

VOTRE COCKTAIL À L'AUBERGE COMMUNALE DE SATIGNY



Chemin de Merdisel 4 – 1242 Satigny
022.753.12.87 – contact@auberge-de-satigny.ch

Toute l'équipe de l'Auberge Communale de Satigny se réjouit de vous recevoir avec vos hôtes pour un moment culinaire simple et savoureux, dans un cadre champêtre, au calme de la campagne genevoise.

La dimension familiale de notre restaurant nous permet de traiter chaque demande de manière personnalisée, pour l'organisation de vos repas de famille ou professionnels.

Pour vos tables à partir de 10 personnes, nous vous suggérons de créer votre propre menu selon nos propositions suivantes. Nous pouvons également créer un menu sur mesure selon vos goûts et souhaits du moment.



***NOUS VOUS REMERCIONS DE NOUS FAIRE POUR CONFIANCE
POUR L'ORGANISATION DE VOTRE EVENEMENT***

LES SALÉS FROIDS

Carpaccio de veau au parmesan
Brochette de saumon mariné
Toast de saumon fumé
Brochette tomate-mozzarella et magret de canard séché
Sot-l'y-laisse de poulet au vinaigre balsamique
Tortilla et guacamole
Fera fumée au raifort, toast de pain de seigle
Grissini au jambon cru
Girolles de Tête de moine
Brochette de légumes grillés et marinés
Cube de foie gras, vinaigre de Xeres +2.-
Tartare de bœuf à la tomate séchée
Soupe froide de concombre
Gaspacho andalou à la coriandre

LES SALÉS CHAUDS

Brochette de poulet, sauce Yakitori
Samoussa
Assortiment de nems
Pizza tranchée
Accra de cabillaud, sauce sweet chili
Ailerons de poulet au paprika fumé
Queue de crevette panée, sauce aigre doux
Risotto à choix : champignons, fruits de mer, sot l'y laisse, safran, petits légumes
Ris de veau, jus au Pinot noir
Œufs brouillés à l'huile aux arômes de truffe blanche
Brochette de bœuf, sauce du Mandement
Suprême de dinde au satay
Flan de légumes
Mini quiches : légumes, fromage, lorraine, thon, fruits de mer

LES DOUCEURS

Panna cotta aux fruits rouges

Crème brûlée à la vanille

Salade de fruits de saison

Soupe de fraises à la menthe poivrée

Tartelettes aux pommes ou aux poires

Crème double, meringue, fruits rouges

Assortiment de glaces et sorbets

Mini brownies

Mini cookies



Forfait 6 pièces par personne à CHF 20.-

Forfait 9 pièces par personne à CHF 28.-

Forfait 12 pièces par personne à CHF 36.-

ET EGALEMENT:

Pain surprise

Assiette de fromages

Assiette de charcuteries

Assortiment de feuilletés

Assiette de crudités, dips d'artichauts, cream cheese,

Assiette mexicaine : nachos, guacamole, sauce piquantes, bâtonnets de légumes

TARIFS SUR DEMANDE

DU COTÉ DES BOISSONS

Pour agrémenter votre cocktail, nous vous proposons les forfaits boissons ci-dessous, valables pour 2heures.

Vous pouvez également choisir une facturation selon consommation effective.

Même dans le cadre des forfaits 2h,

les vins mousseux et champagne seront facturés selon consommation effective

FORFAIT A CHF 20.- PAR PERSONNE

Heure supplémentaire CHF 8.-

Minérales plate et gazeuse

Jus de fruits

Sodas

Chasselas, Domaine des Vallières, L. Serex

Gamay, Domaine des Perrières, B. Rochaix

Rosé de Gamay, Cave des Cretêts, P. Plan



FORFAIT A CHF 28.- PAR PERSONNE

Heure supplémentaire CHF 13.-

Minérales plate et gazeuse

Jus de fruits

Sodas

« Vieilles vignes blanches », Domaine des Vallières, L. Serex

« Vieux Clocher » pinot noir, Domaine des Bossons, E. Leyvraz

« Fantaisie » gamaret-garanoir, Domaine de la Clé de Sol, D. Sulliger