



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 événements privés ou professionnels en semi-privatif ou privatif.



Gina
L'autentico ristorante italiano



LE VERRE DE BIENVENUE - Durée 1 heure

L'APÉRITIF CLASSICO

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

CHF 3.- par personne (TTC)

L'APÉRITIF TRADIZIONE

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

CHF 6.- par personne (TTC)

L'APÉRITIF ECCELLENZA

- Grissini 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

CHF 12.- par personne (TTC)





À L'HEURE DU DÎNER - Durée 2 heures

Maximum 150 personnes

MENU CLASSICO

CHF 54.- par personne (TTC)

Les entrées

- Trio de tomate au basilic et Bocconcini
- 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
- Saltimboca de volaille, crème de mozzarella et aubergine aux pignons

Les desserts

- Pana cotta pistache et cubes de melon
- Tiramisu au parfum de saison
- Mille feuilles de fruits rouges au mascarpone

MENU TRADIZIONE

CHF 64.- par personne (TTC)

Les entrées

- Salade d'artichaut, fèves et jambon cru, crème de burrata
- Ravioli de champignon et pointes d'asperge
- Parmigiana basilic et parmesan

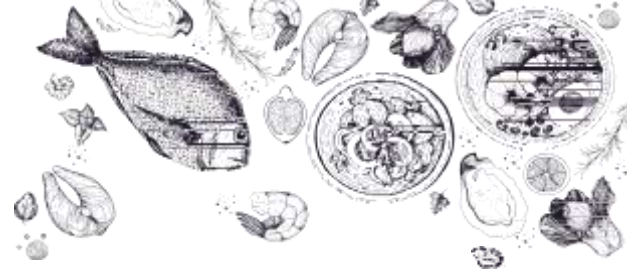
Les plats principaux

- Baccalau alla pizzaiolo
- Risotto de tomate, ricotta salée et roquette
- Longe de veau rôtie, trévisé au pecorino et pommes au four

Les desserts

- Bonet aux amarettis et coulis de caramel
- Pain perdu de panettone, glace dulce de leche, chantilly et crème chocolat
- Salade de fruits et financier aux amandes et écorces d'orange





MENU ECCELENZA

CHF 78.- par personne (TTC)

Les entrées

- Salade d'artichaut, fèves et jambon cru, crème de burrata
- Velouté de tomate, espuma de buratta et cube de focaccia grillé
- 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

- Dos de bar à la plancha, poivrons farcis de légumes et Pecorino
- Cœur de rumsteck façon tagliatta
- Médaillon de veau et lasagne comme une parmigiana

Les desserts

- Cheesecake fruits rouges et mélisse
- Cannolo aux fruits confits et ricotta
- Pain de Gênes, crémeux chocolat et crème légère aux spéculos

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)
Pain aux fruits du mendiant

CHF 7.- par personne (TTC)

Le buffet des douceurs
Assortiment de mini desserts

CHF 9.- par personne (TTC)

Mignardises & petits fours (2 pièces)

CHF 4.- 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 - 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 courgette et tomates confites
- 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
- Espresso, crème fondant chocolat et rosace au café

COCKTAIL CLASSICO

- 6 bouchées froides
- 4 bouchées chaudes
- 4 bouchées sucrées

CHF 70.- par personne (TTC)

COCKTAIL TRADIZIONE

- 8 bouchées froides
- 4 bouchées chaudes
- 6 bouchées sucrées

CHF 90.- par personne (TTC)

COCKTAIL ECCELLENZA

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

CHF 110.- par personne (TTC)



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

- Tagliatta de veau, roquette, Parmesan et pommes au four
- Straccetti de bœuf, balsamique et parmesan, bucatini et tomates confites

Côté mer au choix

- Calamar farci façon Livournaise
- Bouillabaisse à la Sarde

Les desserts

- Tiramisu de saison
- Bonèt aux amaretti

Option buffet tradizione et eccellenza

- Poire pochée façon Spritz et biscotti
- Tarte della nonna

BUFFET CLASSICO

- 3 Antipasti
- 1 spécialité
- 2 douceurs

CHF 44.- par personne (TTC)

BUFFET TRADIZIONE

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

CHF 54.- par personne (TTC)

BUFFET ECCELLENZA

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

CHF 64.- par personne (TTC)

FORFAIT MINÉRALES INCLUS POUR LE BUFFET

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







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 Coup de cœur du sommelier rouge et blanc	CHF 14.- par personne (TTC)
FORFAIT ITALIEN CLASSICO Chardonnay Emera IGT, Tenuta Eméra, puglia Primitivo, Emera IGT, Tenuta Emera, Puglia	CHF 16.- par personne (TTC)
FORFAIT ITALIEN ECCELENZA ColleMassari DOC, Vermentino Melacce, Toscane ColleMassari, Riserva, Montecucco, Cinigiano	CHF 20.- par personne (TTC)
FORFAIT SUISSE Mont-sur-Rolle, Domaine de Crochet, Chardonnay, Grd Cru, AOC La Côte Mont-sur-Rolle, Domaine de Crochet, Pinot Noir, Barrique, AOC La Côte	CHF 23.- par personne (TTC)

SÉLECTION 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