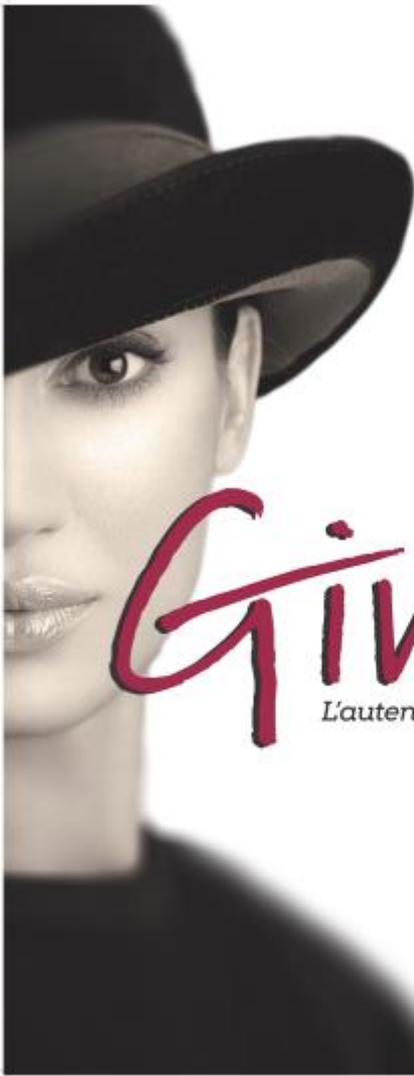




BROCHURE ÉVÉNEMENTIELLE

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

- Boules de pizza frites et sauce Pesto
- Olives de Toscane au basilic

CHF 3.- par personne (TTC)

L'APÉRITIF TRADIZIONE

- Boules de pizza frites et sauce Pesto
- Bruschetta au concassé de tomates et basilic
- Cubes de Grana Padano

CHF 6.- par personne (TTC)

L'APÉRITIF ECCELLENZA

- Boule de pizza frites
- Olives de Toscane au basilic
- Cubes de parmesan
- Zeppoline di patate frit, sauce Genovese
- Mozzarella di Bufala panée et réduction de balsamique

CHF 12.- par personne (TTC)





À L'HEURE DU DÎNER

Maximum 150 personnes

MENU CLASSICO

CHF 45.- par personne (TTC)

Les entrées

- Salade estivale, Roquette, tomates cerises, asperges, écailles de Parmesan
- Brochette de melon, jambon de Parme et sa réduction au Balsamique
- Faccacia maison, mascarpone à la ciboulette, tranche de saumon et légumes grillés et pointes de Pesto Verde

Les plats principaux

- Risotto Milanais, tomates séchées et Stracciatella
- Haut de cuisse de poulet, jus de cuisson au balsamique, gratin de pommes de terre et roquette
- Tranche de dos de cabillaud, sauce vierge à la méditerranéenne, mousseline de pommes de terre et assortiment de légumes

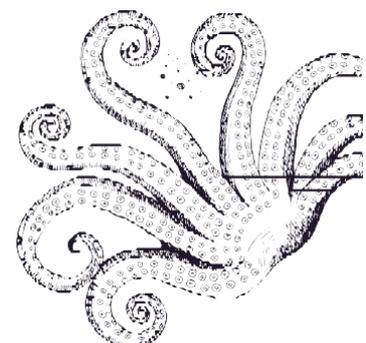
Les desserts

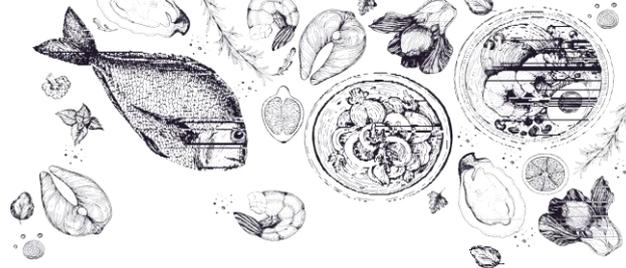
- Mille-feuilles de framboise et chocolat
- Tiramisu classico
- Torta Tenerina, crème à la Sambuca et amandes

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

FORFAIT MINÉRALES INCLUS POUR LES REPAS ASSIS

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





MENU FELI

CHF 55.- par personne (TTC)

Les entrées

- Mini panzerotto mozzarella, basilic et jambon de parme
- Tentacule de poulpe à la plancha, crème de pommes de terre au citron, poudre d'olive noire
- Parmigiana d'aubergines

Les plats principaux

- Filet de saumon et sa sauce citronnelle, pommes natures, mousseline de courgettes à la menthe
- Raviolis aux herbes Italiennes et safran, noisette torréfiées et espuma de Grana Padano
- Tagliatta de bœuf, milles feuilles de pommes de terre au beurre parfumées aux herbes et asperges grillées

Les desserts

- Crème brûlée à l'abricot et tuile de Pistaches
- Parfait glacé aux fruits de la passion, sirop de chocolat
- Moelleux au chocolat et boule de glace vanille

MENU TRADIZIONE

CHF 65.- par personne (TTC)

Les entrées

- Burratina des Pouilles, tomates tricolores aux basilic et sa foccacia à l'ail
- Tartare de saumon et tomates San Marsano, menthe et sorbet de pamplemousse et vinaigrette aux litchi
- Planchette de légumes grillés et charcuterie Italienne

Les plats principaux

- Filet de loup de mer et sa sauce de fromage frais acidulé, Otelo à la Ricotta et côtes de blettes snackées
- Gnocchi aux pesto et tomates Datterino et sa Straciatella des Pouilles
- Saltimbocca de veau sur lit de roquette et sa sauce Marsala et pommes de terre « Campagnole »

Les desserts

- Tiramisu à la noisette et sa gaufrette
- Baba au Limoncello et sa crème montée au basilic
- Tartelette aux fraises, et sa sauce de Balsamique di Modena



MENU ECCELENZA

CHF 78.- par personne (TTC)

Les entrées

- Rouleaux d'espadon farci à la cicoria et Provola sur coulis de sauce tomate et Balsamique
- Involtini de melon et culaccia, espuma de burrata
- Salade d'artichauts, tomates confites, jambon de parme et copeaux de Grana Padano

Les pâtes

- Risotto aux bolets et moules, mousse de persil
- Conchiglioni farci à la Ricotta et Coppa, mousse de tomates et pistaches salées
- Girasoli de légumes grillés et sa sauce au safran et amandes toastées

Les prima

- Filet de dorade royale, mousseline de cèleri et pommes verte, fregola à l'encre de seiches



- Filet de veau et son jus de cuisson, Caponata à l'aigre douce et chip's de Grana Padano pimenté
- Médallion de bœuf, jus au Marsala, polenta croustillante et légumes d'été

Les desserts

- Arancini dolci au lait coco et coulis de chocolat
- Pêches au sirop de vanille, mousse de figue, biscuit aux amandes
- Panna cotta au caramel et beurre salé

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)

Mignardises & petits fours (3 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

Bouchées froides

- Tartare de dorade, pomme verte et citron
- Gaspacho et croûtons de pain
- Poulpe mariné au yuzu et menthe
- Fagottini de Bresaola, Ricotta et huile aromatisée à la truffe
- Panna Cotta salée au Basilic et spaghetti de légumes
- Cubes de focaccia, Coppa et pecorino, tomates confites et Balsamique
- Brochette de tomate et Mozzarella, Pesto de Roquette

Options cocktail seulement pour tradizione et eccellenza





- Bigné garnis de mousse au Gorgonzola et noix
- Tartare de saumon à l'ananas et poivre rose
- Arancini à l'arôme de truffe blanche et mozzarella
- Pizzette fromage de chèvre et Basilic

Bouchées chaudes

- Polenta au jambon de Parme frite, fondue de Pecorino et olives Tagghiasche
- Risotto crémeux au Safran et lard, crumble de Grana Padano
- Rouleau d'aubergine mariné à la menthe, farcie à la Ricotta aromatisée à la Truffe
- Mini chausson de pizza frit tomate et Mozzarella et crème de Balsamique

Options cocktail tradizione et eccellenza

- Queue de gambas grillé avec abricots flambé et poudre d'ail noir
- Noix de St Jacques grillé et mousseline de petit-pois et chip's de betterave

Bouchées sucrées

- Bigné farcie à la chantilly et fraise
- Mousse mascarpone et crumble aux pistaches
- Cheese cake à l'expresso
- Crème brulée à la mangue

Options cocktail seulement pour tradizione et eccellenza

- Mini tiramisu croquant à la pistache
- Cannoli à la ricotta au chocolat

COCKTAIL CLASSICO

4 bouchées froides
2 bouchées chaudes
2 bouchées sucrées

CHF 40.- par personne (TTC)

COCKTAIL CLASSICO

CHF 70.- par personne (TTC)



6 bouchées froides
4 bouchées chaudes
4 bouchées sucrées

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)





FORFAIT BOISSONS POUR APÉRITIFS, COCKTAILS ET REPAS

FORFAIT MINÉRALES

CHF 8.- par personne (TTC)

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

FORFAIT DU SOMMELIER

CHF 16.- par personne (TTC)

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

FORFAIT VINOTECA

CHF 22.- 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 SUISSE

CHF 22.- par personne (TTC)

Vin blanc : Chasselas « Château Pictet Lullhin », La côte
Vin rouge : Pinot noir « Château Pictet Lullhin » La côte
Bière Suisse
Eaux minérales plates et gazeuses
Jus d'orange, sodas divers

FORFAIT BULLES

CHF 28.- par personne (TTC)

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



SÉLECTION DE CHAMPAGNES À LA CONSOMMATION

Prosecco Divico
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)

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