



ADALIA
CRÉATEUR DE CONFORT

Carte Traiteur

2024-2025



Carte COCKTAIL TRAITEUR

À partager

CHF 3.50 pièce

- Olives maison aux herbes
- Flûtes au beurre ou fromage ou pavot
- Mélange salé (amandes/noisettes/cajoux)
- Dips de légumes
- Tapenade d'olives et focaccia à partager
- Terrine de campagne (1 pour 4)
- Planche de charcuterie artisanale
- Planche de fromages locaux

Pièces froides

CHF 3.50 pièce

- Maki de bœuf, sésame, wasabi et radis noir
- Lentilles vertes, longeole genevoise
- Pleurote de Cartigny à la grecque
- Ceviche de dorade marinée aux fruits de la passion
- Houmous de pois chiche GRTA et pain pita croustillant
- Mille-feuille gruyère et viande séchée
- Bonbon de dorade, émulsion aux agrumes
- Tartare de bœuf et sablé parmesan, caviar de moutarde
- Gaufre de pomme de terre, rillettes de féra et pomme Granny Smith
- Tartelette céleri, viande séchée et tête de moine
- Cupcake aux olives
- Thon saku pané aux trois sésames
- Royale de courge, croustillant curcuma, zéphyr noisette
- Tartelette champignons d'automne
- Tacos de thon et avocat
- Finger aux champignons
- Tartelette aux légumes d'automne croquants

Pièces chaudes

CHF 4.00 pièce

- Crème de céleri à la châtaigne, cromesquis
- Croustillant de volaille et pesto de rampon
- Douceur de cardon et noisette torréfiée
- Brochette de poulet teriyaki
- Brochette de poulet coco massaman
- Kefta d'agneau à la menthe
- Brandade de cabillaud, chimichurri
- Mini burger de volaille ou bœuf
- Saint-Jacques snackée, réduction à l'orange
- Malakoff revisité
- Pulled Pork Bao
- Croustillant de veau
- Raviole aux champignons de saison
- Raviole de crustacé, bisque réduite
- Ravioles de bœuf, zéphyr de chou-fleur fumé au foin



Mini Sandwichs

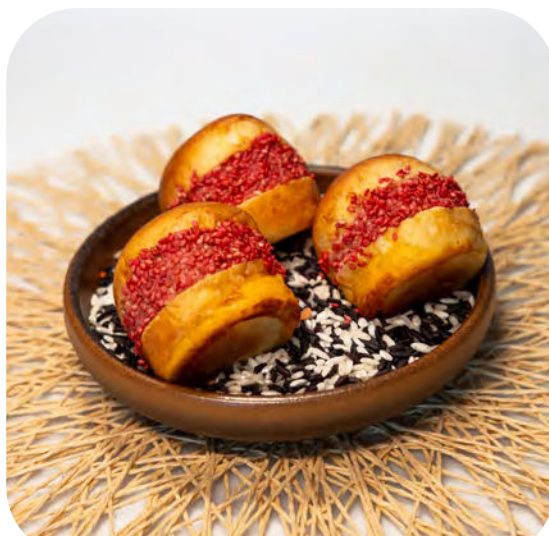
CHF 4.00 pièce

- Mini gambas roll, oignons croustillants
- Mini valaisan au saumon et sésame prune
- Bun's poulet curry, sésame, kimchi
- Navette tête de moine, ciboulette et piment d'Espelette
- Finger au charbon végétal et légumes croquants
- Mini focaccia à l'origan, tomate confite, pesto, mozzarella et roquette
- Wrap saumon mariné et avocat parfumé au citron vert
- Mini hot dog, condiment Savora
- Luculus de pain rugbrød au beurre d'algues

Desserts

CHF 3.50 pièce

- Île flottante pistache griotte
- Chou croustillant praliné noisette
- Tartelette poire amande
- Tartelette citron meringuée
- Moelleux au chocolat
- Baba au rhum
- Opéra piña colada
- Tiramisu
- Riz au lait vanille passion
- Sablé Mont-Blanc





Nos
LIVE COOKING

Le Traditionnel

- Raclette au vacherin, pommes grenaille et condiments
 - Risotto de saison
 - Ravioles aux champignons de saison
 - Fondue moitié-moitié et ses condiments (supplément de CHF 1.50 / pers.)
-
- Location du matériel - ^{CHF} **50.00**
 - Prix par personne - ^{CHF} **8.00**
 - Forfait staff et art de la table en supplément (voir page CG)

Les Gourmands

- Sauté de crevettes, sauce saté et salade de chou
 - Bœuf Wellington, salade d'épinards parfumée à l'huile de truffe
 - Kouloubiac de saumon, sauce bourride
-
- Location du matériel - ^{CHF} **50.00**
 - Prix par personne - ^{CHF} **8.00**
 - Forfait staff et art de la table en supplément (voir page CG)

Nos Signatures

- Pulled Pork Bao
 - Shrimps Roll
 - Chicken Burger, sauce curry
 - Hot Dog (volaille ou porc)
-
- Location du matériel - ^{CHF} **50.00**
 - Prix par personne - ^{CHF} **8.00**
 - Forfait staff et art de la table en supplément (voir page CG)

Les Sucrés

BARBE À PAPA

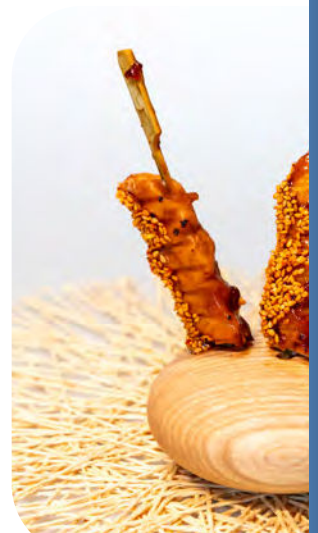
- Location de la machine - CHF **250.00**
- Prix par personne - CHF **2.50**
- Forfait staff et art de la table en supplément (voir page CG)

GAUFRES OU CRÊPES

- Location de l'appareil - CHF **100.00**
- Prix par personne - CHF **8.00** (crêpes et garnitures à volonté)
- Forfait staff et art de la table en supplément (voir page CG)

FONTAINE EN CHOCOLAT

- Location de l'appareil - CHF **100.00**
- Prix par personne - CHF **8.00** (chocolat, fruits coupés et marshmallow à volonté)
- Forfait staff et art de la table en supplément (voir page CG)





Nos MENUS DE SAISON

Le Classique

CHF 45.00 personne

À TITRE D'EXEMPLE, CES MENUS SONT ADAPTÉS SUIVANT LES SAISONS

Entrées

- Velouté de champignons et cappuccino de chicorée

ou

- Salade de lentilles de Sauvigny, œuf mollet GRTA, vinaigrette à la moutarde ancienne

Plats

- Gigolette de volaille, sauce poulette, mousseline de pommes de terre au beurre demi-sel et carottes glacées

ou

- Dos de cabillaud, vierge de wakamé et beurre nantais, courge confite et polenta gratinée

ou

- Curry de pois chiche au lait de coco et feuille de citronnier

Desserts

- Panna cotta aux agrumes et épices

ou

- Crumble pomme-ananas

ADALIA SA | L'ATELIER, CHEMIN DU PRÉ-FLEURI 15, BAT B, 1228 PLAN-LES-OUATES | 022.552.22.23 | PHILIPPE.BOURREL@ADALIA.PRO



Le Découverte

CHF 65.00 personne

À TITRE D'EXEMPLE, CES MENUS SONT ADAPTÉS SUIVANT LES SAISONS

Entrées

- Croustillant de tomme vaudoise, poire et mesclun d'automne
- ou
- Saumon mariné maison au poivre et citron, pain rugbrød et beurre d'algues

Plats

- Pièce de bœuf confite, réduction de Gamaret, cocotte de légumes d'antan et brochette de pommes de terre grenaille
- ou
- Filet de dorade, ravigote de clémentine, risotto d'épeautre et tomates cerises
- ou
- Gratin de cardons AOP genevois

Desserts

- Poire pochée, douceur de caramel et croquant aux fruits du mendiant
- ou
- Île flottante aux trois chocolats



Le Prestige

CHF 85.00 personne

À TITRE D'EXEMPLE, CES MENUS SONT ADAPTÉS SUIVANT LES SAISONS

Entrées

- Ceviche de loup mariné au jus de passion et grenade
- ou
- Foie gras poêlé au gruë de cacao et marmelade de coing
- ou
- Betteraves GRTA cuites en croûte de sel, ricotta et pousses de pourpier

Plats

- Pièce de veau rôti, jus au thym, millefeuille de pommes de terre, champignons eryngii et carottes fanes
- ou
- Lotte cloutée à la sauge, sauce genevoise, pak choï, crémeux de fregola et artichauts
- ou
- Risotto Carnaroli aux morilles, tuile de parmesan et pousses d'épinard

Desserts

- Baba au rhum
- ou
- Délicatesse chocolat praliné façon opéra

ADALIA SA | L'ATELIER, CHEMIN DU PRÉ-FLEURI 15, BAT B, 1228 PLAN-LES-OUATES | 022.552.22.23 | PHILIPPE.BOURREL@ADALIA.PRO





Nos FORFAITS BOISSONS

NOS TARIFS COMPRENNENT LES VASQUES DE PRÉSENTATION, LES VERRES ET LE MATÉRIEL DE SERVICE

Forfait 1

CHF **5.00** personne

SANS ALCOOL

- Eaux minérales (5 dl)
- 1 boisson chaude par personne

Forfait 2

CHF **11.00** personne

SANS ALCOOL

- 1 soft : Coca, Coca zéro, thé froid, limonade (3 dl/personne)
- 1 boisson chaude par personne
- Eaux minérales (5 dl)

Forfait 3

CHF **19.00** personne

- 2 dl de vin **Domaine des Menades** (Chasselas / Pinot noir)
- Sodas & jus de fruits
- Eaux minérales (5 dl)

Forfait 4

CHF **29.00** personne

- 2 dl de vin **Domaine de la Roche GRTA** (Sauvignon / Gamaret)
- Sodas & jus de fruits
- Eaux minérales (5 dl)

Forfait 5

CHF **39.00** personne

- 3 dl de vin (Chardonnay des Menades / Gamaret de la Roche)
- 1 dl de mousseux Blanc de Blanc des Menades
- Sodas & jus de fruits
- Eaux minérales (5 dl)
- 1 boisson chaude



Nos BOISSONS À LA CARTE

NOS TARIFS COMPRENNENT : LES VASQUES DE PRÉSENTATION, LES VERRES ET LE MATÉRIEL DE SERVICE

Soft

- Eaux minérales **CHF 5.00 1.5l**
- Coca, Coca zéro, thé froid, Indian tonic **CHF 7.00 1.5l**
- Jus de pomme, jus d'orange **CHF 7.00 1l**

Cocktails

- Hugo / Apérol / Cosmo / Mule **CHF 12.00**

Boissons chaudes

- Café / thé **CHF 3.00**

Vins

bouteille de 75cl

DOMAINE DES MENADES :

Rosé

- Rosé Gamay **CHF 22.00**

Blanc

- Chasselas **CHF 22.00**
- Chardonnay **CHF 24.00**

Rouge

- Pinot noir **CHF 24.00**
- Gamay **CHF 23.00**
- Les Corés (assemblage) **CHF 35.00**

DOMAINE DE LA ROCHE :

Rosé

- Sauvignon Blanc GRТА **CHF 27.00**

Blanc

- Gamaret GRТА **CHF 28.00**

DOMAINE DE LA ROCHE :

Blanc

- Chardonnay

CHF **29.00**

Rouge

- Pinot noir
- Merlot

CHF **29.00**

CHF **29.00**

Mousseux

bouteille de 75dl

- Prosecco Spumante di Treviso
- Domaine des Menades Blanc de Blanc

CHF **25.00**

CHF **35.00**

Bières

- Fût Bière Calvinus Blonde
- Brasserie Calvinus Blanche bio bouteille
- Brasserie Calvinus Ambre bio bouteille
- Brasserie Calvinus Blonde bio bouteille

CHF **270.00** 20l

CHF **7.00** 33cl

CHF **7.00** 33cl

CHF **7.00** 33cl

Alcool

bouteille de 75dl

- Long drink (vodka, gin, whisky, rhum, ou autre avec softs)
- Avec Red Bull
- Red Bull seul

CHF **12.00** 20l

CHF **14.00** 33cl

CHF **6.00** 33cl

Bouteilles

- Rhum blanc
- Gin Bombay Sapphire
- Whisky J&D
- Vodka Absolut
- Rhum Diplomatico

CHF **90.00**

CHF **110.00**

CHF **120.00**

CHF **100.00**

CHF **170.00**

Digestifs

CHF **10.00** 0.4dl

- Williamine
- Moitié-moitié
- Abricotine
- Chartreuse
- Grappa
- Eau de vie
- Liqueur
- Limoncello



Nos CONDITIONS GÉNÉRALES

Nombre de convives

Le nombre de convives doit être précisé par e-mail au maximum 5 jours ouvrables avant la date de l'évènement et 10 jours ouvrables pour une manifestation de plus de 100 personnes. À défaut, le nombre de convives figurant sur le devis servira de base de facturation.

Personnel

- Maître d'Hôtel **CHF 52.- TTC/heure**
- Personnel de service **CHF 47.- TTC/heure**
- Chef de cuisine **CHF 52.- TTC/heure**
- Personnel de cuisine **CHF 47.- TTC/heure**
- Aide de cuisine/plongeur **CHF 44.- TTC/heure**

Les heures de personnel s'entendent du départ de nos locaux au retour.

Des forfaits de personnel peuvent être définis au préalable.

Les heures de travail entre 23h et 6h du matin et les dimanches et jours fériés sont majorés de 30%.

Art de la table

- Couverts et assiettes **CHF 3.50- TTC/personne**
- Verres à vin et verres à eau **CHF 3.50- TTC/personne**
- Forfait art de la table (couverts, assiettes et verres) **CHF 5.- TTC/personne**

Livraison

Centre-ville et campagne Genevoise, CHF 60.- (CHF 100.- en cas de récupération de matériel le jour suivant l'évènement). Hors du canton de Genève, sur demande.

Le lieu exact de la manifestation doit nous être communiqué au plus tard 15 jours avant la date de l'évènement.

Devis

Nous nous engageons à établir gratuitement jusqu'à deux devis pour votre manifestation avant confirmation de celle-ci. Au-delà de ces deux devis et sans confirmation définitive de votre part, tout nouveau devis sera facturé CHF 50.-.

La durée de validité du devis est de 20 jours.

Confirmation et acomptes

La confirmation doit être effectuée au minimum une semaine avant la date de l'évènement, par email. A réception d'un exemplaire du devis dûment daté et signé par le client et de la mention « Bon pour accord », votre réservation sera définitivement confirmée.

Pour les évènements de plus de CHF 5'000.- :

- Un acompte représentant 20 % du montant total de la prestation sera demandé à la réservation.
- Un 2ème acompte représentant 50 % du montant total de la prestation sera demandé 10 jours avant la date de l'évènement.

Le devis validé fait office de document de travail pour la manifestation. Aucune boisson, aucun matériel, aucun personnel de service supplémentaire ne peut-être ajouté sans accord écrit du responsable de l'évènement. Toute demande de modification doit impérativement être effectuée par email.

Modification et/ou annulation des prestations

Les annulations, de tout ou partie de la réservation initiale, doivent être adressées par écrit.

En cas d'annulation du fait du client :

- **En cas de notification reçue plus de 30 jours** avant la date de début de la manifestation, l'acompte sera restitué au client dans les 10 jours suivants la notification.
- **En cas de notification d'annulation reçue moins de 20 jours** avant la date de début de la manifestation, l'établissement conservera l'acompte versé au titre d'indemnité. Entre 10 et 20 jours : 50% du montant de la prestation figurant au devis Entre 5 et 10 jours : 70% du montant de la prestation figurant au devis.
- **En cas de notification d'annulation reçue moins de 5 jours** avant la date de la manifestation, le Client devra régler la totalité du montant de la prestation figurant au devis.

En cas d'annulation de notre fait :

- **L'intégralité des acomptes sera restituée au client.** Toute inexécution partielle ou totale des prestations promises résultant du fait d'un tiers, d'un cas fortuit ou de force majeure, seront exonératoires de notre responsabilité.

Facturation

Les coordonnées exactes de facturation de la manifestation (Raison sociale, service de comptabilité, personne référente, adresse, n° de commande) devront être communiquées et confirmées dès la réservation. Toute modification intervenant après réception de la facture fera l'objet de frais administratifs de CHF 50.-.

Conditions de paiement

Règlement à 30 jours dès réception de la facture, et le cas échéant, du solde si un acompte a été versé.

La facture et le QR Code y relatif seront envoyés par email à l'adresse électronique communiquée par le client.

Les paiements se font uniquement par virement bancaire et s'entendent en francs suisses.

Passé le délai de 30 jours après réception de la facture, toute somme impayée donnera lieu à des pénalités pour retard de paiement. Tous les frais que l'établissement serait amené à supporter au titre du recouvrement de créances restant dues, seront à la charge du client.

TVA

Le taux de T.V.A de 8,1% sera appliqué sur les vins, spiritueux, matériel de location, personnel de service, livraisons et boissons.

Le taux de T.V.A. de 2,6% sera appliqué sur la boulangerie, la cuisine et les boissons sans alcool en cas de livraison simple et sans personnel de service.

Tous nos prix s'entendent TVA incluse.

Casse / détérioration

Le client s'engage à supporter les coûts de remise en état ou de remplacement de matériel nous appartenant, détérioré (nappes, chaises, vaisselle, tables...) par les participants ou leurs invités durant la manifestation. Le matériel perdu, détérioré ou cassé sera facturé au prix d'achat.

Force majeure

Nous pourrions nous dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si nous nous trouvons dans l'impossibilité de les assumer par suite d'un cas de force majeure (guerre, émeute, manifestations, grèves, conditions climatiques exceptionnelles, pandémie, sinistre affectant les installations de nos établissements...)

Protection des mineurs

Conformément aux dispositions de l'article 41, al. 1, lettre i, de la loi fédérale sur l'alcool, la vente et le service d'alcool à des mineurs de moins de seize ans est interdite. Par conséquent, nous déclinons toute responsabilité à ce sujet pour toute commande passée (ou boisson consommée) par un mineur de moins de seize ans.

Informatique et libertés

Les informations collectées sur le site Internet feront l'objet d'un traitement informatisé. Elles nous sont destinées exclusivement, à des fins de gestion et de traitement des commandes ainsi que de prospection commerciale.

Les photos éditées sur notre site ou dans nos documents ne sont pas contractuelles.

MODIFICATION DES CG DE VENTE

Le taux de T.V.A de 8,1% sera appliqué sur les vins, spiritueux, matériel de location, personnel de service, livraisons et boissons.

Le taux de T.V.A. de 2,6% sera appliqué sur la boulangerie, la cuisine et les boissons sans alcool en cas de livraison simple et sans personnel de service.

Tous nos prix s'entendent TVA incluse.

Casse / détérioration

Le client s'engage à supporter les coûts de remise en état ou de remplacement de matériel nous appartenant, détérioré (nappes, chaises, vaisselle, tables...) par les participants ou leurs invités durant la manifestation. Le matériel perdu, détérioré ou cassé sera facturé au prix d'achat.

Force majeure

Nous pourrions nous dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si nous nous trouvions dans l'impossibilité de les assumer par suite d'un cas de force majeure (guerre, émeute, manifestations, grèves, conditions climatiques exceptionnelles, pandémie, sinistre affectant les installations de nos établissements...)

Protection des mineurs

Conformément aux dispositions de l'article 41, al. 1, lettre i, de la loi fédérale sur l'alcool, la vente et le service d'alcool à des mineurs de moins de seize ans est interdite. Par conséquent, nous déclinons toute responsabilité à ce sujet pour toute commande passée (ou boisson consommée) par un mineur de moins de seize ans.



ADALIA

CRÉATEUR DE CONFORT



ADALIA SA

L'ATELIER, CHEMIN DU PRÉ-FLEURI 15, BAT B, 1ER ÉTAGE

1228 PLAN-LES-OUATES

LU-VE 9H00 – 17H30

TEL : 022.552.22.23 MAIL : PHILIPPE.BOURREL@ADALIA.PRO