



LE PATIO

RIVE GAUCHE

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

Votre événement, imaginé sur-mesure

Édition Automne Hiver
2025-2026



PASSIONNÉS À VOTRE SERVICE

Directrice & Chef de Cuisine

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.

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

Votre événement de A à Z.

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.



UN TRAITEUR À VOTRE IMAGE

Créativité - dévouement - gastronomie

NOTRE PROMESSE

Menus sur-mesure

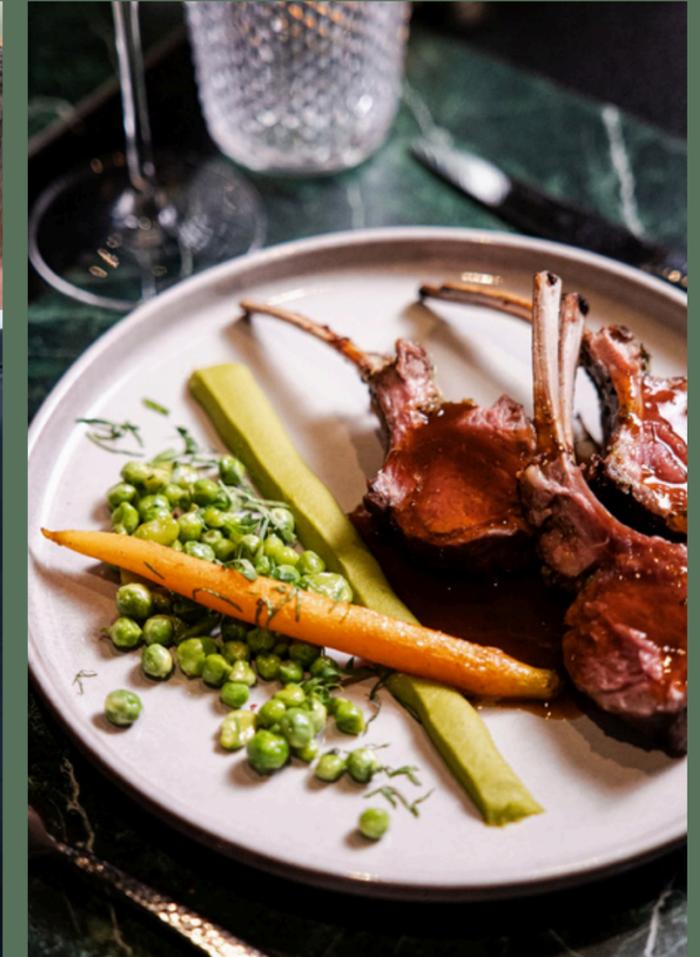
Produits de saison, avec une préférence pour le label GRTA

Présentation élégante, avec une touche de mixologie

Respect de la partie financière selon votre budget

Une équipe à votre écoute, dynamique et professionnelle

Respect des délais impartis



QUELQUES RÉALISATIONS

Buffet - Grill - Ambiance musicale - Décors sur-mesure - Lieu d'exception
Menu à thème sur-mesure - Bar à cocktails - Show - Animations



LE PATIO

S'invite CHEZ VOUS

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



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.

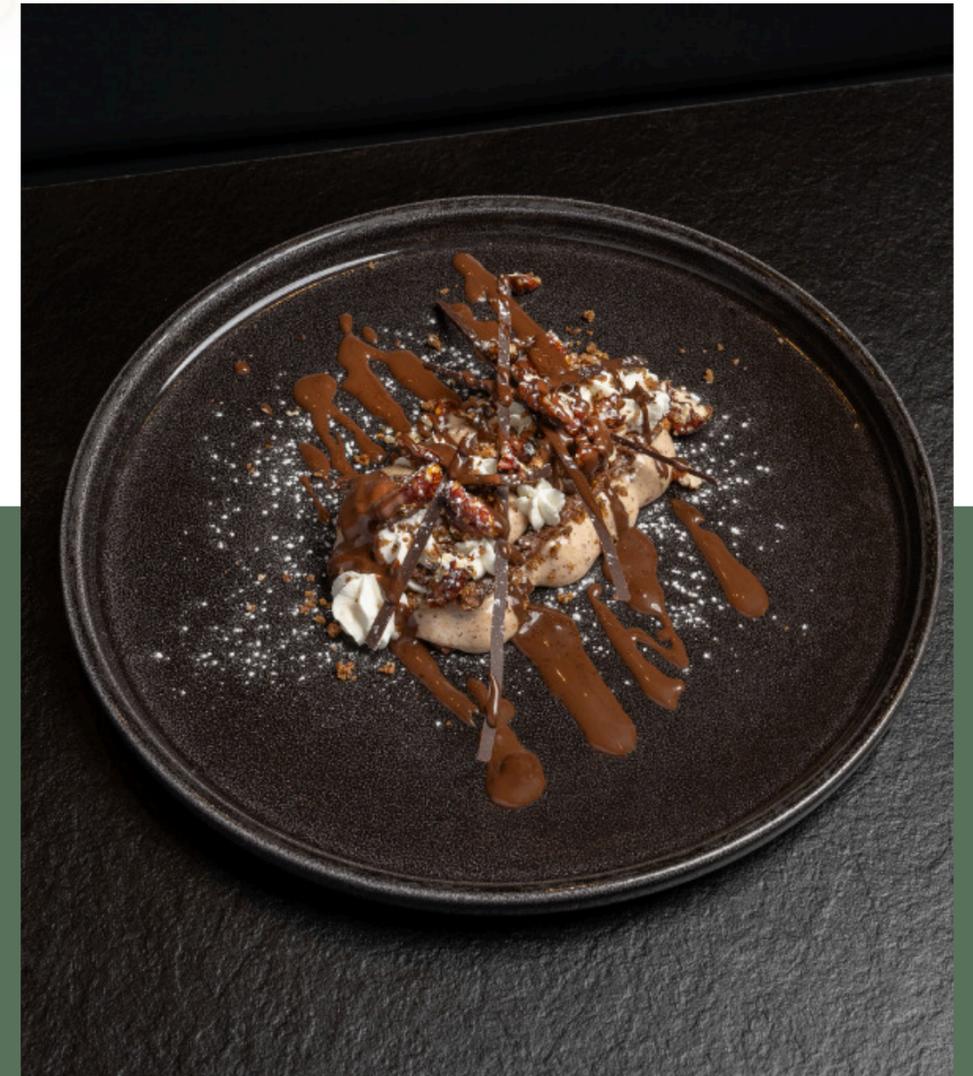
ART DE LA TABLE INCLUS

A partir de 1'000.-

Réservation minimum 72h à l'avance

NOTRE OFFRE FOOD

Automne - hiver



2025 - 2026



NOS PIÈCES COCKTAILS

PIÈCES FROIDES

Les viandes

- 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 pomme Granny-Smith
- Brioche italienne, crème d'olives, tomates séchées et chorizo Belotta
- Verrine de tartare de chou-fleur et crème de lard

Les incontournables

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

La signature du Chef

Les tartares de bœuff

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

NOS PIÈCES COCKTAILS

PIÈCES FROIDES

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

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

Mini Burger

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

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



NOS PIÈCES COCKTAIL

LES SUCRÉES



Les tartelettes

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

Les verrines

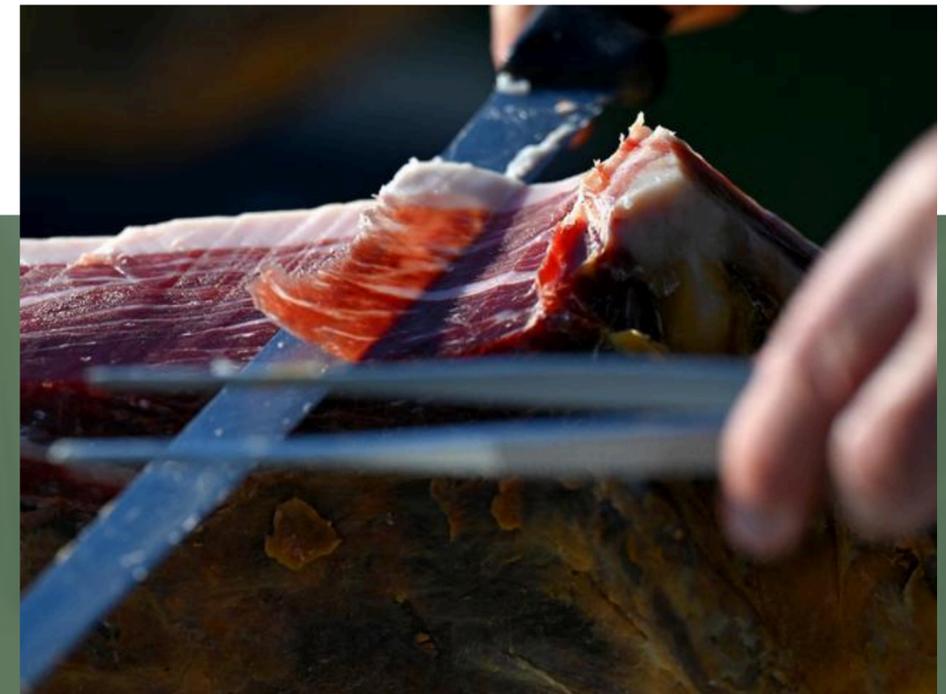
- Panacotta noix de coco
- Salade d'ananas à la coriandre
- Spéculos, crème légère au mascarpone
- Comme un riz au lait au citron et miel genevois
- Pommes caramélisées et chocolat blanc
- Mousse aux fruits et dulce de leche

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 votre événement



NOS ATELIERS CULINAIRES

Les saveurs fraîches

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

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 saveurs gourmandes

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

Stand Tataki de boeuf et de thon rouge

Sauce Teriyaki, mousse wasabi, wakamé et guacamole

Les créations chaudes

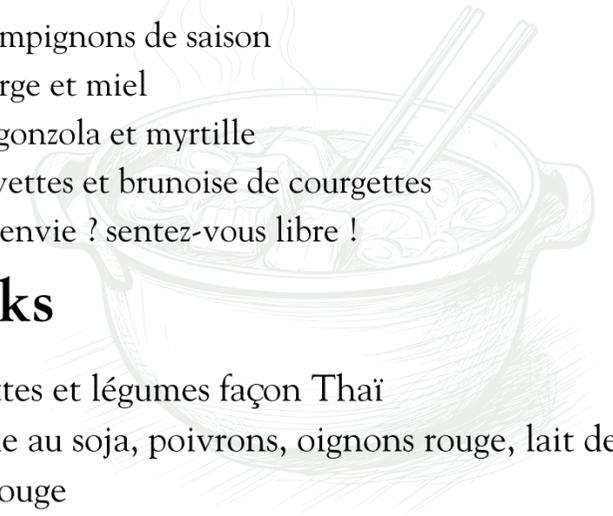
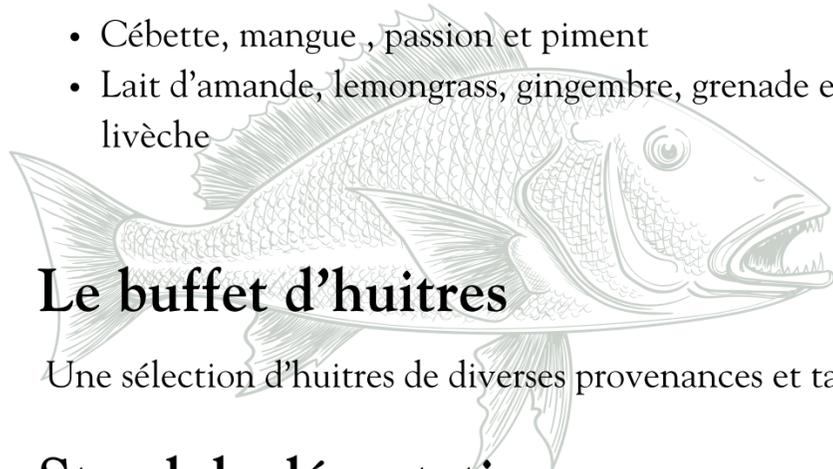
Stand de Risotto

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 !

Les Woks

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



NOS TARIFS



Tarifs formule Cocktail

- 6 pièces par personne → CHF 35.-*
- 8 pièces par personne → CHF 46.-*
- 10 pièces par personne → CHF 58.-*
- 12 pièces par personne → CHF 70.-*

**tarif du personnel en supplément*

Les tarifs sont à titre indicatif suivant le choix des pièces et du live cooking

entrées

Salade de betterave au gingembre et herbes fraîches
Salade de chou «Thai» 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 92.-

NOS BUFFETS



entrées

Sélection de charcuteries et fromages
Saumon gravelax et crème acidulée
Salade de sucrine et crevettes, vinaigrette passion
Salade de pâtes Thai 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 120.-

MENU PATIO

Chf 80.-

Supplément fromage Chf15.-

entrées

Bisque de homard au poivre de Timut

Gravelax de truite, oeuf de tobiko, poireaux à la vinaigrette

plat principal

Suprême de volaille roulé aux champignons de saison, jus court, risotto de frégola aux noisettes

Pavé de saumon cuit à l'unilatéral, infusion au lémon grass, légumes sautés au wok, riz à la coriandre

desserts

Salade d'ananas au poivre de Timut

Crème brulée à la fève de Tonka

LES MENUS

Clefs en main



MENU PATIONNÉE

Chf 100.-

Supplément fromage Chf15.-

entrées

Oeuf parfait et déclinaison d'artichaut, émulsion au Tio pépé

Foie gras mi-cuit, chutney de poire au chocolat, brioche croustillante

plat principal

Quasi de veau cuit à basse température, jus court, déclinaison de topinambour et pommes sautées

Demi-homard grillé, gratiné aux mendiants, courge rôtie et mousseline de pommes de terre

desserts

Tarte au chocolat au fruit de la passion

Pain perdu, ananas rôtie à la badiane, glace à la vanille de Madagascar



amuse-bouche

A la découverte du chef

Première entrée

Ceviche de bar aux fruits de la passion

Royale de foie gras, gruë de cacao, éclats de noisettes

Seconde entrée

Œuf parfait, déclinaison d'artichaut à la truffe de saison

Noix de Saint-Jacques façon rossini

plat principal

Filet de bœuf, jus corsé, champignons de saison et
mouseline de pommes de terre

Pavé de cabillaud, caviar, risotto au citron et poutargue

desserts

Fondant au chocolat "Pur Venezuela" 85% de cacao,
crème anglaise au café

Tarte au citron revisitée meringuée

LES MENUS

CHEFS EN MAIN

Menu avec une seule entrée Chf 120.-

Menu Complet Chf 150.-

Supplément fromage Chf15.-



Le mot d'Alexia

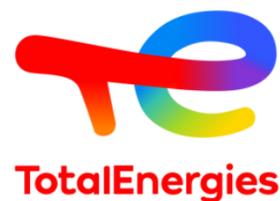
Vous connaissez peut-être le Patio pour le restaurant. Ce lieu emblématique de Genève qui a ouvert ses portes au début des années 1970 et n'a eu de cesse de ravir les papilles des gastronomes.

Depuis 2018, nous avons développé cette offre de traiteur et nous avons depuis concrétisé, plus de 300 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

ILS NOUS ONT CHOISIS



Chopard



la prairie
SWITZERLAND

PORSCHE



confiance



BARNES | Suisse
INTERNATIONAL REALTY



EDMOND
DE ROTHSCHILD

Forbes



CONTACT

Votre contact privilégié : Alexia Chenevard, directrice

Email : alexia.chenevard@lepatiorestaurant.ch

Téléphone : 022.736.66.75



Ecrivez-nous



Site internet

LE PATIO
RIVE GAUCHE