



LES MENUS BANQUETS

À l'exception du menu Signature, tous **les menus doivent être définis avant l'événement**. Les choix (antipasti, crudi, pasta, plats principaux, fromage, desserts) sont à arrêter en amont, à partir de la carte en annexe ou selon les options précisées dans chaque menu. Ces sélections sont définitives et ne pourront pas être modifiées sur place ni moins de 7 jours avant l'événement.

dolce vita

3 services

Caprese
OU
Salade de saison

Scaloppine al limone
OU
Pavé de bar
OU
Veau à la Milanaise

Dessert à l'assiette
(au choix)

CHF 95 / Pers.

signature

3 services

Menu unique
Tous les mets sont servis

Antipasti à partager
Tartare de thon
Vitello tonnato
Artichaut à la giudia

Panzerotti

Scaloppine al limone

Tiramisu
OU
glaces maison
au choix

CHF 140 / Pers.

bella vita

3 services

2 antipasti ou crudi
(servis à partager)

Scaloppine al limone
OU
Pavé de bar

Dessert à l'assiette
(au choix)

CHF 105 / Pers.
* Gambero Rosso + 15CH

degustation

4 services

3 antipasti ou crudi
(servis à partager)

1 pasta
(unique pour l'ensemble
des invités)

2 plats principaux

2 grands desserts

CHF 150 / Guest
* Gambero Rosso + 15CH

su misura

Nous réalisons
également des
menus sur mesure,
pensés et composés
selon vos envies.

grande!

5 services

5 antipasti ou crudi
(servis à partager)

1 pasta
(unique pour l'ensemble
des convives)

2 plats principaux

1 fromage sur mesure

2 grands desserts

CHF 185 / Pers.
* Gambero Rosso + 15CH



LA CARTE TRAITEUR & BANQUETS

CONTACTS

Par téléphone | **0041 22 750 14 01**
Par email | **contact@chevalblanc.ch**

FORFAITS BOISSONS

Nous pouvons vous proposer **un forfait à 15.- par personne** comprenant :
Eaux minérales plates et gazeuses, boissons sans alcool ainsi que les boissons chaudes à discrétion.

Pour vos choix de vins et autres boissons alcoolisées, nos maîtres d'hôtel se tiennent à votre disposition pour répondre au mieux à vos demandes.

CONDITIONS GÉNÉRALES

SERVICE ET PRIVATISATION :

Le tarif global de l'événement sera défini en fonction du nombre de convives, de l'espace privatisé, de la configuration choisie et des options souhaitées.

TARIF HORAIRE DU PERSONNEL :

Le personnel de service et de cuisine est facturé 50.- par heure de présence chez le client et 50.- par déplacement, pour un minimum de 3 heures de travail sur place. Les chefs de cuisine et les maîtres d'hôtel sont facturés 70.- par heure de présence chez le client et 70.- par déplacement, pour un minimum de 3 heures de travail sur place.

MODIFICATIONS ET ANNULATIONS :

Toute demande de modification du devis (changement de plats, nombre de participants, lieu de l'événement etc...) ou d'annulation doit impérativement être effectuée par courrier électronique. Les allergies, régimes alimentaires particuliers et intolérances devront être communiqués en amont de la manifestation. Le nombre de personnes doit être confirmé 3 jours ouvrables avant la date de l'événement. Après ce délai il servira de base pour la facturation et cela même si le nombre réel est inférieur. Dans la mesure où le nombre réel est supérieur à celui annoncé, le nombre définitif, sera alors pris en considération. Toute autre modification du devis moins de 48h avant la date de l'événement engendrera des frais supplémentaires.

FACTURATION

La facture sera émise une fois la prestation effectuée et le règlement sera à effectuer à 30 jours nets.



GROUP MENUS

With the exception of the Signature menu, **all menus must be confirmed prior to the event.** Selections (antipasti, crudi, pasta, main courses, cheese, desserts) are to be decided in advance, based on the detailed annexed menu or according to the options specified for each menu. These choices are final and may not be altered on site, nor within 7 days prior to the event.

dolce vita

3 courses

Caprese
OR
Seasonal salad

Scaloppine al limone
OR
Sea bass loin
OR
Veal Milanese

Dessert of choice
(plated)

CHF 95 / Guest

signature

3 courses

Set menu
All dishes are served

Tuna tartare
Vitello tonnato
Roman-style artichoke
(to share)

Panzerotti

Scaloppine al limone

Tiramisu
OR
Homemade gelato
(plated)

CHF 140 / Guest

bella vita

3 courses

2 antipasti ou crudi
(to share)

Scaloppine al limone
OR
Sea bass loin

Dessert of choice (plated)

CHF 105 / Guest
* Gambero Rosso + 15CH

degustation

4 courses

3 antipasti ou crudi
(to share)

1 pasta
(single dish for all guests)

2 main courses

2 large desserts

CHF 150 / Guest
* Gambero Rosso + 15CH

su misura

We also create
bespoke menus,
thoughtfully
designed to reflect
your wishes.

grande!

5 courses

5 antipasti ou crudi
(to share)

1 pasta
(single dish for all guests)

2 main courses

1 cheese
(bespoke selection)

2 large desserts

CHF 185 / Guest
* Gambero Rosso + 15CH



CATERING & GROUP MENUS

CONTACTS

By phone | **0041 22 750 14 01**

By email | **contact@chevalblanc.ch**

BEVERAGE PACKAGES

We can offer a package at **CHF 15** per guest, including:

Still and sparkling mineral waters, soft drinks, and hot beverages, served without limit. For your selection of wines and other alcoholic beverages, our maîtres d'hôtel remain at your disposal to assist you.

TERMS & CONDITIONS

SERVICE & PRIVATE HIRE :

The total event fee will be defined according to the number of guests, the private space reserved, the chosen configuration, and any additional options.

STAFF HOURLY RATE :

Service and kitchen staff are charged CHF 50 per hour on site and CHF 50 per travel, with a minimum of 3 hours on site. Chefs and maîtres d'hôtel are charged CHF 70 per hour on site and CHF 70 per travel, with a minimum of 3 hours on site.

CHANGES & CANCELLATIONS :

Any request to amend the quote (change of dishes, number of guests, venue, etc.) or to cancel must be sent by email. Allergies, dietary requirements and intolerances must be communicated prior to the event. The final number of guests must be confirmed 3 working days before the event. After this deadline, it will be used as the basis for invoicing, even if fewer guests attend. If more guests are present, the higher number will apply. Any modification of the quote made less than 48 hours before the event will incur additional charges.

INVOICING

The invoice will be issued after the service and payment is due within 30 days net.



LA CARTE TRAITEUR & BANQUETS

CATERING & GROUP MENU

Prix en CHF - TVA (2,5%) comprise.

VG : Plats végétarien / vegetarian dishes

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser
à notre personnel qui vous renseignera volontiers.
Notre équipe se fera un plaisir de vous conseiller
et de vous proposer des alternatives adaptées

*If you have any allergies or dietary restrictions,
our staff will be delighted to assist you and suggest suitable alternatives*

A PARTAGER | TO SHARE

Gnocco fritto <i>Italian puff bread</i>	12
Filets d'anchois de Sicile <i>Anchovies from Sicily, toasted bread & butter</i>	14
Bergamino di bufala, huile d'olive vierge extra aux Herbes <i>Slices of creamy buffalo milk cheese, thyme infused olive oil</i>	18
Prosciutto Toscano de la 'Marcelleria Falorni' <i>Artisanal cured ham</i>	30
Focaccia au 'Crudo' de Thon <i>Focaccia bread topped with raw tuna & pistacchio</i>	48
Focaccia Bresaola, mozzarella & basilic <i>Focaccia bread topped Bresaola, mozzarella, basil</i>	24
Focaccia à la truffe de saison <i>Focaccia bread topped with mozzarella, taleggio & seasonal truffle</i>	<i>Prix selon le marché</i>



LA CARTE TRAITEUR & BANQUETS

CATERING & GROUP MENU

ANTIPASTI & SALADES | APPETIZERS & SALADS

Soupe du moment <i>Soup of the day</i>	20
La Caprese de saison <i>Caprese salad with seasonal produce</i>	26
Prosciutto Toscano de la 'Marcelleria Falorni' <i>Artisanal cured ham</i>	30
Artichauts 'alla Giudia', sauce pecorino, bagna cauda <i>Crispy artichokes, pecorino romano sauce, bagna cauda</i>	36
Vitello tonnato <i>Veal in Tuna Sauce</i>	Entrée 38 / Plat 52
Coeur de laitue & assaisonnement de saison (vg) <i>Lettuce heart and seasonal dressing</i>	28
Salade végétarienne de saison (vg) <i>Seasonal vegetarian salad</i>	28

CRUS | RAW DISHES

Crudo du moment <i>Raw of the season</i>	Nous consulter
Gambero rosso* <i>Raw red prawn, extra virgin olive oil</i>	*52
Carpaccio de bar mariné <i>Marinated seabass carpaccio</i>	38
Carpaccio de boeuf & assaisonnement de saison <i>Beef carpaccio & seasonal garnish</i>	Entrée 38 / Plat**65

***Menus Supplément 15.- CHF**
**Format plat accompagné de pommes de terre rôties | served with roasted potatoes



PÂTES & RISOTTO 'SIGNATURES' | SIGNATURE PASTA & RISOTTI

Mezzi Paccheri à la sauce tomate montée au parmesan 30 mois	28
<i>Tube-shaped pasta, tomato sauce with 30-month aged parmesan</i>	
Panzerotti 'Carugati' à la ricotta et aux épinards (vg)	36
<i>Thin crepes filled with ricotta and spinach, golden-baked in the oven</i>	
Maltagliati au ragù de veau	Entrée 34 / Plat 42
<i>Homemade pasta, veal ragù, parmesan cream, veal gravy</i>	
Rigatoni Cacio e Pepe	36
<i>Rigatoni pasta with creamy pecorino romano sauce, black pepper</i>	
Paccheri à langouste*	56
<i>Tube-shaped pasta, spiny lobster, lightly spiced tomato sauce</i>	
Risotto au safran	38
<i>Milanese style safran risotto</i>	
Risotto au parmesan	34
<i>Parmesan risotto</i>	

**Menus Supplément 10.- CHF*

VIANDES & POISSONS | MEAT & FISH

Pavé de bar sauvage et garniture de saison	56
<i>Roasted wild Seabass with seasonal garnish</i>	
Scaloppine al Limone *	56
<i>Panseared veal, jus with lemon, Rosemary baby potatoes</i>	
Côte de veau 'alla Milanese', tomates & roquette *	75
<i>Milanese style bone-in veal chop</i>	
Supplément Taleggio / Add melted Italian cheese + 8	
Osso Buco à la Milanaise pour 2 personnes (pré-commande 72H)	145
<i>Osso Buco style braised veal for 2, side of safran risotto</i>	

**Accompagnées de pommes de terre rôties Served with roasted potatoes*

GARNITURES | SIDES

Salade verte
10

Pommes de terres rôties
10

Légumes grillés
12



NOS DESSERTS EN GRAND FORMAT | DESSERTS TO SHARE

Notre tiramisu en format sur-mesure Pré-commande 48h <i>Custom-sized version of our traditional tiramisu</i>	14 / pers. (Min. 6 personnes)
Mille-feuille Vanille & fruit de saison Pré-commande 48h <i>Custom-sized vanilla & seasonal fruit mille-feuille</i>	16 / pers. (Min. 6 personnes)
Vacherin 'Sur-Mesure' Pré-commande 72h <i>Tailor-made Vacherin (your choice of 2 flavors and size)</i>	16 / pers. (Min. 4 personnes)
Pizza au Nutella & noisettes caramélisées <i>Pizza with Nutella & caramelised hazelnuts</i>	20
La tarte au citron pour 6 à 8 personnes <i>Whole lemon tart to share (6 to 8 guests)</i>	65
La tarte au chocolat pour 6 à 8 personnes <i>Whole chocolate tart to share (6 to 8 guests)</i>	65
Pastieria Napolitaine <i>Whole traditional Neapolitan tart with ricotta & citrus to share (8 guests)</i>	85
Sélection de fromages par la Maison Bruand Pré-commande 72h <i>A selection of cheeses by our partner Maison Bruand</i>	18 / pers

GLACES & SORBETS MAISON | ICECREAMS & SORBETS

1 boule/scoop 7
2 boules/scoops 12
3 boules/scoops 16

*Egalement disponibles en grand format avec
service en salle (Prix sur demande)*

Nos glaces :

Vanille, pistache, yaourt, café

Nos sorbets :

Fraise, citron, cacao, sorbet du moment

DESSERTS A L'ASSIETTE | DESSERTS

Tiramisu 16 <i>Traditional tiramisu (alcohol free)</i>
Tarte au citron, sorbet citron 16 <i>Lemon pie</i>
Tarte au chocolat 16 <i>Chocolate tart</i>
'Pastiera' Napolitaine 16 <i>Neapolitan tart with ricotta</i>
Salade de fruits rouges 18 <i>Mixed red berries, strawberry coulis</i>



LA CARTE TRAITEUR & BANQUETS

CATERING & GROUP MENU

PIZZA BASE TOMATE | Tomato-based pizza

Margherita (vg) Mozzarella fior di latte, basilic <i>Mozzarella fior di latte, basilic, Fior di latte mozzarella, basil</i>	18
Marinara Anchois, huile d'olive, origan <i>Anchovies, olive oil, oregano</i>	22
Regina Mozzarella fior di latte, champignons, jambon cuit, origan <i>Fior di latte mozzarella, mushrooms, cooked ham, oregano</i>	26
Napoletana Mozzarella fior di latte, anchois de Sicile, olives 'taggiasche', câpres <i>Fior di latte mozzarella, Sicilian anchovies, taggiasca olives, capers</i>	24
Parma Mozzarella fior di latte, jambon de Parme affiné 24 mois, roquette, parmesan <i>Fior di latte mozzarella, 24-month aged parma ham, aragula, parmesan</i>	28
Calzone Mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, origan <i>Fior di latte mozzarella, boiled ham, mushrooms, oregano</i>	28
Siciliana Thon à l'huile, olives 'taggiasche', câpres, origan <i>Fior di latte mozzarella, tuna, capers, oregano</i>	22
4 Stagioni Mozzarella fior di latte, artichauts, champignons, jambon cuit, origan <i>Fior di latte mozzarella, artichokes, mushrooms, ham, oregano</i>	28
Diavola Mozzarella fior di latte, salami piquant, origan <i>Mozzarella fior di latte, spicy salami, oregano</i>	26
Végétarienne Mozzarella fior di latte, aubergines, courgettes, artichauts, champignons, roquette <i>Mozzarella fior di latte, eggplant, zucchini, artichokes, mushrooms, aragula</i>	26

PIZZA BASE BLANCHE | White-based pizza

5 Formaggi (vg)	28
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, ricotta, fromage de chèvre <i>Fior di latte mozzarella, gorgonzola, taleggio, ricotta, goat cheese</i>	
Bresaola	32
Ricotta, bresaola, roquette, basilic, zestes de citrons <i>Fior di latte mozzarella, bresaola, aragula, basil, lemon zests</i>	
Crudo di Tonno	48
Stracciatella de burrata, tartare de thon, pistaches de Bronte, piment crusco <i>Burrata stracciatelle, row tuna, Bronte pistachios, peperone crusco</i>	

FOCACCIA

Focaccia Romarin (vg)	16
<i>Focaccia bread with rosemary</i>	
Focaccia Tomate (vg)	16
<i>Focaccia bread with tomato sauce</i>	
Focaccia au 'Crudo' de Thon	48
<i>Focaccia bread topped with raw tuna & pistacchio</i>	
Focaccia Bresaola, mozzarella & basilic	24
<i>Focaccia bread topped Breasola, mozzarella, basil</i>	
Focaccia à la truffe de saison	N/A
<i>Focaccia bread topped with truffled pecorino & ham, mozzarella</i>	

Prix en CHF - TVA (2,5%) comprise.

VG : Plats végétarien / vegetarian dishes

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser
à notre personnel qui vous renseignera volontiers.
Notre équipe se fera un plaisir de vous conseiller
et de vous proposer des alternatives adaptées

*If you have any allergies or dietary restrictions,
our staff will be delighted to assist you and suggest suitable alternatives*