

Notre boulangerie
de Châtellaine
1924

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^{ère} 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^o avec son fils Alain, en 1990.

2002

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

2013

La 4^e 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.



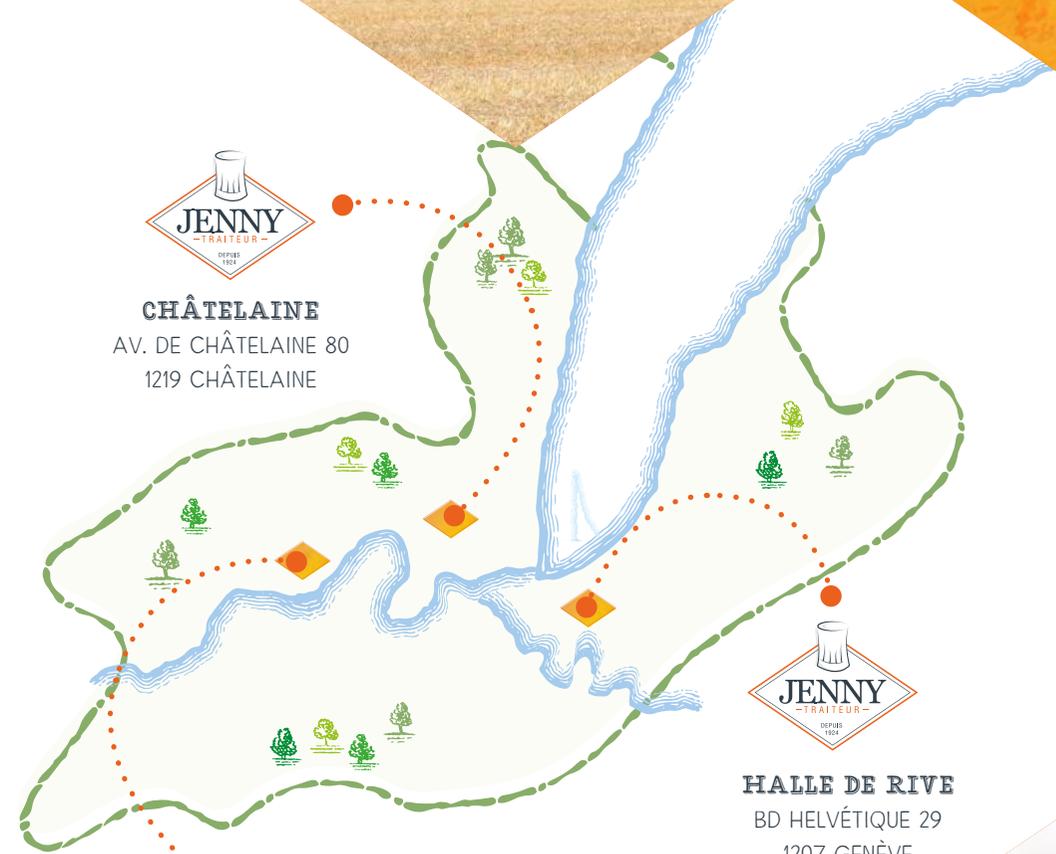


NOUS CONNAÎTRE

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.



CHÂTELAINE
AV. DE CHÂTELAINE 80
1219 CHÂTELAINE



HALLE DE RIVE
BD HELVÉTIQUE 29
1207 GENÈVE



**RESTAURANT
À SATIGNY**
RTE DU BOIS-DE-BAY 25B
1242 SATIGNY





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.





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 BOX
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
-
DESSERTS À LA CARTE

LES BOISSONS

PRESTATIONS & CONDITIONS

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





BOULANGERIE & PÂTISSERIE



NOS PAINS

TOUS NOS PAINS SONT DISPONIBLES EN MAGASIN OU SUR COMMANDE.
LA PLUPART SONT LABELISÉS 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

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

Croissant pur beurre*	1.85 CHF
Pain au Chocolat*	2.80 CHF
Pain au chocolat au lait	2.80 CHF
Croissant au chocolat*	2.80 CHF
Croissant aux amandes*	3.20 CHF
Escargot aux raisins ou au chocolat*	3.20 CHF
Pain à la vanille*	3.15 CHF
Danois*	3.20 CHF
Pain au sucre	2.45 CHF
Pain au lait	1.75 CHF
Pain au lait fendu	1.75 CHF
Jalousie aux fruits	3.40 CHF
Rissolle aux poires (selon la saison)	3.80 CHF
* Disponible en format mini viennoiserie	1.65 CHF

PRIX HT

LES VIENNOISERIES SALÉES

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		4.40 CHF
Ramequin au fromage		3.10 CHF
Petite pizza		3.10 CHF

PRIX 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.GENEVETERROR.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	3.45 CHF 3.00 CHF	Tartelette au citron meringuée	classique mini	4.40 CHF 3.30 CHF
Hollandais	classique mini	3.45 CHF 3.00 CHF	Tartelette fraises ou framboises Avril-Août	classique mini	5.40 CHF 3.50 CHF
Brownies		3.00 CHF	Tartelette duo pomme & poire Sept-Mars ganache caramel beurre salé	classique mini	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	2.95 CHF 2.50 CHF	Mousse chocolat et chantilly (verrine)	classique mini	4.90 CHF 4.50 CHF
Tartelette aux fruits	classique mini	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 mini	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

Entremet chocolat praliné

compote de pomme et cremeux vanille

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

PRIX HT/PIÈCE

avec gâteau
sans gâteau

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

par 100gr

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

8.70 CHF^{HT}

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^{HT}

3 mini viennoiseries

1 fruit

Bircher muesli (+3.00 CHF)

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

1 café* ou thé chaud

SUCRÉ ET SALÉ

17.90 CHF^{HT}

3 mini viennoiseries

(viennoiserie supplémentaire +1.65 CHF)

1 verrine de salade de fruits ou bircher muesli

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^{HT}

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

Beurre, confitures, miel et Cénovis

Fruits

Birchermuesli

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.GENEVETERROIR.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	5.00 CHF
	mini	3.00 CHF
Sandwiches pain au lait beurre moutarde	mini	3.30 CHF
Délice garni		3.80 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
BOISSONS		
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		
OPTIONS		
Tasses en porcelaine (+1.50 CHF/personne)		

NOS LUNCH BOX

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

14.90 CHF^{HT}

1 sandwich
de notre assortiment¹

1 petite barquette de crudités

1 fruit
pomme, poire ou banane

LÉGER

16.90 CHF^{HT}

1 salade composée
de notre assortiment¹

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^{HT}

3 mini sandwiches
de notre assortiment¹

1 pâté en croûte 

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

LUNCH IN A BAG

17.50 CHF^{HT}

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

1 sandwich
de notre assortiment¹

1 jalousie

1 fruit
pomme, poire ou banane

1 bouteille d'eau plate 50cl²

OPTIONS

	PRIX HT
¹ Sandwiches pain bagnat ou suédois	+1.00 CHF
² Eau	+2.95 CHF
Autres boissons 50cl Coca, Coca Zero, limonade, Ice tea	+3.40 CHF

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 ²	+2.95 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 !



GOURMET

25.90 CHF HT

2 mini sandwiches
de notre assortiment¹

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	7.70 CHF
Jambon cru, tapenade & pesto - pain tomate olive	7.70 CHF
Salami - pain blanc	7.70 CHF
Viande séchée Gruyère 🇨🇭 - pain céréales	7.70 CHF
Poulet - pain blanc	7.70 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

100%
FAIT MAISON
À GENÈVE



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: 10.75 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: 10.75 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.GENEVETERROR.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?

100%
FAIT MAISON
À GENÈVE

PRODUITS

TAILLE

PRIX HT

Pâté en croûte  

classique 3.45 CHF
mini 2.75 CHF

Croissant au jambon

classique 3.50 CHF
mini 2.45 CHF

Vienne en cage

4.40 CHF

Feuilleté à la viande

4.40 CHF

Ramequin au fromage

3.10 CHF

Petite pizza

3.10 CHF

Quiches

classique 6.35 CHF
mini 2.90 CHF
8 personnes 40.00 CHF

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

Soupe du jour

3 dl 7.80 CHF

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



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



POUR TOUT RENSEIGNEMENT ET POUR PASSER COMMANDE: www.jenny-traiteur.ch | Tél: +41 22 796 48 29 | 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	PRODUITS	FORMAT	PRIX HT
Mœlleux au chocolat	classique mini	3.45 CHF 3.00 CHF	Tartelette au citron meringuée	classique mini	4.40 CHF 3.30 CHF
Hollandais	classique mini	3.45 CHF 3.00 CHF	Tartelette fraises ou framboises Avril-Août	classique mini	5.40 CHF 3.50 CHF
Brownies		3.00 CHF	Tartelette duo pomme & poire Sept-Mars ganache caramel beurre salé	classique mini	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	2.95 CHF 2.50 CHF	Mousse chocolat et chantilly (verrine)	classique mini	4.90 CHF 4.50 CHF
Tartelette aux fruits	classique mini	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 mini	4.40 CHF 3.30 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^{HT}/PERSONNE (DÈS 20 PERSONNES)

60 mini canapés

1 kg de feuilleté salé

1 pains-surprises (48 mini sandwiches/pain)



FORMULE APÉRITIF SUISSE

19 CHF^{HT}/PERSONNE (DÈS 20 PERSONNES)

20 mini canapés Cénovis

20 mini pâté en croûte  

20 mini quiche longéole  (à réchauffer)

20 mini Malakoff (à réchauffer)

20 Brochettes de viande séchée et gruyère 

FORMULE APÉRITIF SALÉ & SUCRÉ

20.90 CHF^{HT}/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^{HT}/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 GENEVOISE. PLUS D'INFO SUR WWW.GENEVETERRAIR.CH



PRODUITS SUISSES LABELISÉS AOP - APPÉLATION D'ORIGINE PROTÉGÉES
PLUS D'INFO SUR: 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^{HT}/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^{HT}/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^{HT}/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

24.50 CHF^{HT}/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^{HT}/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^{HT}/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^{HT}/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



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

- Mini pâté en Croûte  
- Mini sandwich assorti
- Sandwich cocktail
- Mini croissant au jambon
- Mini ramequin au fromage
- Mini pizza
- Mini quiches assorties
- Feuilletés salés
- Flûtes aux fromages
- Flûtes au sel
- Tarte au saumon fumé maison
(Pour 8 personnes)

TAILLE

- pièces
- Kg
- Kg
- Kg
- pièces

PRIX HT

- 2.75 CHF
- 4.00 CHF
- 3.50 CHF
- 2.45 CHF
- 2.60 CHF
- 2.60 CHF
- 2.90 CHF
- 69.00 CHF
- 69.00 CHF
- 69.00 CHF
- 54.00 CHF

LES PLATEAUX

- Plateau de mini canapés
servis sur plateau à usage unique
- Plateau de mini canapés
servis sur plateau en inox
- Plateau de légumes avec 3 sauces
avec 3 dips sauces
- Plateau de fromages
- Plateau de charcuteries
- Assiette valaisanes
(Viande séchée, lard, jambon cru sec, Gruyère )
- Assortiment charcuterie, pains et fromage
dès 5 personnes

TAILLE

- 24 pièces
- 48 pièces
- 60 pièces
- 800g
- 1400g
- 500g
- 900g
- 1600g
- 400g
- 800g
- 1300g
- 400g
- 800g
- 1200g
- 170g

PRIX HT

- 64.80 CHF
- 129.60 CHF
- 162.00 CHF
- 33.00 CHF
- 55.00 CHF
- 31.00 CHF
- 54.00 CHF
- 96.00 CHF
- 39.00 CHF
- 78.00 CHF
- 125.00 CHF
- 48.00 CHF
- 96.00 CHF
- 139.00 CHF
- 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

Tartelette ricotta et herbes

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 maïs - 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 froide
- Verrine salade de lentilles et magret fumé
- Verrine de poulpe au citron vert et coriandre
- Panna cotta de potimarron (Septembre-mars) & œuf de caille
- 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	50g	4.00 CHF
Brochette d'agneau sauce épicée	pièce	4.00 CHF

100%
FAIT MAISON
À GENÈVE

Longeole genevoise en croûte
(commande par 300g, = env 10 tranches)

Mini Arancini mozzarella

Mini Malakoff

	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

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

Boulettes d'agneau
ratatouille et semoule aux raisins secs

Velouté de potimaron

Mini hamburger bœuf

Mini hot dog

	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



RISOTTO

DÈS 13.00 CHF^{HT}/PERSONNE

Aux champignons

PÂTES

DÈS 13.00 CHF^{HT}/PERSONNE

Aux champignons

Bolognaise

Saumon fumé

TORTELLINI

DÈS 13.00 CHF^{HT}/PERSONNE

Bolets à la crème

Jambon cru et sauce tomate

PARMESAN

 DÉCOUPÉ DEVANT LE CLIENT

30.00 CHF^{HT}/KG

Parmesan entier (env 42KG)

1/2 Parmesan (env 21 KG)

1/4 Parmesan (env 10KG)



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^{HT}/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

(1 tartelette, 1 verrine, 1 petit gâteau)

p/pers.

10.50 CHF

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.



100%
FAIT MAISON
À GENÈVE

PRODUITS	FORMAT	PRIX HT	PRODUITS	FORMAT	PRIX HT
Mœlleux au chocolat	classique mini	3.45 CHF 3.00 CHF	Tartelette au citron meringuée	classique mini	4.40 CHF 3.30 CHF
Hollandais	classique mini	3.45 CHF 3.00 CHF	Tartelette fraises ou framboises Avril-Août	classique mini	5.40 CHF 3.50 CHF
Brownies		3.00 CHF	Tartelette duo pomme & poire Sept-Mars ganache caramel beurre salé	classique mini	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	2.95 CHF 2.50 CHF	Mousse chocolat et chantilly (verrine)	classique mini	4.90 CHF 4.50 CHF
Tartelette aux fruits	classique mini	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 mini	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^{HT}

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^{HT}
PLAT: 19.90 CHF^{HT}

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 GÉNEVOISE. PLUS D'INFO SUR WWW.GENEVETERROIR.CH

POUR TOUT RENSEIGNEMENT ET POUR PASSER COMMANDE: www.jenny-traiteur.ch | Tél: +41 22 796 48 29 | secretariat@jenny-traiteur.ch



BANQUET & REPAS DE GROUPE

LES HORS D'ŒUVRE

DES ASSORTIMENTS SPÉCIALEMENT PRÉVU POUR SE METTRE EN APPÉTIT.

Dès 500g ou 10 personnes



100%
FAIT MAISON
À GENÈVE

LES HORS-D'ŒUVRE*

	QTÉS	PRIX HT
Salade de longeole et fenouil	100g	5.00 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 3 sortes de fromage, noix, raisins et fruits sec	p/pers.	8.00 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

*Plats et garnitures variables selon saison

POUR TOUT RENSEIGNEMENT ET POUR PASSER COMMANDE: www.jenny-traiteur.ch | Tél: +41 22 796 48 29 | secretariat@jenny-traiteur.ch



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

Mille feuilles ricotta et légumes confits
chips de parmesan wr chiffonade de viande séchée

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

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 

½ 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

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



100%
FAIT MAISON
À GENÈVE

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.

100%
FAIT MAISON
À GENÈVE



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

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^{HT}

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

+ Accompagnements



GRILLADE TRADITIONNELLE

25.50 CHF^{HT}

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

GRILLADE 1

29.00 CHF^{HT}

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

+ Accompagnements



GRILLADE 2

34.00 CHF^{HT}

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^{HT}

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

+ Accompagnements

100%
FAIT MAISON
À GENÈVE



BANQUET & REPAS DE GROUPE

LES GRILLADES (SUITE)



LA BROCHE

(DÈS 50 PERSONNES)

38.00 CHF^{HT}

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

100%
FAIT MAISON
À GENEVE



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 pousses

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

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	8.00 CHF
Tarte aux pommes et coulis caramel et chantilly	8.00 CHF
Tartelette citron vert-coco	8.00 CHF
Mille-feuille vanille et coulis de fruits rouge	8.50 CHF
Paris Brest traditionnel et crème praliné	9.00 CHF
Forêt Noire et compotée de griottes	9.00 CHF
Biscuit chocolat et compotée de fruits exotiques	9.00 CHF
Panna cotta pomme, poire caramélisée et crumble	9.50 CHF
Dôme Vanille cœur fruits rouges et sablé breton	9.50 CHF
Saint-Honoré revisité et crème caramel	9.50 CHF
Entremet chocolat praliné biscuit brownies et croustillant feuillantine	9.50 CHF
Mousse mandarine - sept. > mars gelée d'agrumes et vermicelles marrons	9.50 CHF
Salade de fraises et sorbet citron Baccarat - avril > août	10.00 CHF

PRIX HT/PIÈC

8.00 CHF
8.00 CHF
8.00 CHF
8.50 CHF
9.00 CHF
9.00 CHF
9.00 CHF
9.50 CHF
10.00 CHF

LES DESSERT SUR ASSIETTES (SUITE)

Eclair vanille et fruits rouges sauce chocolat	10.00 CHF
Carpaccio d'ananas et glace rhum-raisin	12.00 CHF

PRIX HT/PIÈC

LE BUFFET DE DESSERTS

Assortiment de fruits frais, selon saison	p/pers.	5.00 CHF
Assortiment de 3 desserts (1 tartelette, 1 verrine, 1 petit gâteau)	p/pers.	10.50 CHF

PRIX HT/PIÈC

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

POUR ACCOMPAGNER LE CAFÉ

Mignardises	2.50 CHF
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/PIÈC

BANQUET & REPAS DE GROUPE

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	3.45 CHF 3.00 CHF	Tartelette au citron meringuée	classique mini	4.40 CHF 3.30 CHF
Hollandais	classique mini	3.45 CHF 3.00 CHF	Tartelette fraises ou framboises Avril-Août	classique mini	5.40 CHF 3.50 CHF
Brownies		3.00 CHF	Tartelette duo pomme & poire Sept-Mars ganache caramel beurre salé	classique mini	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	2.95 CHF 2.50 CHF	Mousse chocolat et chantilly (verrine)	classique mini	4.90 CHF 4.50 CHF
Tartelette aux fruits	classique mini	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 mini	4.40 CHF 3.30 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	3.50 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
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	6.50 CHF
	10 litres	125.00 CHF
Bière de brasserie en fût (Appenzeller)	10 litres	100.00 CHF
	20 litres	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 offert dès 500 CHF	45 CHF
De 13h à 16h – lu-ve offert dès 800 CHF	60 CHF
De 16h à 18h – lu-ve offert dès 1000 CHF	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 matériels:

Nappage tissu

Jusqu'à 30 personnes	+60.00 CHF
Dès 30 personnes	+2.00 CHF /personne

Serviettes tissu 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	25.00 CHF /pièce
Banc	15.00 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 | Tél: +41 22 796 48 29 | 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.

