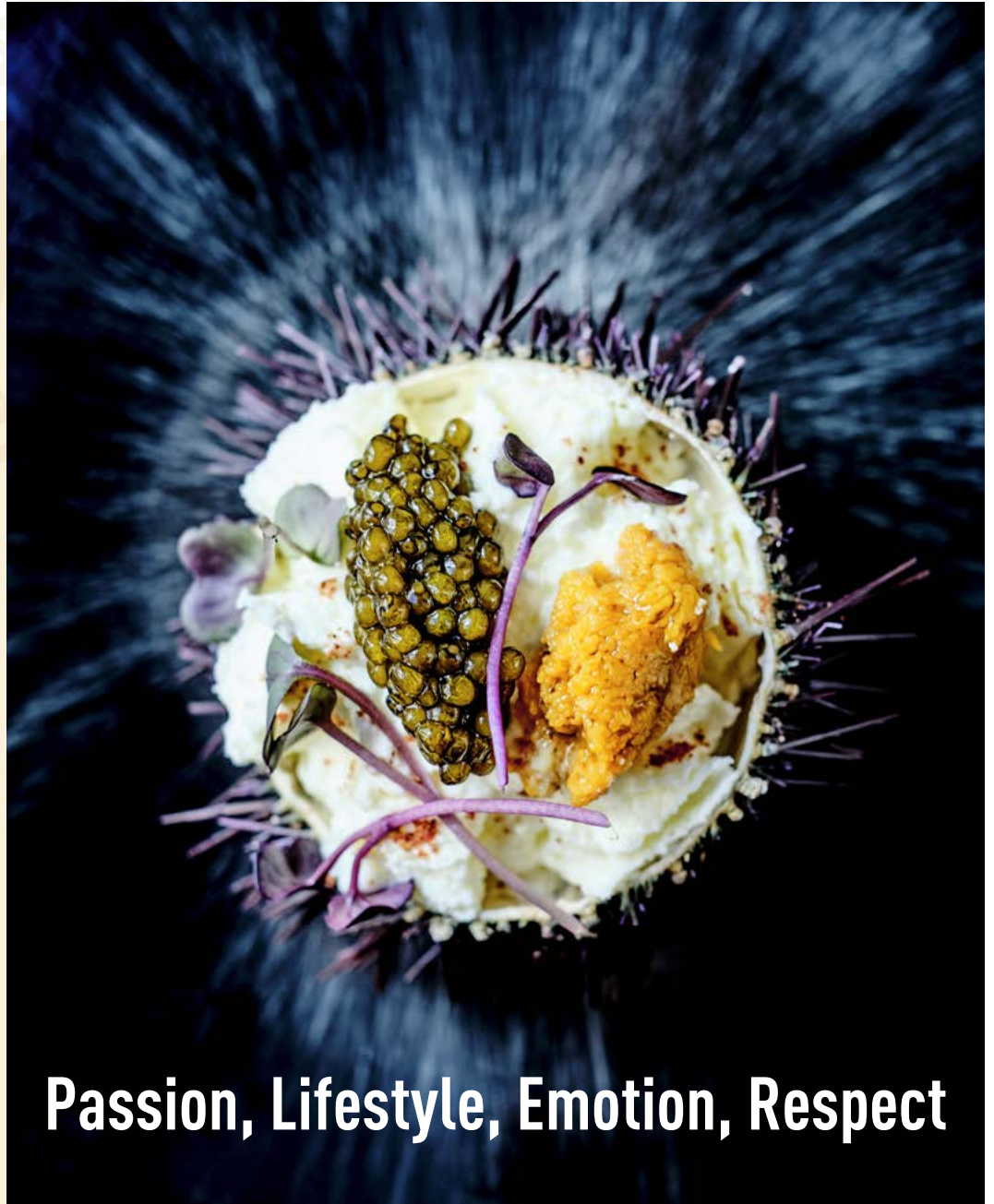




NOS OFFRES COCKTAILS 2023

CAVIAR HOUSE & PRUNIER (SUISSE) SA
Place de la Fusterie, Rue du Rhône, 30 - 1204 Genève

Nos valeurs



Passion, Lifestyle, Emotion, Respect

Notre philosophie

Une maison de qualité

Depuis 1950, Caviar House allie pour vous tradition et modernité dans le but d'atteindre la plus haute qualité culinaire.

Des produits exclusifs

Nous sommes fiers de sélectionner pour vous le caviar Prunier, qui incarne l'excellence à la française ainsi que le saumon Balik, fumé de manière ancestral dans les Alpes suisses.

Garant de qualité, nous complétons notre assortiment en recherchant pour vous les produits les plus fins du monde.

Un art de vivre

Notre métier est une passion et notre ambition est de vous faire vivre un moment unique et inoubliable.



Le Chef

Personnage incontournable de Caviar House, depuis 2014, Gaby Beauvallet propose son savoir-faire dans nos différents restaurants et l'exporte dans le lieu de votre choix.

Sa cuisine & ses valeurs

Alliant tradition et modernité, il aime mettre en valeur des produits d'exception, qu'il sublime en respectant les produits, les saisons et le terroir.



Gaby Beauvallet

Nos offres

COCKTAIL

COCKTAIL 7 PIÈCES, au choix

Sans service* 29.- CHF / personne

Avec service ** 44.- CHF / personne

COCKTAIL 10 PIÈCES, au choix

Sans service* 38.- CHF / personne

Avec service ** 59.- CHF / personne

COCKTAIL 12 PIÈCES, au choix

Sans service* 44.- CHF / personne

Avec service ** 68.- CHF / personne

COCKTAIL DÎNATOIRE 15 PIÈCES, au choix

Sans service* 52.- CHF / personne

Avec service ** 82.- CHF / personne



* Les pièces chaudes ne sont pas disponibles dans notre offre sans service.

** Possibilité sur demande d'un repas 4 plats (Mise en bouche, entrée, plat et dessert).

Nos créations



PIÈCES FROIDES

Médailillon de filet Balik Tsar Nikolaj

...

Pétale de Balik Sjomga Orange

Saumon fumé mariné à l'orange

...

Pétale de Balik Sjomga Tradition

Saumon fumé et mariné à l'aneth

...

Sashimi Balik et avocat

...

Tartare de saumon fumé Balik aux graines de chia

...

Pomme samba au crabe et curcuma

...

Gambas au citron et basilic

...

Foie gras sur pain d'épices et confit de figues

...

Tataki de thon et salade de wakamé

...

L'œuf en mimosa et paprika doux

...

Betterave et noix au fromage frais

...

Burratina et caviar Prunier *

...

Œuf de caille et caviar Prunier *

...

Bœuf mi-cuit et caviar Prunier *

...

Volaille fermière et caviar Prunier *

...

Tartelette de fromage frais et caviar Prunier *

...

Tartare de bœuf et caviar Prunier *

D'autres pièces sont disponibles en fonction des saisons, nous restons à votre écoute pour une offre exclusive et personnalisée.

* Supplément de 2.- CHF pour toute pièce à base de caviar et de truffe.

NOS PIÈCES INTÉMPIRELLLES

Nos créations



D'autres pièces sont disponibles en fonction des saisons, nous restons à votre écoute pour une offre exclusive et personnalisée.

PIÈCES VÉGANES

Wakamé et graines de sésames

...

Semoule de chou-fleur et brocolis aux noix

...

Avocat et mangue

...

La carotte et le curcuma

PIÈCES CHAUDES

Moelleux de pommes de terre ratte au homard

...

Risotto aux effluves de truffes *

...

Pomme mousseline et caviar Prunier *

...

Risotto au canard confit et pignons de pin

...

Mousseline de patate douce aux noix de macadamia

...

Bisque de homard

NOS PIÈCES INTÉMPORELLES

* Supplément de 2.- CHF pour toute pièce à base de caviar et de truffe.

Nos créations



D'autres pièces sont disponibles en fonction des saisons, nous restons à votre écoute pour une offre exclusive et personnalisée.

PIÈCES SUCRÉES

Macaron
...
Financier aux pépites de chocolat
...
Mini opéra
...
Cannelé
...
Bouchon à la châtaigne
...
Panna cotta au chocolat
...
Panna cotta à la vanille de Madagascar

ÉPICERIE FINE

Olives belle di Cerignola, 580 g	20.- CHF
...	
Grissini à la truffe, 120 g	13.- CHF
...	
Chips à la truffe, 100 g	13.- CHF
...	
Filets Anchois en huile extra vierge, 48 g	7.- CHF

NOS PIÈCES INTÉMPORELLES

Expériences **LIVE**



DÉCOUPE DE SAUMON FUMÉ BALIK DUO

(deux pétales de chaque variété)

Balik Sjomga Orange (saumon fumé et mariné à l'orange) ou/et
Balik Sjomga Tradition (saumon fumé et mariné à l'aneth)
ou Balik Filet Tsar Nikolaj

Prix sur demande

CAVIARSHOT 15 G

Les "caviarshots" sont présentés sur un plateau spécial caviar, porté par notre ambassadrice de marque qui ouvrira une boîte individuelle pour chaque convive.

15.- CHF par shot

minimum de 100 shots (service inclus)

*Tous nos ateliers dégustation sont au minimum pour 30 personnes

DÉGUSTATION CAVIAR ET SAUMON

Découvrez le monde magique du caviar Prunier et du saumon fumé Balik par le biais des dégustations :

Initiation - 85.- CHF par personne

Passion - 180.- CHF par personne

Prestige - 400.- CHF par personne

Notre cave



CHAMPAGNES *

Caviar House Champagne Brut, 75 cl	65.- CHF
Caviar House Champagne Brut, 37,5 cl	38.- CHF
Caviar House Champagne Rosé, 75 cl	72.- CHF
Caviar House Champagne Rosé, 37,5 cl	42.- CHF
Ruinart Blanc de Blancs, 75 cl	185.- CHF
Ruinart Blanc de Blancs, 37,5 cl	89.- CHF
Dom Perignon Blanc Vintage, 75 cl	230.- CHF

VINS BLANCS *

Pinot Gris, 75 cl	42.- CHF
Domaine des Balisiers, Genève	
Chardonnay - Sélection Caviar House, 75 cl	49.- CHF
Bourgogne, Maison Chanzy	
Pouilly Fumé " Château de Nozet ", 75 cl	69.- CHF
Domaine de Ladoucette	
Meursault, Les Gorges de Narvaux, 75 cl	169.- CHF
Antoine Olivier	

VINS ROUGES* & ROSÉ

Gamay Garanoir, AOC Genève, 75 cl	55.- CHF
Domaine Grand Cour, J.P Pellegrin	
Pinot Noir - Sélection Caviar House, 75 cl	49.- CHF
Bourgogne, Maison Chanzy	
Château d'Agassac, 75 cl	72.- CHF
Cru Bourgeois exceptionnel, Haut-Médoc	

*D'autres champagnes et vins sont disponibles sur demande

SÉLECTION DE NOTRE CAVE

Contact



Informations et offres : +41 22 781 02 37

Anne-Sophie Tellier

+41 79 855 45 04

annesophie.tellier@caviarhouse-prunier.com



Vincent Sabeau

+41 79 769 30 23

vincent.sabeau@caviarhouse-prunier.com

Conditions Générales

50% du montant global à titre d'arrhes à régler à la réservation.

Facturation globale en fin d'évènement.

Nombre de participants à fixer (avec une marge de + ou - 10%) 5 jours avant l'évènement.

+ 5 jours avant l'évènement, remboursement des arrhes prélevées.

- 5 jours avant l'évènement, arrhes conservées en guise d'indemnités.



CAVIAR HOUSE & PRUNIER (SUISSE) SA

Place de la Fusterie, Rue du Rhône, 30 - 1204 Genève



www.caviarhouse-prunier.ch

Demande de Devis

Nombre de convives :

Lieu de l'évènement :

Date de votre évènement :

	7 pièces	10 pièces	12 pièces	15 pièces
Sélection de votre cocktail				

	Oui	Non
Service inclus		

SÉLECTION DES PIÈCES	Oui
PIÈCES FROIDES	
Médailon de filet Balik Tsar Nikolaj	
Pétale de Balik Sjomga Orange (mariné à l'orange)	
Pétale de Balik Sjomga Tradition (mariné à l'aneth)	
Sashimi Balik et avocat	
Tartare de saumon fumé Balik aux graines de chia	
Pomme samba au crabe et curcuma	
Gambas au citron et basilic	
Foie gras sur pain d'épices et confit de figues	
Tataki de thon et salade de wakamé	
L'œuf en mimosa et paprika doux	
Betterave et noix au fromage frais	
Burratina et caviar Prunier	
Œuf de caille et caviar Prunier	
Bœuf mi-cuit et caviar Prunier	
Volaille fermière et caviar Prunier	
Tartelette de fromage frais et caviar Prunier	
Tartare de bœuf et caviar Prunier	
PIÈCES VÉGANES	
Wakamé et graines de sésame	
Semoule de chou-fleur et brocolis aux noix	
Avocat et mangue	
La carotte et le curcuma	
PIÈCES CHAUDES	
Moelleux de pommes de terre ratte au homard	
Risotto aux effluves de truffes	
Pomme mousseline et caviar Prunier	
Risotto au canard confit et pignons de pin	
Mousseline de patate douce aux noix de macadamia	

SÉLECTION DES PIÈCES	Oui
PIÈCES SUCRÉES	
Macaron	
Financier aux pépites de chocolat	
Mini opéra	
Cannelé	
Bouchon à la châtaigne	
Panna cotta au chocolat	
Panna cotta à la vanille de Madagascar	
ÉPICERIE FINE	
Olives belle di Cerignola	
Grissini à la truffe	
Chips à la truffe	
Filet d'anchois en huile extra vierge	
CHAMPAGNES	
Caviar House Champagne Brut, 75 cl	
Caviar House Champagne Brut, 37,5 cl	
Caviar House Champagne Rosé, 75 cl	
Caviar House Champagne Rosé, 37,5 cl	
Ruinart Blanc de Blancs, 75 cl	
Ruinart Blanc de Blancs, 37,5 cl	
Dom Perignon Blanc Vintage, 75 cl	
VINS BLANCS	
Pinot Gris, Genève, 75 cl	
Chardonnay, Bourgogne, Maison Chanzy, 75 cl	
Pouilly Fumé, Château de Nozet, 75 cl	
Meursault, Les Gorges de Narvaux, 75 cl	
VINS ROUGES & ROSÉ	
Gamay Garanoir, J.P Pellegrin, 75 cl	
Pinot Noir, Bourgogne, Maison Chanzy, 75 cl	
Château d'Agassac, Haut-Médoc, 75 cl	

Avez-vous besoin d'un forfait Soft drinks ?

Oui ☐ Non ☐

Merci de nous renvoyer votre commande à : cq-geneve@caviarhouse-prunier.com