



Service Traiteur Mets Plaisir Sarl

FORFAITS BARBECUE

Pour un minimum de 10 personnes

*A l'annonce des beaux jours, nous pensons déjà à votre bien-être pour une journée ou une soirée inoubliable,
Autant dans un cadre champêtre que dans un lieu atypique.....*

*Le service traiteur Mets Plaisir vous aide à acquérir cette opportunité pour une Garden party,
une soirée barbecue ou un cocktail party.*

Vous recherchez un lieu dans un cadre qui vous ressemble, contactez-nous, nous nous chargeons de le trouver...

*De plus, notre équipe de professionnels vous aidera à mener tous vos projets événementiels avec thématiques dans leur
totalité pour votre plus grande satisfaction...*



Notre Priorité reste votre satisfaction pour un moment inoubliable



Formule champêtre : CHF 42.- par personne

Salade verte

Salade de choux chinois, noix & Roquefort

Salade de tomates, ciboulette & oignons roses

Porchetta maison à la graine de moutarde, fenouil croquants à la ciboulette

** * **

Rumsteck de bœuf, sauce épicée aux légumes

Assortiment de saucisses (merguez, veau et chipolata)

Saumon en papillote et petits légumes, sauce vierge

Potatoes aux herbes de Provence

Epis de maïs grillé, noisette de beurre salé

** * **

Mini tarte tatin aux abricots

Mini chou caramélisé traditionnel à la vanille

Salade de fruits frais de saison





Formule orientale : CHF 48.- par personne

Salade de carottes cuites au cumin

Timbale saharienne & oignons cébettes caramélisés

Mini boulette d'agneau, concassé de tomates épicées & yaourt

Houmous & purée d'aubergines grillées

Salade de tomates aux herbes fraîches

* * *

Steak d'agneau au citron vert et menthe

Suprême de poulet au citron cuit au barbecue

Brochette de gambas au gingembre & ras el hanout

Pommes au four, sauce au fromage blanc à la menthe

Légumes grillés à l'huile d'argan

* * *

Assortiment de min pâtisseries orientales (2 pièces)

Salade de fruits frais à la menthe fraîche & cardamome



Formule Tex Mex : CHF 55.- par personne

*Salade mexicaine aux avocats, pamplemousse & crevettes
Wraps de poulet aux piments doux, légumes croquants
Guacamole, crème fraîche et tacos
Salade de chou blanc, croquant aux crevettes épicées
Salade Texane à la tomate*

** * **

*Spare rib's marinés
Pilons de volaille caramélisés, Jack Daniel's glaze
Bœuf barbecue à la mode texane
Filet de thon grillé, salsa tropicale
Epis de maïs & légumes grillés – Potatoes*

** * **

*Brownies aux noix de Pécan
Cheesecake au citron, coulis d'agrumes
Salade de fruits frais*



Formule méditerranéenne : CHF 58.- par personne

Panier de légumes croquants & figues sèches, sauces anchoïade / aïoli / tapenades / crème citronnée

Salade de tomates & mozzarella au basilic

Mini aumônière de chèvre au coulis d'avocats & pesto rosso

Pousses d'épinards frais aux pignons de pins & tomates séchées

Terrine de légumes grillés, porchetta maison à la graine de moutarde

** * **

Côte de bœuf grillée

Calamars & poulpes grillés, sauce vierge aux artichauts

Filets de rougets en papillote, tomates confites aux herbes fraîches

Côtelettes d'agneau aux herbes fraîches

Véritable tian de légumes provençaux

Riz camarguais

** * **

Nougat glacé au miel, compotée d'abricots à la lavande

Soupe de pêches à la menthe

Charlotte aux figues, mascarpone & huile d'olive

Mini tiramisu à la rose & litchi

Soupe de pastèque à la menthe, billes de melon glacées



Formule VIP : CHF 64.- par personne

Timbale saharienne (pois chiches, oignons cébettes, riz au paprika

Salade de nouilles chinoises & crevettes aux épices thaï

Salade estivale aux billes de mozzarella, pastèque & tomates cerises dans son verre à cocktail

Pousses d'épinards frais aux pignons de pins & tomates séchées,

Assortiment de tapas variés

Terrine de poissons maison

* * *

Côte de bœuf

Brochette de gambas au gingembre & lime

Assortiment de mini saucisses variées

Pilons de volaille caramélisés au sésame

Véritable tian de légumes provençaux – Epis de maïs

Pommes au four, sauce aux herbes fraîches

* * *

Salade d'ananas à la coriandre & lime

Cheese cake au citron, coulis d'agrumes

Carolines aux différentes saveurs

Mini tarte tatin aux abricot





Formule enfant : CHF 19.- par personne

Salade de tomates et crudités

1 hot dog et hamburger

Pommes au four

Duo mousse au chocolat

Si vous désirez des activités pour les enfants

(Châteaux gonflables, activités maquillages, spectacle de clowns, tours en poney etc...)

N'hésitez pas à nous contacter

Le front Cooking

La mise en valeur des plats avec notre équipe de cuisine face à vos convives !

Animation Saint Jacques ou foie gras

Pâtes fraîches aux truffes

Crêpes aux morilles

Kébab, sauce à la menthe

Risotto servi dans sa meule avec les produits de saison

Fromages affinés

Mignons de veau aux différentes saveurs

Stand de glaces, crêpes, gaufres, barbe à papa

(Tarifs sur demande)



Si vous le désirez, nous pouvons vous fournir les boissons, le personnel, le matériel, l'art de la table.....

Matériel Barbecue

Barbecue avec gaz au tarif de CHF 110.-

Chauffe plats incluant la pâte à brûler pour les buffets à CHF 30.- pièce

Vaisselle porcelaine pour un repas barbecue au tarif de CHF 10.- par personne (hors transport selon quantités)

Vaisselle jetable pour un repas barbecue au tarif de CHF 6.- par personne

Coûts matériel de buffet, nappages, bars, tables, chaises etc... à définir selon la demande.

Lieux partenaires

Les Caves des Vollandes, Genève

Villa Esprit 3, Genève / Domaine du Château des Bois

Le Clos du Château de Chouilly / Domaine de Stéphane Dupraz à Soral

Domaine du Château de Collex / Domaine de Plein Vent à Arare

Les tarifs au sein de cette brochure incluent la TVA

Les photos présentées sont contractuelles.