

LE PATIO

RIVE GAUCHE

TRAITEUR - ÉVÈNEMENTIEL

Édition Automne - Hiver

2024 - 2025



CRÉATEUR DE VOS MOMENTS D'EXCEPTION



PASSIONNÉS À VOTRE SERVICE

Confiez votre projet à une équipe de professionnels de l'événementiel, qui collaborent harmonieusement depuis plus de 12 ans.

Ils sauront vous accueillir avec attention, écouter vos aspirations, et saisir vos attentes les plus subtiles, afin de transformer votre événement en un moment inoubliable.

Alexia Chenevard, Directrice
Rodolphe Estiot-Braud, Chef de cuisine

Le service est crucial dans ma vie. J'exerce ce métier pour voir le sourire sur le visage de nos hôtes.

Alexia, directrice

VOTRE PARTENAIRE POUR VOS RECEPTIONS

Nous sommes ici pour vous accompagner et vous offrir une expérience fluide et agréable. Nous vous aidons à trouver l'endroit idéal et à sélectionner des animations qui garantiront une ambiance mémorable.

Par la suite, nous vous guidons dans le choix du menu et l'art de la table, afin de créer une expérience globale exceptionnelle.





ÊTRE AU-DELÀ D'UN TRAITEUR

Nous coordonnons
l'ensemble de vos besoins.

*Nous prenons beaucoup de plaisir à imaginer le décor d'un événement,
que soit ce qui vous entoure ou ce qui se trouve dans votre assiette.*

Rodolphe Estiot-Brand, Chef de Cuisine

DÉCORATIONS FLORALES & ANIMATIONS

Avec 12 ans d'expérience en traiteur, nous possédons un réseau très large de prestataires talentueux avec qui nous travaillons en continu.



"Une soirée réussie passe par une ambiance réussie"
Martial, Assitant

UN TRAITEUR À VOTRE IMAGE

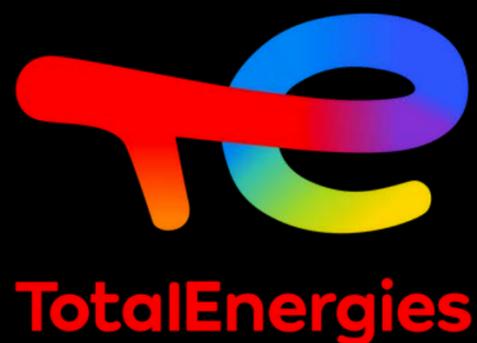
Créativité - dévouement - gastronomie



NOS IMMUABLES

- Menus sur-mesure
- Produits de saison, avec une préférence pour le label GRTA
- Présentation élégante, avec une touche de mixologie
- Respect de la partie financière selon votre budget
- Une équipe à votre écoute, dynamique et professionnelle

NOUS LES REMERCIONS



AUTOMOBILES
CAVENG

la prairie
SWITZERLAND



BARNES | Suisse
INTERNATIONAL REALTY

Chopard

WW
WATCHES & WONDERS
GENEVA

CA INDOSUEZ
WEALTH MANAGEMENT



EDMOND
DE ROTHSCHILD

Forbes

KPMG

VACHERON CONSTANTIN
GENÈVE

POUR LEUR CONFIANCE

QUELQUES RÉALISATIONS

LE PATIO
RIVE GAUCHE

GARDEN PARTY

Domaine du Grand Malagny
600 convives

Buffet

Grill

Lieu d'exception

Ambiance musicale

Décor sur-mesure





REPAS ASSIS

THÈME : INDIANA JONES
300 convives

*Menu à thème sur-mesure
Bar à cocktails
Animations
Show*

LE PATIO

S'INVITE CHEZ VOUS



VOS PROPRES VINS

ART DE LA TABLE INCLUS

UNE CUISINE RANGÉE ET NETTOYÉE



Sans minimum de participants, les équipes du Patio Rive Gauche organisent vos repas à domicile selon vos envies en toute intimité.

A partir de 1'000.-

Réservation minimum 72h à l'avance

J'ai célébré mon anniversaire en petit comité, l'expérience avec le Patio a été parfaite, du décor à l'assiette. Le lendemain, la maison était rangée comme si de rien n'était...
Un client privé en juin 2023.

NOTRE OFFRE FOOD AUTOMNE-HIVER

2024 - 2025



LE PATIO
RIVE GAUCHE

NOS PIÈCES COCKTAILS

PIÈCES FROIDES

à partir de 5.- chf/pièce

A base de viande

- Légèreté briochée beurre à la truffe, mortadelle et pistache
- Cuillère de tataki de bœuf wakamé et wasabi
- Mini tartelette, Vitello Tonnato
- Enroulé de volaille, parmesan, salade sucrine, sauce César
- Maki de foie gras et viande des Grisons
- Bouchée de magret de canard, chèvre frais et pommes Granny-Smith
- Brioche italienne, crème d'olives, tomates séchées et chorizo Belotta
- Verrine de tartare de chou-fleur et crème de lard

Les Classiques

- Plateau de charcuterie
- Mini baguettes farcies de diverses charcuteries
- Pâté en croûte du Domaine de Châteaueux

Notre signature

Les tartares de bœuf du chef

- Le Classique
- Le Curry et noix de coco
- L'Italien
- Le Thai



NOS PIÈCES COCKTAILS

PIÈCES FROIDES

à partir de 5.- chf/pièce

A base de poissons & crustacés

- Saumon gravelax et légèreté de pamplemousse sur son petit pain nordique
- Sablé black pepper, rilette de crabe aux petits légumes
- Médaillon de poulpe, condiment oriental en cuillère
- Mini tartelette au fromage frais juste relevé au citron vert et haddock
- Verrine de ceviche de daurade aux fruits de la passion et framboise
- Tataki de thon, purée de maïs au paprika fumé dans sa galette croustillante
- Verrine de gambas snackées «Sweet chilli», vierge d'ananas et coriandre
- Mini chou au tartare de saumon et caviar
- Médaillon de langoustine, purée de petits pois et chips croustillante
- Conchiglioni farci à la crevette rose, légumes au basilic, condiment au piquillos
- Maki de saumon, avocat et yuzu
- Chips de tapioca et son tartare de noix de Saint Jacques à la truffe

Végétarien

- Tartelette purée d'artichaut truffée
- Verrine de caviar d'aubergine, mousse de chèvre frais
- Spring roll aux légumes croquants façon Thaï
- Mini focaccia, tomates mozzarella et pesto
- Macaron à la truffe
- Panacotta aux champignons, croutons aux herbes



NOS PIÈCES COCKTAILS

PIÈCES CHAUDES

à partir de 7.- chf/pièce

A base de viande

- Brochette de volaille curry vert et noix de coco
- Délicatesse de brioche au foie gras, chutney de saison
- Mini focaccia, oignons confit au balsamique, mortadelle grillée
- Confit de pain «Cajun», sauce barbecue, pain maïs
- Mini croque-monsieur, jambon à l'os, gruyère, crème de truffe
- Mini nuggets de volaille panés au cornflakes, ketchup épicé
- Petit pain pita au bœuf sauce chimichurri
- Cuillère de pommes et boudin
- Pâte farcie à la volaille, morilles et vin jaune
- Crolesquis de joue de boeuf lié au foie gras
- Cuillère de compotée de figues et magret fumé, juste tiédi

Mini Burger

- Le Classique : Bœuf, gruyère
- Le Signature : Bœuf et brie
- L'Épicurien : Bœuf et truffe
- La Création: Volaille et Ossau Iraty

Les végétariens

- Pommes de terre grenailles et raclette fondue
- Croustillant de riz au gorgonzola et pommes Granny-Smith
- Focaccia, pesto, mozzarella et roquette
- Mini cheese naans, tartare de tomates aux épices cajun
- Accra végétal soufflé
- Verrine de dahl de lentilles corail au tofu et coco
- Brochette d'aubergines et fromage halloumi au sésame



NOS PIÈCES COCKTAIL

LES SUCRÉES

à partir de 5.- chf/pièce



Les tartellettes

- Chocolat caramel
- Cheese cake à la framboise
- Crème brûlée
- Citron meringuée
- Choco Passion
- Noix caramélisées

Les verrines

- Panacotta noix de coco
- Salade d'ananas à la coriandre
- Spéculos, crème légère au mascarpone
- Comme un riz au lait au citron et miel genevois
- Pommes caramélisées et chocolat blanc
- Mousse aux fruits et dulce de leche

Les signatures

- Mousse litchi, crumble bakery
- Caramel apple grape
- Mousse yuzu et meringue
- Mini chou praliné
- Mini Baba au rhum
- Mini mi-cuit chocolat
- Banabread
- Mini chocolat, noix de pécan
- Sucette pop
- Mini pain perdu au caramel beurre salé
- Coque mousse et exotisme
- Mini Pavlova
- Mini merveilleux

LIVE COOKING

POUR FAIRE VIVRE SON ÉVÈNEMENT

Le buffet d'huitres

Une sélection d'huitres de diverses provenances et tailles

Stand de dégustation

- Pata Negra
- Caviar
- Saumon fumé et/ou gravelax

Les Woks

- Crevettes et légumes façon Thaï
- Volaille au soja, poivrons, oignons rouge, lait de coco et curry rouge

Stand de Risotto

Carnaroli, Vénééré, Frégola Sarda : à chacun sa préférence

- Champignons de saison
- Courge et miel
- Gorgonzola et myrtille
- Crevettes et brunoise de courgettes
- une envie ? sentez-vous libre !



LIVE COOKING

POUR FAIRE VIVRE SON ÉVÉNEMENT

Stand Tataki de boeuf et de thon rouge

Sauce Teriyaki, mousse wasabi, wakamé et guacamole

Stand de Ceviche

Aux choix: crevettes, bar, eglefin, daurade

- Oignons rouges, coriandre, lait de coco piment et mais
- Cébette, mangue, passion et piment
- Lait d'amande, lemongrass, gingembre, grenade et livèche

Stand de Tacos

Au choix : pulled pork, joue de boeuf confite

- Galette de maïs croustillante ou wrap
- Garniture : Salade croquante, maïs croustillant, concombre, tomate, carotte, avocat
- Sauce : Mayonnaise signature, cajun, sweet chilli, barbecue



NOS BUFFETS

entrées

- Salade de betterave au gingembre et herbes fraîches
- Salade de chou «Thaï» et cacahuètes
- Quiche aux légumes de saison
- Ceviche de daurade , coriandre, coco et piments, maïs, oignons rouges
- oeuf mimosa de nos grands-mères
- Salade de pâtes aux crevettes, et poulet façon césar

plats

trois garnitures et trois sauces incluses

- Brochette de crevettes aux piments
- Brochette de volaille au curry
- Rostbeef
- Pavé de saumon grillé

desserts

- Mousse au chocolat et fleur de sel
- Tarte aux poires bourdaloue
- Tarte au citron meringuée
- Salade d'ananas poivre et coriandre

Chf 80.-



entrées

- Sélection de charcuteries et fromages
- Saumon gravelax et crème acidulée
- Salade de sucrine et crevettes, vinaigrette passion
- Salade de pâtes Thaï et son poulpe snacké
- Tarte de topinambour, panais et truffe de saison
- Salade de pois chiche et sot l'y laisse à l'Orientale

plats

trois garnitures et trois sauces incluses

- Côte de boeuf
- Volaille marinée au thym et citron
- Brochette de noix de Saint-Jacques

desserts

- Tarte au chocolat
- Jalousie aux pommes
- Salade d'oranges à l'Apérol Spritz
- Mousse aux fruits de la passion

Chf 105.-

LES MENUS

CLEFS EN MAIN

entrées

Ceviche de merlan, mariné aux piments doux et d'avocat, lait de coco et passion

-

Carpaccio de betterave de nos cantons, chèvre frais aux herbettes et vinaigrette à la noisette

-

Chausson de joue de boeuf confite au foie gras, saladine de rampon

plat principal

Ballotine de volaille farcie aux champignons de saison, risotto au potimarron et châtaignes

-

Pavé de saumon teriyaki, chou vert juste relevé dans son bouillon, riz parfumé

-

Légumes farcis et sa duxelles de champignons, émulsion à la livèche

desserts

Salade d'ananas au poivre de Timut et coriandre

-

Tartelette chocolat et framboise

-

Mousse pistache et son sablé à la noisette

Chf 70.-

Supplément fromage Chf15.-



entrées

Oeuf parfait, champignons de saison, émulsion aux herbes

-

Saumon gravelax, crème de panais à l'huile de sésame et algues wakamé

-

Cannelloni de boeuf et son tartare au curry et noix de coco, salade de quinoa

plat principal

Quasi de veau cuit à basse température, jus court, polenta tessinoise et carottes confites

-

Pavé de bar rôti émulsion au combawa, fondue d'épinards à l'échalote, pommes fondantes

-

Risotto de riz vénéré, tomates confites, crème

desserts

Tarte au citron revisitée

-

Baba au rhum

-

Salade d'oranges à l'apérol Spritz

Chf 90.-

Supplément fromage Chf15.-



amuse-bouche

A la découverte du chef

première entrée

Crème d'artichaut à la truffe de saison et marlin fumé

Tataki de boeuf au yuzu ponzu et noisettes de pommes et céleri

Tartelette à la crème de courge, panais rôtis, châtaignes

seconde entrée

Dim sum aux crevettes, émulsion au corail de homard

Oeuf parfait, crème de topinambour, chips de lard fumé

plat principal

Pavé de boeuf en croûte d'herbes, jus à la Syrah et échalotes confites, champignons de saison et mousseline de pommes de terre

Pavé de turbot braisé à l'ail noir et épine-vinette, risotto de frégola sarda aux trompettes de la mort

Risotto de petit épeautre et céleri à la truffe de saison

desserts

Brioche perdue, coulis caramel au beurre salé, glace à la vanille de Madagascar

Duo de mousse au chocolat, crumble et crème double

Carpaccio d'ananas mariné aux fruits rouges, sorbet fruits rouges



LES MENUS
OFTS EQM499N

Chf 130.-

Supplément fromage Chf15.-



Le mot d'Alexia

Vous connaissez peut-être le Patio pour le restaurant. Ce lieu emblématique de Genève qui a ouvert ses portes au début des années 1970 et n'a eu de cesse de ravir les papilles des gastronomes.

Depuis 2018, nous avons développé cette offre de traiteur et nous avons depuis concrétisé, plus de 250 événements de toutes dimensions et pour tous les budgets.

Avec cette riche expérience, je me réjouis de vous guider dans la concrétisation de votre prochain événement..

Alexia Chenevard, directrice du Patio Rive Gauche

Nous contacter

Le Patio Rive Gauche

Votre contact privilégié : Alexia Chenevard, directrice

Email : alexia.chenevard@lepatiorestaurant.ch

Téléphone : 022 .736.66.75



Ecrivez-nous



Site internet



LE PATIO

RIVE GAUCHE