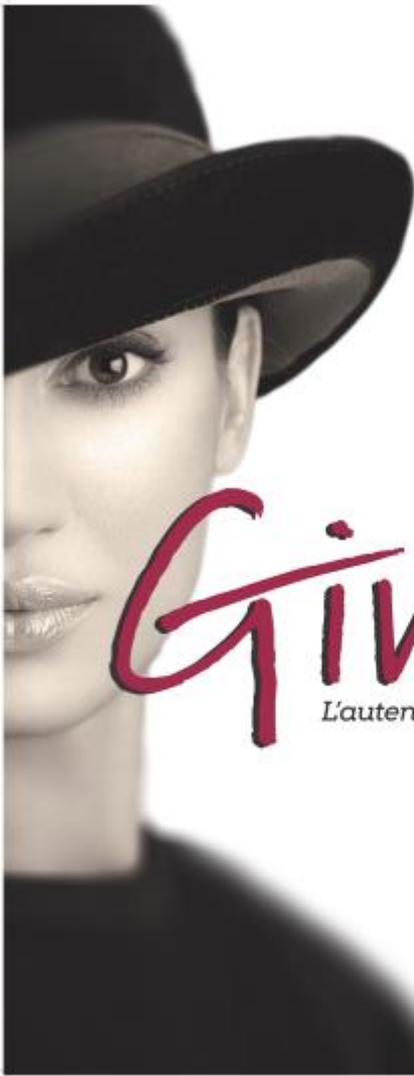




## BROCHURE ÉVÉNEMENTIELLE

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.



*Gina*  
L'autentico ristorante italiano



# LE VERRE DE BIENVENUE

## L'APÉRITIF CLASSICO

- Taralli
- Olives de Toscane au basilic

CHF 3.- par personne (TTC)

## L'APÉRITIF TRADIZIONE

- Taralli
- Olives de Toscane au basilic
- Focaccia maison à la mortadelle

CHF 6.- par personne (TTC)

## L'APÉRITIF ECCELLENZA

- Taralli
- Olives de Toscane au basilic
- Cubes de parmesan
- Pizza frita, sauce tomate et mozzarella
- Boule de mozzarella panée, roquette et sauce balsamique

CHF 12.- par personne (TTC)





# À L'HEURE DU DÎNER

## MENU CLASSICO

CHF 54.- par personne (TTC)

### Les entrées

- Polenta frite et baccalà « Mantecato »
- Flan de courge, coulis de poireaux et noisettes torréfiées
- Mille-feuilles de parmesan, tartare de bœuf, espuma de poivrons rouge

### Les plats principaux

- Risotto d'orge et panais
- Straccetti de bœuf au Primitivo, crémeux de polenta
- « Bollito » de viande et sa sauce verte

### Les desserts

- Tarte aux pommes revisitée
- Tiramisu au parfum de saison
- Panna cotta aux saveurs de grenade, sirop au chocolat blanc et rhum

## MENU TRADIZIONE

CHF 64.- par personne (TTC)

### Les entrées

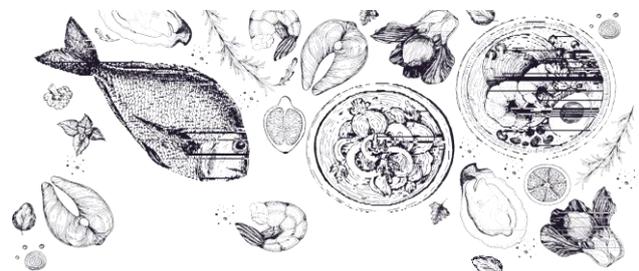
- Soupe de courge, espuma de châtaignes
- Involtini d'espadon farcis au chèvre et poudre d'olives noires
- Polpettines de veau au Pecorino et sauce tomate pimentée

### Les plats principaux

- Escalope de veau au Marsala, sauté de cèpes et mousseline de panais
- Filet de saumon en croûte de courgette, mousseline de pommes de terre à l'huile de truffe
- Lasagne à la bolognaise safranée et sa tuile de parmesan

### Les desserts

- Crème brûlée à la pistache
- Tarte au chocolat de Romagna, crème anglaise à la vanille
- Zuppa Inglese





## MENU ECCELENZA

CHF 78.- par personne (TTC)

### Les entrées

- Tarte de fenouil au Pastis, sauce à l'orange et vanille
- Polpettines de ricotta glacés au beurre et miel, julienne de speck
- Tartare de saumon, chip's de pain, mandarine et fruits rouges

### Les pâtes

- Risotto aux crevettes, bottarga et vongole
- Paccheri et sa sauce à la menthe, brocoli et guanciale croustillant
- Ravioli farcis à la poitrine d'oie, sauce parmesan et orange

### Les prima

- Filet de Féra en papillote, billes de pommes de terre, épinards, courgettes bicolores
- Côtelettes de pintade façon Milanese et son Panettone
- Tagliata de bœuf Angus à l'huile de truffes, roquette et parmesan, poivrons et pommes de terre à la Calabraise

### Les desserts

- Strudel de pommes, glace à la vanille et spuma de fruits rouges
- Frittelle de riz au citron, vanille et ses fruits frais de saison
- Cheese cake à la mandarine et Prosecco et son biscuit au chocolat

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 (3 variétés)

CHF 7.- par personne (TTC)

Le buffet des douceurs  
Assortiment de mini desserts

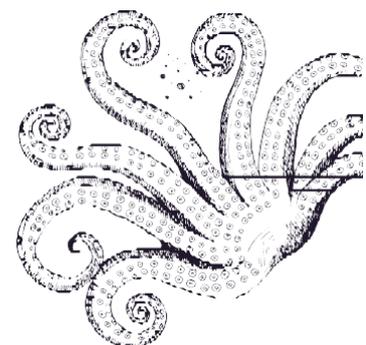
CHF 9.- par personne (TTC)

Mignardises & petits fours (2 pièces)

CHF 6.- par personne (TTC)

## FORFAIT MINÉRALES INCLUS POUR LES REPAS ASSIS

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





# LES COCKTAILS DÎNATOIRES

Maximum 220 personnes

## COCKTAIL CLASSICO

4 bouchées froides  
2 bouchées chaudes  
4 bouchées sucrées

CHF 40.- par personne (TTC)

## COCKTAIL CLASSICO

6 bouchées froides  
4 bouchées chaudes  
4 bouchées sucrées

CHF 56.- par personne (TTC)

## COCKTAIL TRADIZIONE

8 bouchées froides  
4 bouchées chaudes  
6 bouchées sucrées

CHF 72.- par personne (TTC)

## COCKTAIL ECCELLENZA

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

CHF 88.- par personne (TTC)



### **Bouchées froides**

- Sarde en saor
- Carpaccio de poulpe, céleri et amandes
- Tartare de veau, citron et câpres
- Mini bruschetta, mortadelle et anchois
- Tartelette et mousse de Burrata, coulis de tomates
- Brunoise de légumes confits et olives Taggiasche

### Options cocktail seulement pour tradizione et eccellenza

- Mozzarella panée au balsamique
- Polenta frite et pâté de foie de volaille
- Arancini à l'arôme de truffe blanche
- Foie gras mi- cuit, marmelade d'orange, pain brioché

### **Bouchées chaudes**

- Ravioli Wonton de crevettes cuits à la vapeur
- Mini buns de canard, sauce Calipso et sa salade de tomates
- Rouleaux de joue de bœuf et ses fruits secs
- Risotto de panais et amandes torréfiées

### Options cocktail tradizione et eccellenza

- Cubes de veau cuits à basse température et polenta blanche au parmesan
- Noix de Saint-Jacques, écrasé de petits pois et son écume fumée

### **Bouchées sucrées**

- Panna cotta aux fruits rouges et sirop au chocolat
- Mousse de café et mini baba au rhum
- Brochette de fruits frais et chocolat chaud
- Poire pochée à l'Apérol et Prosecco

### Options cocktail seulement pour tradizione et eccellenza

- Mini tiramisu classique
- Mini crêpe à la marmelade d'orange au saveurs de vin chaud





## FORFAIT BOISSONS

### FORFAIT MINÉRALES

CHF 8.- pour par personne (TTC)

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

## FORFAIT VINS

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

### FORFAIT ITALIEN CLASSICO

CHF 18.- 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

## SÉLECTION DE CHAMPAGNES À LA CONSOMMATION

Prosecco Seteanimé  
Laurent-Perrier Brut

CHF 55.- par bouteille (TTC)

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)



## 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