CARTE  
PRIX HT/100G  
MIN 1,5 KG

Salade de lentilles 	3.90 CHF
Salade d'endives et fromage bleu	3.90 CHF
Salade de pommes de terre	3.90 CHF
Salade de quinoa et grenade	4.20 CHF
Taboulé menthe	4.20 CHF
Salade de riz au thon	4.20 CHF
Salade de pâtes  , jambon et gruyère	4.20 CHF
Tomates de Genève et mozzarella  crème de balsamique et pesto	4.50 CHF
Légumes marinés aux basilic	4.50 CHF
Salade grecque	4.50 CHF
Salade de longeole et fenouil	4.50 CHF
Salade de légumes croquants marinés à l'asiatique, et poulet (crevettes: +2.00 CHF)	5.50 CHF

Combinaison possible avec les salades de crudités



GENÈVE RÉGION - TERRE AVENIR (GRTA) EST UNE MARQUE DE GARANTIE PERMETTANT D'IDENTIFIER LES PRODUITS DE L'AGRICULTURE DE LA RÉGION GENEVOISE. PLUS D'INFO SUR [WWW.GENEVETERROIR.CH](http://WWW.GENEVETERROIR.CH)

POUR TOUT RENSEIGNEMENT ET POUR PASSER COMMANDE: [www.jenny-traiteur.ch](http://www.jenny-traiteur.ch) | Tél: +41 22 796 48 29 | [secretariat@jenny-traiteur.ch](mailto:secretariat@jenny-traiteur.ch)



## BANQUET & REPAS DE GROUPE

# LES HORS D'ŒUVRE

DES ASSORTIMENTS SPÉCIALEMENT PRÉVU POUR SE METTRE EN APPÉTIT.

Dès 1kg.



100%  
FAIT MAISON  
À GENÈVE

### LES HORS-D'ŒUVRE\*

	QTÉS	PRIX HT
Salade de longeole et fenouil	100g	5.50 CHF
Pot au feu Vinaigrette	100g	7.90 CHF
Salade de poulpe coriandre et citron vert	100g	8.50 CHF
Terrine de campagne maison	100g	5.50 CHF
Roast-beef froid avec sauce tartare	100g	8.50 CHF
Vitello tonnato	100g	9.50 CHF
Plateau de poulet grillé mariné Yang Tzé Kiang, servi froid	100g	4.90 CHF
Rillettes de truite toasts de pain seigle & malt avoine	100g	6.50 CHF
Terrine d'écrevisse à l'aneth (commande minimum 1.5 kg)	100g	5.50 CHF
Terrine de foie gras maison mariné au vinaigre et miel et chutney de poires et épices	100g	18.00 CHF

	QTÉS	PRIX HT
Saumon fumé crème de raifort	100g	8.50 CHF
Saumon mariné maison aux agrumes crème aux herbes	100g	9.50 CHF
Saumon en bellevue Mayonnaise à la moutarde des Oulaines (commande minimum 1 filet - env 2kg)	100g	7.90 CHF
Assortiment de fromages suisses 4 sortes de fromage, noix, raisins et fruits sec	p/pers.	9.00 CHF
Plateau de charcuteries Jambon blanc, salami, fromage d'Italie, chorizo, oignons et cornichons au vinaigre	p/pers.	9.00 CHF
Plateau valaisan Viande séchée, jambon cru, lard sec, fromage, oignons et cornichons au vinaigre	p/pers.	14.50 CHF



GENÈVE RÉGION - TERRE AVENIR (GRTA) EST UNE MARQUE DE GARANTIE PERMETTANT D'IDENTIFIER LES PRODUITS DE L'AGRICULTURE DE LA RÉGION GENEVOISE. PLUS D'INFO SUR [WWW.GENEVETERROR.CH](http://WWW.GENEVETERROR.CH)

\*Plats et garnitures variables selon saison

POUR TOUT RENSEIGNEMENT ET POUR PASSER COMMANDE: [www.jenny-traiteur.ch](http://www.jenny-traiteur.ch) | Tél: +41 22 796 48 29 | [secretariat@jenny-traiteur.ch](mailto:secretariat@jenny-traiteur.ch)



PRESTATIONS  
& CONDITIONS



## BANQUET & REPAS DE GROUPE

# LES ENTRÉES À LA CARTE

## SERVIS SUR ASSIETTE OU EN BUFFET

COMPOSER VOTRE MENU DE 3 , 4 OU 5 PLATS SUR MESURE, NOTRE ÉQUIPE SE FERA UN PLAISIR DE VOUS ACCOMPAGNER ET DE VOUS CONSEILLER DANS VOS CHOIX.

Dès 15 personnes.

### LES ENTRÉES\*

Salade mêlée de jeunes pousses et légumes de saison

Gaspacho de tomate avril > août

chantilly au basilic et croûtons

Poireau vinaigrette et œuf mollet 

Œufs en meurette

Melon et jambon cru, roquette et pesto

Vichyssoise de petit pois avril > août

tartine de tapenade & jambon cru

Salade de tomates de Genève et burrata 

crème de balsamique et roquette

Salade de lentilles de la Petite Grave , œuf mollet 

chips de lard

Salade Thai aux Grosses crevettes

vinaigrette au gingembre

Croûte aux champignons et mesclun de saison

Quiche cardon et longeole  de Genève

mesclun de saison

### PRIX HT

11.00 CHF

12.50 CHF

13.00 CHF

14.00 CHF

14.00 CHF

14.00 CHF

15.00 CHF

15.00 CHF

15.00 CHF

15.00 CHF

15.00 CHF

100%  
FAIT MAISON  
À GENÈVE

Terrine de campagne maison 

compotée d'oignons au gamay de Genève et mesclun

Terrine de poisson et écrevisse

crème acidulée à l'aneth et saladine

Feuilleté de longeole de Genève 

vinaigrette moutardée et saladine de saison

Salade d'asperges vertes, œuf mollet  avril > août

mayonnaise à l'huile de colza d'Aire-la-Ville

Velouté de potimarron, toast de magret fumé sept. > mars

et crème aux herbettes

Pâté en croûte  pistaché avec cœur au foie gras

pickles maison

Tartare de bœuf à "l'italienne" (tomates confites, olives & pesto)

chips de parmesan et toast au basilic

Tartare de truite (Suisse)

vinaigrette mangue passion et toast au wasabi

Cœur de saumon mariné aux agrumes

coulis de betterave et chantilly au raifort

Foie gras de canard mariné à l'Armagnac

chutney d'agrumes et échalotes confites, pain brioché

### PRIX HT

15.00 CHF

15.00 CHF

15.00 CHF

16.00 CHF

16.00 CHF

17.00 CHF

18.00 CHF

18.00 CHF

18.00 CHF

22.00 CHF

## BANQUET & REPAS DE GROUPE

# LES PLATS

## SERVIS SUR ASSIETTE OU EN BUFFET

UNE COMPOSITION SUR MESURE EN CHOISSANT LE PLATS  
ET LES DEUX GARNITURES DE VOTRE CHOIX.

Dès 15 personnes. Choix des garnitures en p. 39

### LA VOLAILLE

Cuisses de poulet rôties aux herbes

Emincé de poulet au curry rouge et lait de coco   
riz au jasmin

Emincé de poulet aux champignons 

1/2 Poulet Rôti 

Ballotine de poulet  Farcies aux champignons  
jus de volaille maison et champignons – sept. > mars

Ballotine de poulet  aux herbes et tomates confites  
jus de volaille maison au basilic – avril > août

Suprême de poulet  sauce à l'estragon

Filet de canette

cuisson basse température et sauce à l'orange

Magret de canard

cuisson basse température et réduction au Porto

Pintade à la crème

sauce aux morilles

Caille farcie au foie gras

### PRIX HT

18.00 CHF

18.00 CHF

19.00 CHF

20.00 CHF

24.00 CHF

24.00 CHF

26.00 CHF

26.00 CHF

31.00 CHF

31.00 CHF

33.00 CHF

### LE BŒUF\*

Lasagnes de bœuf 

Emietté de bœuf   
légumes confits façon parmentier et salade verte

Mijoté de bœuf au gamay de Genève

Paleron de bœuf braisé

Joue de bœuf confite

Crépinette de bœuf confite au foie gras

Entrecôte de bœuf double   
sauce béarnaise

Filet de bœuf basse température   
sauce Mandement

### LE VEAU\*

Poitrine de veau confite au chardonnay genevois

Émincé de veau à la zurichoise

Cou de veau rôti et jus corsé

Epaule de veau confite

Carré de veau rôti basse température  
jus de cuisson corsé

100%  
FAIT MAISON  
À GENÈVE



### PRIX HT

17.00 CHF

18.00 CHF

19.00 CHF

23.00 CHF

24.00 CHF

26.00 CHF

34.00 CHF

37.00 CHF

### PRIX HT

23.00 CHF

26.00 CHF

26.00 CHF

28.00 CHF

42.00 CHF



GENÈVE RÉGION - TERRE AVENIR (GRTA) E  
PLUS D'INFO SUR WWW.GENEVETERRAIR.CH



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE  
PLUS D'INFO SUR WWW.AOP-IGP.CH



PLAT COMPORTANT  
DÉJÀ LES GARNITURES



PLAT DISPONIBLE  
UNIQUEMENT EN BUFFET



PRESTATIONS  
& CONDITIONS



## BANQUET & REPAS DE GROUPE

# LES PLATS (SUITE)

## SERVIS SUR ASSIETTE OU EN BUFFET

Dès 15 personnes. Choix des garnitures en p. 39

### LE PORC\*

Mijoté de porc à la moutarde

Rôti de porc  cuisson basse température  
jus de cuisson corsé

Joue de porc  confite au vin genevois et petits légumes

Fricassée de porc  à la genevoise 

Filet mignon de porc  cuisson basse température  
jus aux herbes fraîches

### L'AGNEAU

Navarin d'agneau  
aux petits légumes

Epaule d'agneau confite

Gigot d'agneau basse température  
et son jus au thym

Côtelette d'agneau rôti aux saveurs du sud   
cuisson basse température et sauce au porto

### PRIX HT

18.00 CHF

20.00 CHF

23.00 CHF

25.00 CHF

29.00 CHF

### PRIX HT

24.00 CHF

26.00 CHF

28.00 CHF

32.00 CHF

100%  
FAIT MAISON  
À GENÈVE



### LE POISSON

Lasagnes saumon et épinards 

Brochettes de crevettes au curry rouge et lait de coco   
riz au jasmin

Filet de dorade  
sauce vierge

Pavé de saumon  
beurre blanc aux herbes

### LES PLATS VÉGÉTARIENS

Lasagnes épinards et ricotta 

Parmigiana 

Tofu au au curry rouge et lait de coco   
riz au jasmin

Assortiment de 3 accompagnements

Risotto aux champignons  

### PRIX HT

20.00 CHF

24.00 CHF

29.00 CHF

29.00 CHF

### PRIX HT

18.00 CHF

20.00 CHF

20.00 CHF

22.00 CHF

24.00 CHF



GENÈVE RÉGION - TERRE AVENIR (GRTA) E  
PLUS D'INFO SUR WWW.GENEVETERROIR.CH



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE  
PLUS D'INFO SUR: WWW.AOP-IGP.CH



PLAT COMPORTANT  
DÉJÀ LES GARNITURES



PLAT DISPONIBLE  
UNIQUEMENT EN BUFFET

## BANQUET & REPAS DE GROUPE

# LES PLATS (SUITE)

## SERVIS SUR ASSIETTE OU EN BUFFET

Dès 15 personnes. Choix des garnituresci-contre.

### SPÉCIALITÉ DU TERROIR ET PLATS DE BRASSERIE

**Saucisse de veau (veau et poulet)**  
sauce aux oignons

**Saucisse à rôtir**  
sauce aux oignons

**Jambon à l'os**  
sauce au madère

**Papet vaudois avec saucisson ou saucisse aux choux** 🍲

**Langue de bœuf**  
sauce aux câpres

**Longeole de Genève** 🇨🇭  
sauce moutarde en grains

**Saucisson au Gamaret de Genève**

**Tripes à la milanaise** 🍲

**Blanquette de veau**

**Choucroute garnie** 🍲  
(porc salé, lard fumé, lard salé, longeole, et viennes)

**Tête de veau**

### PRIX HT

18.00 CHF

18.00 CHF

22.00 CHF

22.00 CHF

23.00 CHF

24.00 CHF

24.00 CHF

24.00 CHF

26.00 CHF

26.00 CHF

29.00 CHF

100%  
FAIT MAISON  
À GENÈVE



veau sauce poulette

### LÉGUMES:

Julienne de légumes de saison

Duo de carottes glacées

Fondue de poireaux

Lentilles 🍲

Haricots verts

Légumes oubliés

Gratin de cardons (+5 CHF)

Poêlés d'asperges vertes, avril > août (+2 CHF)

Ratatouille, avril > août

Duo de courgettes sautées, avril > août

Endives braisées, sept.> mars

Compotée de potimarron, sept.> mars

Choux rouge braisé, sept.> mars

Brochette de légumes confits, avril > sept.

### FÉCULENTS:

Mousseline de pommes de terre

Pommes de terre rôties aux herbes

Mini roesti de pommes de terre

Gratin de pommes de terre

Pommes de terre vapeur

Tagliatelles fraîches

Riz pilaf

Risotto aux herbes et vieux parmesan 🍲  
(+3 CHF)

Polenta crémeuse

Galette croustillante de polenta

Casarecce (pâtes GRTA)

### SAUCE:

Sauf indications les plats sont servis  
avec un jus de viande maison

Sauce aux champignons (+2 CHF)

Sauce Mandement (+3 CHF)

Sauce béarnaise (+5 CHF)

Sauce aux morilles (+6 CHF)

## BANQUET & REPAS DE GROUPE

# LES GRILLADES

SIMPLES ET TRÈS CONVIVIALES, LES GRILLADES COMPTENT PARMIS LES TRADITIONS DE NOTRE RÉGION LES PLUS APPRÉCIÉES.

Commande minimum 15 personnes. Dès 30 personnes, mise à disposition d'un grill à gaz

### HAMBURGER PARTY

22.00 CHF<sup>HT</sup>

\*\*\*\*\*

Pain hamburger maison ,  
160g de viande pur bœuf suisse par personne,  
Oignons, salade, tomate, Gruyère  
+ Accompagnements



### GRILLADE TRADITIONNELLE

25.50 CHF<sup>HT</sup>

\*\*\*\*\*

Cervelas, Steak de porc, Pilon de poulet  
Salade de pommes de terre, Salade de lentilles,  
Salade mêlée

### GRILLADE 1

29.00 CHF<sup>HT</sup>

\*\*\*\*\*

Saucisses de Veau, merguez,  
Steak de porc, Cuisses de poulet BBQ  
+ Accompagnements



### GRILLADE 2

34.00 CHF<sup>HT</sup>

\*\*\*\*\*

Assortiment de mini saucisses,  
Cuisse de poulet mariné BBQ,  
Steak de porc à la provençale  
Brochettes de bœuf mariné au poivre  
+ Accompagnements



### GRILLADE 3

39.00 CHF<sup>HT</sup>

\*\*\*\*\*

Entrecôte de bœuf,  
Brochettes de poulet mariné au soja et sésame,  
Merguez & assortiment de chipolatas,  
Brochettes de crevettes  
+ Accompagnements

100%  
FAIT MAISON  
À GENÈVE



GENÈVE RÉGION - TERRE AVENIR (GRTA) EST UNE MARQUE DE GARANTIE PERMETTANT  
D'IDENTIFIER LES PRODUITS DE L'AGRICULTURE DE LA RÉGION GÉNEVOISE.  
PLUS D'INFO SUR [WWW.GENEVETERRAIR.CH](http://WWW.GENEVETERRAIR.CH)

## BANQUET & REPAS DE GROUPE

# LES GRILLADES (SUITE) ET PAELLA



(DÈS 50 PERSONNES)

38.00 CHF<sup>HT</sup>

Poulet 🇨🇭,

échine de porc,

gigot d'agneau (+6.00 CHF), Rôti de veau (+4.00 CHF)

+ Accompagnements

**Sauces:**

Ketchup, Mayonnaise, Moutarde, BBQ et jus de viande au basilic

LOCATION DE LA BROCHE: 200 CHF

CHARBON: 80CHF/SAC



26.00 CHF<sup>HT</sup>

Crevettes, Poulet,  
Calamars, Moules,  
Fruits de Mer, Chorizo

### SUPPLÉMENTS BROCHETTES (MIN 20 PIÈCES) - HT

Mini saucisse (50g)	3.00 CHF
Brochette delégumes marinés (80g)	5.50 CHF
Brochettes de crevettes (80g)	5.50 CHF
Brochettes de poulet mariné au soja sésame (80g)	5.50 CHF
Schublig/saucisse de veau (1pièce)	6.50 CHF
Brochettes de bœuf marinée au poivre (80g)	6.50 CHF
Hamburger (8cm)	9.50 CHF

### ACCOMPAGNEMENTS

#### Saucisses et Hamburger party:

Salade de pommes de terre ou pommes de terres aux herbes,  
Mesclun de jeunes pousses, et crudités

#### Grillades et Broche:

Salade de pommes de terre ou pommes de terre aux herbes,  
mesclun de jeunes pouces

Assortiment de salades composées

(voir carte "buffet de salade". Le nombres de sortes varie selon le nombre de convives:  
15-50pp: 2 sortes, 50-100pp: 3 sortes, >100pp: 4 sortes),

+ pour toutes les formules:

Assortiment de mini ballons 🇨🇭

## BANQUET & REPAS DE GROUPE

# SPÉCIALITÉS AU FROMAGE

DES SPÉCIALITÉS TYPIQUEMENT SUISSES POUR PARTAGER DES MOMENTS CONVIVIAUX EN TOUTES SAISONS

Commande minimum 15 personnes.

### FONDUE

19.50 CHF<sup>HT</sup>

\*\*\*\*\*

Fondue moitié-moitié et pain ,  
Pommes de terre en supplément (+4.00 CHF)

### MENU FONDUE

39.00 CHF<sup>HT</sup>

(MENU SANS DESSERT: 33 CHF)

\*\*\*\*\*

Assiette valaisanne  
(Viande séchée, Lard sec et jambon cru)  
Fondue moitié-moitié et pain ,  
Meringues double crème  
et compotée de fruits rouge

### RACLETTE

24.00 CHF<sup>HT</sup>

\*\*\*\*\*

Raclette AOP, à discretion  
Pommes de terre et pikles

### MENU RACLETTE

42.00 CHF<sup>HT</sup>

\*\*\*\*\*

Assiette valaisanne  
(Viande séchée, Lard sec et jambon cru)  
Raclette AOP, à discretion  
Pommes de terre et pikles  
Meringues double crème  
et compotée de fruits rouge



### RACLETTE ANIMATION CULINAIRE

192.00 CHF<sup>HT</sup>/DEMI MEULE\*

\*\*\*\*\*

Raclette AOP  
Pommes de terre et pikles  
\*1/2 meule = env. 45 portion de raclette

(MINIMUM 2 DEMI MEULES\*)

## BANQUET & REPAS DE GROUPE

# LES DESSERTS À L'ASSIETTE

DE LA VARIÉTÉ DES SAVEURS DES TARTELETTES À LA CONVIVIALITÉ DE PARTAGER UNE PART DE TARTE AUX FRUITS DE SAISON, LA PETITE TOUCHE SUCRÉE PERMET DE FINIR LE REPAS EN DOUCEUR.

### LES DESSERT SUR ASSIETTES

Tiramisu classique ou fraise

Tarte aux pommes  
et coulis caramel et chantilly

Tartelette citron vert-coco

Mille-feuille vanille et coulis de fruits rouge

Paris Brest traditionnel et crème praliné

Forêt Noire et compotée de griottes

Biscuit chocolat et compotée de fruits exotiques

Panna cotta  
pomme, poire caramélisée et crumble

Dôme Vanille cœur fruits rouges et sablé breton

Saint-Honoré revisité et crème caramel

Entremet chocolat praliné  
biscuit brownies et croustillant feuillantine

Mousse mandarine - sept. > mars  
gelée d'agrumes et vermicelles marrons

Salade de fraises, crème citron vert et tuile coco - avril > août

Salade d'agrumes, crème citron vert et tuile coco - sept > mars

### PRIX HT/PIÈCE

8.00 CHF

8.00 CHF

8.00 CHF

8.50 CHF

9.00 CHF

9.00 CHF

9.00 CHF

9.50 CHF

9.50 CHF

9.50 CHF

9.50 CHF

9.50 CHF

12.00 CHF

12.00 CHF

### LES DESSERT SUR ASSIETTES (SUITE)

Eclair vanille et fruits rouges  
sauce chocolat

Carpaccio d'ananas et glace rhum-raisin

### LE BUFFET DE DESSERTS

Assortiment de fruits frais, selon saison

p/pers.

### PRIX HT/PIÈCE

10.00 CHF

12.00 CHF

### PRIX HT/PIÈCE

5.00 CHF

Assortiment de 3 desserts  
(1 tartelette, 1 verrine, 1 petit gâteau)

p/pers.

10.50 CHF

[voir la carte des pâtisseries en page 9](#)

### POUR ACCOMPAGNER LE CAFÉ

Mignardises

Tartelette citron, Carak, Baba au rhum, Choux praliné

Choux (vanille, café ou chocolat), Macaron (1 parfum/saison)

Verrine (2 parfums/saison), Verrine de fruits frais

Tartelette pomme, poire et ganache caramel beurre salé - sept. > mars

Tartelette Fraises et Framboises - avril > août

### PRIX HT/PIÈCE

2.50 CHF

## BANQUET & REPAS DE GROUPE

# LES PÂTISSERIES

EN FORMAT INDIVIDUEL.

Selon le produit un minimum de 10 pièces peut-être exigés.



PRODUITS	FORMAT	PRIX HT
Mœlleux au chocolat	classique mini	3.55 CHF 3.00 CHF
Hollandais	classique mini	3.70 CHF 3.00 CHF
Brownies		3.00 CHF
Part de tarte fine aux pommes	classique mini	4.50 CHF 1.60 CHF
Petit financier		3.00 CHF
Jalousie	classique mini	3.10 CHF 2.50 CHF
Tartelette aux fruits pomme cannelle ou rhubarbe	classique Ø8cm mini Ø6cm	3.40 CHF 2.90 CHF
Éclair au café	classique mini	4.70 CHF 3.50 CHF
Éclair au chocolat	classique mini	4.70 CHF 3.50 CHF
Paris-Brest	classique mini	4.90 CHF 3.50 CHF
Carac	classique Ø8cm mini Ø6cm	4.40 CHF 3.30 CHF

PRODUITS	FORMAT	PRIX HT
Tartelette au citron meringuée	classique Ø8cm mini Ø6cm	4.40 CHF 3.30 CHF
Tartelette fraises ou framboises Avril-Août	classique Ø8cm mini Ø6cm	5.40 CHF 3.50 CHF
Tartelette duo pomme & poire Sept-Mars ganache caramel beurre salé	classique Ø8cm mini Ø6cm	5.40 CHF 3.50 CHF
Mille-feuilles		5.40 CHF
Forêt noire		5.40 CHF
Mousse chocolat et chantilly (verrine)	classique mini	4.90 CHF 4.50 CHF
Panna cotta (verrine) fruits rouges, mangue passion, pomme	classique mini	4.90 CHF 4.50 CHF
Tiramisu (verrine)	classique mini	4.90 CHF 4.50 CHF
Salade de fruits	classique mini	6.60 CHF 4.50 CHF



## COCKTAIL & RÉCEPTION

# LES BOISSONS

LORS DE VOTRE ÉVÈNEMENT, NOUS METTONS À VOTRE DISPOSITION UN STOCK SUFFISANT DE BOISSONS SANS ALCOOL, DES VINS ET DU MOUSSEUX. LES BOUTEILLES NON OUVERTES SERONT REPRISSES ET UN DÉCOMPTE EXACT SERA EFFECTUÉ APRÈS LA RÉCEPTION. TOUTE BOUTEILLE OUVERTE SERA FACTURÉE.

### SOFT DRINKS

	TAILLE	PRIX HT/PIÈCE
Henniez plate	1 litre	6.50 CHF
Henniez gazeuse	1 litre	6.50 CHF
Soda Coca-Cola classic, Coca-Cola zero, Sprite, Sinalco	0,5 litre	3.20 CHF
Red Bull	0,25 litres	3.50 CHF
Jus d'orange Granini	1 litre	8.50 CHF
Jus de pomme 	3 litres	25.50 CHF

### BOISSONS CHAUDES

	TAILLE	PRIX HT/PIÈCE
Café en thermos avec matériel jetable	pièce	3.20 CHF
Café capsule avec matériel (machine mise à disposition dès 10 personnes)	pièce	3.55 CHF
Thé en sachet et thermos d'eau chaude avec matériel jetable	pièce	3.20 CHF
Thé en thermos	1litre	14.00 CHF
Chocolat chaud	1litre	18.00 CHF
Vin chaud (gamay de Genève)	1litre	30.00 CHF

### VINS ET BIÈRES

	TAILLE	PRIX HT/PIÈCE
Chasselas de Genève	75 cl	21.00 CHF
Gamay de Genève	75 cl	21.00 CHF
Chardonnay de Genève	75 cl	27.00 CHF
Pinot noir de Genève	75 cl	27.00 CHF
Gamaret de Genève	75 cl	32.00 CHF
Baccarat club (pour Spritz)	75 cl	21.00 CHF
Baccarat brut - cuvée de Genève	75 cl	30.00 CHF
Bière Superbock	25 cl	4.50 CHF
Bière genevoise Brasserie des Murailles	33 cl 10 litres	6.50 CHF 125.00 CHF
Bière de brasserie en fût (Appenzeller)	10 litres 20 litres	100.00 CHF 200.00 CHF
Location d'une tireuse à bière		40.00 CHF

### APÉRITIFS ET DIGESTIFS

	TAILLE	PRIX HT/PIÈCE
Apérol	70 cl	43.00 CHF
Liqueur de Sureau	70 cl	43.00 CHF
Gin Bombay Saphir	70 cl	75.00 CHF
Vodka Smirnoff	70 cl	75.00 CHF
Williamine Morand	70 cl	87.00 CHF
Armagnac Prime d'Arignac	70 cl	81.00 CHF
Whisky Glenfidish Single Malt 12 ans	70 cl	92.00 CHF

# NOS PRESTATIONS ET CONDITIONS

NOTRE SAVOIR-FAIRE N'EST PAS QU'UNE HISTOIRE DE GOÛT. NOUS NOUS OCCUPONS ÉGALEMENT DE TOUT CE QUI FERA LA RÉUSSITE DE VOTRE ÉVÈNEMENT: LIVRAISON, VAISSELLE, MOBILIER OU ENCORE GESTION DU PERSONNEL DE SERVICE.

EN FONCTION DE VOS ENVIES, NOUS POUVONS AUSSI VOUS PROPOSER DES ESPACES ET SALLES EN LOCATION AINSI QUE DES ANIMATIONS OU MÊME UN CHÂTEAU GONFLABLE.



## NOS PRESTATIONS ET CONDITIONS

### LIVRAISON / RÉCUPÉRATION

#### Sur le canton de Genève:

Prévoir un créneau de 60 minutes

De 6h à 13h – lu-di 50 CHF  
offert dès 500 CHF

De 13h à 16h – lu-ve 60 CHF

De 16h à 18h – lu-ve 80 CHF

Livraison en dehors des heures (selon devis)

Hors du canton de Genève: (selon devis)

### MATÉRIEL ET FORFAITS

#### Mise en place:

Nappage (papier) du buffet, verres, vasque, glaces, serviettes, matériel de bar, évacuation des déchets.

Jusqu'à 20 personnes 100.00 CHF

Dès 20 personnes 5.00 CHF /personne

#### Options et petits matériel:

Nappage tissus

Jusqu'à 30 personnes +60.00 CHF

Dès 30 personnes +2.00 CHF /personne

Serviettes tissus 1.50 CHF /pièce

Verres 0.70 CHF /pièce

Vaisselle jetable compostable assiette, couteau, fourchette gobelet 2.50 CHF /personne

Vaisselle Assiettes et couverts non doublés 6.50 CHF /personne

Vaisselle & service à café Assiettes et couverts doublés et service à café 9.00 CHF /personne

Service à café sous tasse, tasse et cuillère 1.50 CHF /personne

### MOBILIER

Table rectangulaire 27.00 CHF /pièce

Banc 17.00 CHF /pièce

Chaise 8.00 CHF /pièce

Mange debout 20.00 CHF /pièce

Nappe à manger debout 15.00 CHF /pièce

#### Frais de livraison pour mobilier:

Sur le canton de Genève 60.00 CHF /pièce

Manutention- par personne 40.00 CHF /heure

Hors canton de Genève (selon devis)

### PERSONNEL DE SERVICE ET CUISINIERS

Serveur\* 49.00 CHF /heure

Maître d'hôtel\* 59.00 CHF /heure

Cuisinier\* 49.00 CHF /heure

\* minimum 4h

Les heures sont calculées du départ de notre laboratoire au retour dans nos locaux.

Lors de la facturation uniquement les heures effectuées seront facturées (minimum 4h par personne) que ce soit en hausse ou en diminution du devis initial.

Une majoration de 50% pour le personnel de service et cuisine s'applique dès 23h.

### INFRASTRUCTURES, ANIMATIONS & DÉCORATION FLORALE

Si vous souhaitez installer une tente pour votre événement, proposer une animation à vos invités ou décorer le lieu avec des arrangements floraux, c'est avec plaisir que nous vous mettrons en contact avec nos partenaires privilégiés.

### LOCATION DE SALLE

Besoin d'un espace situé à moins de 15 minutes de l'aéroport, avec parking, situé dans un écrin de verdure et pouvant accueillir 200 personnes? C'est possible, nous nous ferons un plaisir de vous renseigner.



Tous les prix sont indiqués hors taxes (HT)

POUR TOUT RENSEIGNEMENT ET POUR PASSER COMMANDE: [www.jenny-traiteur.ch](http://www.jenny-traiteur.ch) | Tél: +41 22 796 48 29 | [secretariat@jenny-traiteur.ch](mailto:secretariat@jenny-traiteur.ch)



PRESTATIONS  
& CONDITIONS



## NOS PRESTATIONS ET CONDITIONS



### CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE JENNY ET CIE SA

Tous nos prix affichés sont en CHF et hors T.V.A

Pour toute demande individuelle, veuillez passer votre commande 48 heures ouvrables à l'avance  
Supplément pour commande de dernière minute : 25.00 CHF  
Le nombre de personnes est à confirmer au minimum 72 heures ouvrables avant l'événement

Pour la facturation il sera pris en compte au minimum, le nombre de personnes annoncé 72 heures à l'avance.

Un acompte, de 50% du montant calculé sur le devis de base, doit nous parvenir 10 jours ouvrables avant l'événement, le solde sera à payer dans les 10 jours.

Lors d'une location de salle effectuée au travers de Jenny et Cie SA l'intégralité de la somme de la location doit nous parvenir 10 jours avant l'événement.

En cas d'annulation de dernière minute, moins de 48h ouvrable, aucun acompte ou autre frais déjà facturé ne sera remboursé et l'entier du montant du devis vous sera facturé.

Pour le personnel de service et les cuisiniers, les heures sont calculées du départ de notre laboratoire au retour dans nos locaux. Lors de la facturation uniquement les heures effectuées seront facturées (minimum 3h30 par personne) que ce soit en hausse ou en diminution du devis initial.

Une majoration de 50% pour le personnel de service et cuisine s'applique dès 23h.

Lors de votre événement, nous mettons à votre disposition un stock suffisant de boissons sans alcool, des bouteilles de mousseux de notre assortiment.

Les bouteilles non ouvertes seront reprises et un décompte exact sera effectué après la réception.  
Toute bouteille ouverte sera facturée.

Photos non contractuelles. Sous réserve d'erreurs typographiques

L'assortiment et les prix sont susceptibles d'être modifiés à tout moment.  
Seul les prix mentionnés sur les devis sont applicables

#### PROVENANCE DES VIANDES:

Bœuf: Suisse  
Veau: Suisse  
Agneau: France  
Porc: Suisse  
Poulet: Suisse, Allemagne  
Canard: France

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.

