BROCHURE ÉVÉNEMENTIELLE

Le restaurant Gina vous propose une vraie cuisine italienne des plus savoureuses. Les recettes proviennent tout droit d'Italie. Simples ou inventives, elles sont concoctées avec des produits frais et de qualité. Toutes les régions de la botte sont représentées sur la carte. Il ne vous reste plus qu'à les découvrir !

La décoration de Gina privilégie les matières nobles telles que le bois chaleureux et des couleurs rouges élégantes. Le charme des photos, quant à lui, fait revivre l'atmosphère authentique de la belle époque.

Nous avons plaisir à organiser des évènements privés ou professionnels en semi-privatif ou privatif.

LE VERRE DE BIENVENUE - Durée 1 heure

L'APÉRITIF CLASSICO — CHF 3.- par personne (TTC)

- Grissoni all'olio d'oliva et taralli
- Olives de Toscane au basilic

L'APÉRITIF TRADIZIONE — CHF 6.- par personne (TTC)

- Grissoni all'olio d'oliva et taralli
- Olives de Toscane au basilic
- Cubes de parmesan

L'APÉRITIF ECCELLENZA — CHF 12.- par personne (TTC)

- Grissoni all'olio d'oliva et taralli
- Olives de Toscane au basilic
- Cubes de parmesan
- Boule de pizza frita, sauce tomate et anchois
- Tartare de bœuf sur crostini

À L'HEURE DU DÎNER - Durée 2 heures

Maximum 150 personnes

MENU CLASSICO — CHF 54.- par personne (TTC)

Les entrées

- Terrine de volaille et caponata
- Flan de poireaux et crème de fontina
- Salade de poulpe, pommes de terre et citron

Les plats principaux

- Filet de lieu alla capresa, caponata de pommes de terre
- Mijoté de veau à la Napolitaine, fregola sarda aux légumes
- Paleron de bœuf au Barolo, mousseline de panais et brocolis

Les desserts

- Moelleux chocolat, crème à la vanille
- Tiramisu au parfum de saison
- Tarte della nonna et glace vanille

MENU TRADIZIONE — CHF 64.- par personne (TTC)

Les entrées

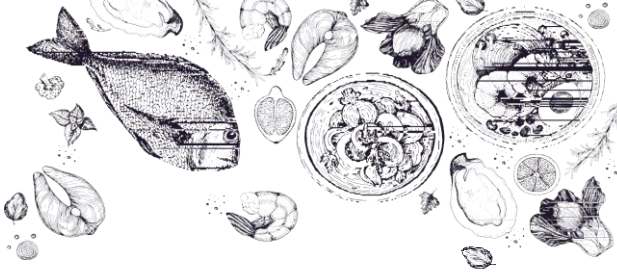
- Salade d'artichaut, fèves et jambon cru, crème de burrata
- Belle raviole de ricotta et citron, cima di rapa et sauce safran
- Parmigiana basilic et parmesan

Les plats principaux

- Baccalau alla pizzaiolo
- Risotto de sot-l'y-laisse et cèpes aux noisettes
- Longe de veau rôtie, trévise au pecorino et pommes au four

Les desserts

- Crème brulée pistache et biscotti
- Pain perdu de panettone, glace dulce de leche, chantilly et crème chocolat
- Mille-feuilles et pommes caramélisées



MENU ECCELENZA — CHF 78.- par personne (TTC)

Les entrées
- Salade d'artichaut, fèves et jambon cru, crème de burrata
- Médaillon de foie gras et focaccia aux oignons
- Tartare de thon aux pistaches vertes di Bronte

Les pâtes
- Pappardelles aux cèpes et petites cigales
- Risotto à l'encre de seiche et belles gambas
- Belles ravioles de ricotta et citron, cima di rapa et sauce safran

Les prima
- Cœur de rumsteck, lasagne de courge
- Saint-Jacques poêlées, compote de patate douce à la ricotta fumée
- Longe de veau rôtie, trévise au pecorino et pommes au four

Les desserts
- Cheesecake aux marrons
- Cannolo aux fruits confits et ricotta
- Pain de Gênes, crémeux chocolat et crème légère aux éclats de pistaches

Le choix des plats est vôtre et il doit être identique pour l'ensemble des convives, nous vous remercions de faire votre sélection.

EN SUPPLÉMENT

FROMAGES ET DESSERTS

Sélection de fromages italiens (4 variétés) — **CHF 7.- par personne (TTC)**
Pain aux fruits du mendiant

Le buffet des douceurs — **CHF 9.- par personne (TTC)**
Assortiment de mini desserts

Mignardises & petits fours (2 pièces) — **CHF 4.- par personne (TTC)**

FORFAIT MINÉRALES INCLUS POUR LES REPAS ASSIS

Eaux minérales plates et gazeuses
Café, Expresso
Sélection de thés et infusions

LES COCKTAILS DÎNATOIRES - Durée 2 heures

Maximum 220 personnes

Bouchées froides

- Friselle tomate et dorade marinée
- Fritata et mortadelle
- Bun's basilic roastbeef et Tollegio
- Crostini de saumon fumé et robiola aux herbes
- Tartare de veau au citron et aux câpres
- Cubes de focaccia salami picante et pecorino

Options cocktail tradizione et eccellenza

- Mozzarella panée et pesto
- Panzerotti à la romaine
- Arancini à l'arôme de truffe blanche
- Foie gras mi-cuit et pesto de noisettes du Piémont

Bouchées chaudes

- Gnocchi de pomme de terre et speck
- Risotto de courge à l'arôme de truffe blanche et Saint-Jacques
- Parmigiana au basilic
- Polpettes de bœuf à la sarriette et allumettes de pecorino

Options cocktail tradizione et eccellenza

- Cubes de veau cuit basse température et polenta blanche au parmesan
- Fregola sarda et crémeux de homard

Bouchées sucrées

- Petits choux piémontais
- Panna cotta vanille et coulis de grenade
- Mini cake et sa crème autour du citron
- Cuillère de tiramisu

Options cocktail tradizione et eccellenza

- Tartelette ricotta poires pochées
- Expresso, crème fondant chocolat et rosace au café

COCKTAIL CLASSICO — CHF 70.- par personne (TTC)

6 bouchées froides
4 bouchées chaudes
4 bouchées sucrées

COCKTAIL TRADIZIONE — CHF 90.- par personne (TTC)

8 bouchées froides
4 bouchées chaudes
6 bouchées sucrées

COCKTAIL ECCELLENZA — CHF 110.- par personne (TTC)

Les pièces additionnelles sur demande.
10 bouchées froides
6 bouchées chaudes
6 bouchées sucrées

BUFFETS AUX SAVEURS ITALIENNES - Durée 2 heures

Maximum 100 personnes

Buffet d'Antipasti

- Salade de gnocchetti sardi, volaille et noisettes
- Ricotta gratinée et sardines marinées
- Planchette de charcuterie et mozzarella, focaccia maison

Option buffet tradizione et eccellenza

- Tomato de dinde et salade caponata
- Salade de légumes à la plancha marinée et olives taggiasche
- Grande pizza ronde aux différentes saveurs
- Orecchiettes au ragout de saucisses (chaud)

Les spécialités au choix

- Frito misto calamars et gambas
- Lasagne de bœuf maison

Option buffet tradizione et eccellenza

Côté terre au choix

- Jarret de porc braisé, guanciale et étuvée de légumes
- Straccetti de bœuf, balsamique et parmesan, bucatini et tomates confites

Côté mer au choix

- Calamar farci façon Livournaise
- Bouillabaisse à la Sarde

Les désserts

- Tiramisu de saison
- Bonèt aux amaretti

Option buffet tradizione et eccellenza

- Poire pochée façon Spritz et biscotti
- Tarte della nonna

BUFFET CLASSICO — CHF 44.- par personne (H.T.)

3 Antipasti
1 spécialité
2 douceurs

BUFFET TRADIZIONE — CHF 54.- par personne (H.T.)

4 Antipasti
1 plat côté terre ou mer et 1 spécialité
2 douceurs

BUFFET ECCELLENZA — CHF 64.- par personne (H.T.)

6 Antipasti
1 plat côté terre ou mer et 1 spécialité
4 douceurs

FORFAIT MINÉRALES INCLUS POUR LE BUFFET

Eaux minérales plates et gazeuses
Café, Expresso
Sélection de thés et infusions

Gina
RISTORANTE

FORFAIT BOISSONS POUR APÉRITIFS, COCKTAILS & SOIRÉES

FORFAIT MINÉRALES

CHF 8.- pour une heure & par personne (TTC)
CHF 5.- par heure supplémentaire & par personne (TTC)

Eaux minérales plates et gazeuses
Jus d'orange, sodas divers

FORFAIT DU SOMMELIER

CHF 18.- pour une heure & par personne (TTC)
CHF 10.- par heure supplémentaire & par personne (TTC)

Vin blanc et vin rouge : Coup de cœur du sommelier
Bière Suisse
Eaux minérales plates et gazeuses
Jus d'orange, sodas divers

FORFAIT VINOTECA

CHF 20.- pour une heure & par personne (TTC)
CHF 10.- par heure supplémentaire & par personne (TTC)

Vin blanc : Chardonnay, Tenute Emera, Puglia
Vin rouge : Primitivo, Tenute Emera, Puglia
Bière Suisse
Eaux minérales plates et gazeuses
Jus d'orange, sodas divers

FORFAIT SUISSE

CHF 22.- pour une heure & par personne (TTC)
CHF 10.- par heure supplémentaire & par personne (TTC)

Vin blanc : ColleMassari DOC, Vermentino Melacce, Toscane
Vin rouge : ColleMassari, Riserva, Montecucco, Cinigiano
Bière Suisse
Eaux minérales plates et gazeuses
Jus d'orange, sodas divers

FORFAIT BULLES

CHF 25.- pour une heure & par personne (TTC)
CHF 10.- par heure supplémentaire, par personne (TTC)

Prosecco Martini
Vin blanc et vin rouge : Coup de cœur du sommelier
Bière Suisse
Eaux minérales plates et gazeuses
Jus d'orange, sodas divers

FORFAIT VINS POUR DÉJEUNER & DÎNER

Sélection de vins au forfait sur la base d'1/2 bouteille par personne.
Toutes bouteilles hors forfait seront facturées.

FORFAIT DU SOMMELIER — CHF 14.- par personne (TTC)
Coup de cœur du sommelier rouge et blanc

FORFAIT ITALIEN CLASSICO — CHF 16.- par personne (TTC)
Chardonnay Emera IGT, Tenuta Eméra, puglia
Primitivo, Emera IGT, Tenuta Emera, Puglia

FORFAIT ITALIEN ECCELENZA — CHF 20.- par personne (TTC)
ColleMassari DOC, Vermentino Melacce, Toscane
ColleMassari, Riserva, Montecucco, Cinigiano

FORFAIT SUISSE — CHF 23.- par personne (TTC)
Mont-sur-Rolle,Domaine de Crochet,Chardonnay,Grd Cru, AOC La Côte
Mont-sur-Rolle, Domaine de Crochet, Pinot Noir, Barrique, AOC La Côte

SÉLÉCTION DE CHAMPAGNES À LA CONSOMMATION

Prosecco Martini	CHF 55.- par bouteille (TTC)
Laurent-Perrier Brut	CHF 95.- par bouteille (TTC)

BAR DE FIN DE SOIRÉE

Formule à la consommation
Pour cette formule uniquement les boissons consommées seront facturées.

Coupe de Prosecco 10cl	CHF 8.- par verre (TTC)
Verre de vin 10cl	CHF 5.- par verre (TTC)
Bière suisse 30cl	CHF 5.- par verre (TTC)
Soft divers 30cl	CHF 4.- par verre (TTC)
Digestif 4cl	CHF 8.- par verre (TTC)
Alcool fort mixeur 4cl	CHF 10.- par verre (TTC)

Formule à discrétion
Pour la même sélection ci-dessus, nous vous proposons un forfait sans limite de consommation, open-bar.
CHF 22.- pour une heure & par personne (TTC)
CHF 10.- par heure supplémentaire & par personne (TTC)

PERSONNEL DE SERVICE - ARTS DE LA TABLE ET DIVERS

PERSONNEL

Les frais de personnel durant la prestation sont inclus jusqu'à minuit.
À partir de minuit jusqu'au départ du dernier invité (maximum 3h du matin), Eldora Traiteur SA s'autorise à facturer les tarifs horaires de nuit suivants, à savoir :

Chef	**CHF 60.- de l'heure**	**(TTC)**
Cuisinier	**CHF 55.- de l'heure**	**(TTC)**
Maître d'hôtel	**CHF 55.- de l'heure**	**(TTC)**
Personne de service	**CHF 47.- de l'heure**	**(TTC)**
Polyvalent	**CHF 47.- de l'heure**	**(TTC)**

MOBILIER Le mobilier pour la prestation est géré par nos soins et inclus dans nos prix.

MATÉRIEL Le matériel pour la prestation est géré par nos soins et inclus dans nos prix.

NAPPAGE Le nappage pour la prestation est géré par nos soins et inclus dans nos prix.

FRAIS DE MONTAGE ET DÉMONTAGE

Pour la mise en place de certaines prestations, des frais de montage et de démontage du mobilier sont à prévoir.

TVA 7.7% inclus dans les prix ci-dessus