Du coffee break au flying dinner.



Le bon fait du bien.

Service traiteur pour les petites pauses et les grands événements.

Qu'il s'agisse d'une pause-café, d'un déjeuner, d'un apéritif ou d'un dîner « flying dinner » : nous vous accompagnons dans la planification et l'organisation de votre événement. Ensemble, nous élaborons une offre adaptée à votre événement et à vos besoins. De la pause-café en petit comité au dîner « flying dinner » pour des groupes plus importants, nous veillons à ce que les plats, les boissons et le service soient parfaitement coordonnés. Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller personnellement et de répondre à vos souhaits individuels.

Votre équipe ZFV du restaurant de la Tour en Communs

Contact

Restaurant de la Tour en Communs
Quai Ernest-Ansermet 20
1211 Genève
T +41 22 321 72 52
ltec@zfv.ch
dlaamari@zfv.ch
Gérant – Chef de cuisine : Driss Laamari

Sommaire

Pauses & accueils café	**5**
Plateau repas froid	**5**
Soirée, réception, cocktail	**5**
Live cooking	**7**
Cocktails et mocktails	**9**
Carte des boissons	**9**
Remarques	**10**
Déclaration	**11**
CG	**11**

Plats



Pauses & accueils café

Boissons

Café & thé en thermos	tasse	2.20
Café & thé capsules Nespresso	tasse	2.80
Jus d'orange frais	litre	9.90
Jus de pomme frais	litre	9.90
Eau aromatisée détox	litre	9.90

Boulangerie & douceurs

Assortiment de mini-viennoiseries	pièce	1.70
Croissant	pièce	1.90
Pain au chocolat	pièce	2.30
Tranche de cake	pièce	2.90
Muffin	pièce	2.90
Cookie	pièce	2.90
Brownie	pièce	2.90

Frais & healthy

Yaourt nature GRTA	pièce	2.00
Yaourt aux fruits GRTA	pièce	2.00
Salade de fruits frais	pièce	2.50
Avocado toast	pièce	5.50
Toast au saumon fumé	pièce	5.50
Yaourt normal ou vegan, granola sans gluten	pièce	2.50
Délice végétarien sans gluten	pièce	5.50
Muffins nature ou pépites de chocolat	pièce	5.90
Escargots à la vanille ou à la cannelle *sans gluten, sans lactose, vegan*	pièce	3.50

Salé

Ramequin au Gruyère	pièce	3.90
Quiche lorraine	pièce	3.90
Ramequin aux épinards	pièce	3.90
Petits pains garnis	pièce	3.90
Croissant au fromage ou jambon-fromage	pièce	3.90
Croque-monsieur	pièce	3.90

Plateau repas froid

Commande à effectuer à l'avance. Livraison directement sur le lieu de réunion ou dans les bureaux de la Tour, moyennant un supplément.

Plateau repas froid, tout compris *Entrée* *Plat complet froid* *Pain boule individuel* *Dessert* *Eau minérale* *Serviette, couverts, condiments*	par pers.	25.00

Soirée, réception, cocktail

Une collection de pièces à partager : une offre élégante pour vos cocktails d'entreprise, réceptions privées et événements professionnels. Les pièces sont proposées selon la saison et les disponibilités du marché.

Formules cocktail

Cocktail apéritif *6 pièces*	par pers.	19.00
Cocktail déjeunatoire *10 pièces*	par pers.	29.00
Cocktail dînatoire *15 pièces*	par pers.	39.00

Pièces froides

Mini club bœuf, ciboulette & mayonnaise citronnée	pièce	2.90
Tartare de tomates, burrata & basilic *végétarien*	pièce	3.90
Houmous de pois chiches, légumes croquants & zaatar *vegan*	pièce	2.90
Guacamole croquant & piment doux *vegan*	pièce	2.90
Stracciatella, pesto verde & tomates cerises *végétarien*	pièce	3.90
Focaccia légumes grillés, pesto & roquette *végétarien*	pièce	3.90
Mini bagel fromage frais, concombre & herbes fraîches *végétarien*	pièce	2.90
Wrap végétarien, fromage frais & graines	pièce	2.90

Tartare de betterave, chèvre frais & noix *végétarien*	pièce	3.90
Carpaccio de courgette, parmesan & citron *végétarien*	pièce	2.90
Bruschetta tomate, mozzarella & basilic *végétarien*	pièce	2.90
Mini blini, crème citronnée & légumes marinés *végétarien*	pièce	2.90
Mini club sandwich œuf & ciboulette	pièce	2.90
Tartare de bœuf, chips de patates	pièce	3.90
Tataki de thon, sésame grillé	pièce	3.90
Focaccia jambon cru, pesto & roquette	pièce	3.90
Blinis au saumon fumé, crème citronnée & aneth	pièce	3.90
Bagel de roastbeef, sauce tartare	pièce	3.90
Wrap de poulet, fromage frais & graines ou végétarien	pièce	2.90
Crevettes marinées, agrumes & herbes fraîches	pièce	3.90
Carpaccio de Saint-Jacques, gingembre & lime	pièce	3.90
Vitello tonnato, sauce tonnato	pièce	3.90

Pièces chaudes

Mini burger végétarien, cheddar & sauce maison *végétarien*	pièce	3.90
Arancini façon risotto aux légumes & mozzarella *végétarien*	pièce	2.90
Brochette de légumes grillés, pesto & parmesan *végétarien*	pièce	2.90
Samosa & nems de légumes *végétarien*	pièce	2.90
Gougère au Gruyère *végétarien*	pièce	2.90
Falafel de pois chiches à la menthe, sauce tahini *vegan*	pièce	2.90
Mini pizzetta légumes grillés, mozzarella & pesto *végétarien*	pièce	2.90
Mini burger de bœuf, cheddar & sauce maison	pièce	3.90
Arancini façon risotto bolognaise	pièce	2.90
Brochette de poulet satay, sauce cacahuète	pièce	3.90
Quiches & pizzettas assorties	pièce	2.90

Douceurs

Macarons assortis	pièce	2.90
Tarte citron, crème & zestes	pièce	2.90
Tarte tout chocolat	pièce	2.90
Mini cannoli siciliens	pièce	2.90
Paris-Genève au praliné	pièce	3.90
Carac traditionnel	pièce	2.90
Tartelettes pomme & crumble	pièce	2.90

Cocktail sur mesure

Composition personnalisée selon le nombre de personnes, la durée de la réception et le budget. Boissons proposées séparément, mise en place et service sur demande.

Collection de tapas à partager.



Le bon fait du bien.

Sommaire

Tapas à partager 3

Nos formules 3

Vin 3

Déclaration 4

CG 4

Tapas à partager

Chaque portion correspond à une variété de tapas à partager entre vos convives.

Houmous maison & gressins *vegan*	Portion	12.00
Tartinade de tomates séchées & focaccia *vegan*	Portion	12.00
Caviar d'aubergine & pain grillé *vegan*	Portion	12.00
Tapenade traditionnelle & pain grillé *vegan*	Portion	12.00
Guacamole & nachos *vegan*	Portion	12.00
Focaccia romarin, huile d'olive & fleur de sel *vegan*	Portion	12.00
Olives marinées, cacahuètes & piment *vegan*	Portion	12.00
Stracciatella, pesto de basilic & tomates cerises	Portion	12.00
Tartare de tomates aux aromates & focaccia *vegan*	Portion	12.00
Légumes croquants & sauce yaourt	Portion	12.00
Champignons grillés & marinés *vegan*	Portion	12.00
Tortilla à l'espagnole sur pinchos	Portion	12.00
Bâtonnets de parmesan & miel safrané	Portion	12.00
Chou-fleur rôti, sauce tahini & citron *vegan*	Portion	12.00
Carottes rôties au miel & cumin *vegan*	Portion	12.00
Patates douces rôties, feta & herbes	Portion	12.00
Aubergines rôties, yaourt au zaatar	Portion	12.00
Pommes de terre persillées, crème vegan & ciboulette *vegan*	Portion	12.00
Tzatziki & pain pita grillé	Portion	12.00
Patatas bravas, sauce tomate épicée & aïoli	Portion	12.00
Crème de feta fouettée, miel & thym	Portion	12.00
Caviar de poivrons rouges & pain grillé *vegan*	Portion	12.00
Feta onctueuse, grenades & olives	Portion	12.00
Baba ganoush, huile d'olive & pita grillée *vegan*	Portion	12.00
Tomme Vaudoise, cumin ou poivre & noix	Portion	12.00
Rillettes de thon citronnées & pain grillé	Portion	12.00
Assortiment de feuilletés *Tomate, mini-saucisse, chèvre & jambon-Comté* *Viande suisse*	Portion	12.00

Nos formules

Formule 5 variétés *Sélectionnez 5 variétés parmi notre collection de tapas.*	Forfait	60.00
Formule 7 variétés *Sélectionnez 7 variétés pour une offre plus généreuse et variée.*	Forfait	84.00
Formule 10 variétés *Pour les grandes tablées et les événements où l'on souhaite proposer un assortiment généreux.*	Forfait	120.00

Vin

Vin en accompagnement *Une sélection de vins proposée pour accompagner votre assortiment de tapas.*	Bouteille	25.00

Notre conseil

Pour un cocktail, nous composons volontiers l'assortiment en privilégiant un équilibre entre végétal, fraîcheur, gourmandise et produits carnés, afin d'offrir une sélection variée à vos convives.

Live cooking

Des animations culinaires préparées minute, au cœur de votre événement, avec un chef dédié. Chaque animation peut être personnalisée selon le thème, le format et le nombre de convives.

Bar à tartare

Une animation conviviale et élégante autour d'un tartare préparé à la minute, devant les convives, avec un assortiment de condiments frais et de saison.

Bœuf – recette traditionnelle

Saumon

Thon

Fine ratatouille niçoise – option végétarienne

Avocat & mangue – option vegan

Accompagnements : toasts, focaccia, condiments, beurre, herbes fraîches et garnitures selon la sélection du chef.

Bar à mozzarella – AOP Genève

Une dégustation autour de produits italiens d'exception, servis à la cuillère et personnalisés selon les goûts et les envies des convives.

Sélection : mozzarella, burrata et stracciatella

Condiments & accompagnements : fleur de sel, huile d'olive, tomates confites, pesto, tapenade, confits de fruits, herbes fraîches, graines et autres garnitures de saison

À déguster avec : toasts, focaccia, gressins, herbes et graines

Autres bars & animations – sur demande

Bar à huîtres

Bar à risotto

Bar à raclette

Bar à fondue

Découpe de jambon

Autres animations culinaires sur mesure

Boissons



Cocktails et mocktails

Service au verre ou au litre. Présentation et garnitures adaptées à chaque recette.

Tarifs

Cocktails et mocktails	verre	7.50
	litre	35.00

Cocktails avec alcool

Spritz signature
Aperol, prosecco, eau pétillante, orange fraîche

Gin tonic botanique
Gin, tonic, concombre, citron vert, herbes fraîches

Mojito frais
Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sucre, eau pétillante

Punch des îles
Rhum, jus d'ananas, orange, passion, citron vert

Mocktails sans alcool

Virgin Mojito
Citron vert, menthe fraîche, sucre, eau pétillante

Passion Fizz
Fruit de la passion, citron vert, vanille, eau pétillante

Ginger Fresh
Ginger beer sans alcool, citron vert, concombre, menthe

Tropical Sun
Ananas, orange, passion, citron vert, grenadine

Carte des boissons

Réceptions, cocktails, séminaires

Boissons froides

Jus de fruits Michel	100 cl	9.90
Eau minérale gazeuse ou plate	100 cl	5.00
	50 cl	2.90
Boissons gazeuses aromatisées *Coca-Cola* *Coca-Cola Light* *Coca-Cola Zero* *Schorle, etc.*	50 cl	3.50
Jus d'orange	litre	9.90
Jus de pomme	litre	9.90
Eau aromatisée détox	litre	5.00
Thé froid maison	litre	5.00

Vins – AOC Genève
autres crus sur demande

Aligoté de Genève	70 cl	32.00
Chardonnay «Le Bout du Monde»	70 cl	32.00
Pinot Noir	70 cl	32.00

Vins sans alcool

Sauvignon blanc sans alcool *Cave Zotz*	75 cl	28.00
Cuvée Rosé sans alcool *AMESCO x Winery Lenz*	75 cl	32.00
Blanc de Blancs Mousseux 0 % *Zotz Winery*	75 cl	25.00
Rosé mousseux 0 % *Zotz Winery*	75 cl	25.00

Champagne

Perrier-Jouët Grand Brut	75 cl	65.00
	37.5 cl	36.00

Bières

Bière en bouteille *Offre bière pression : voir carte*	bouteille	5.50

Bières sans alcool

Appenzeller Bier Sonnwendlig	33 cl	5.50
Birra Moretti ZERO	33 cl	5.50

Boissons chaudes

Thé ou café en thermos *avec crème et sucre*	tasse	2.20
Café en capsule Nespresso	tasse	2.80

Bière & matériel de tirage.



Le bon fait du bien.

Sommaire

Fûts de bière 3

Tireuses 3

Informations générales 4

Déclaration 4

CG 4

Fûts de bière

Nous proposons la bière de la Brasserie du Père Jakob avec mise à disposition du matériel de tirage.

Fût 10 L *Tireuse mise à disposition* *Les fûts non percés sont repris*	Fût	120.00
Fût 20 L *Tireuse mise à disposition* *Les fûts non percés sont repris*	Fût	220.00
Fût en bois 30 L *Tireuse mise à disposition* *1 caisse de verres 3 dl ou 5 dl incluse* *Les fûts non percés sont repris* *Pas besoin d'électricité*	Fût	400.00

Tireuses

Nos tireuses disposent d'un compresseur intégré : aucune bonbonne de gaz n'est nécessaire. Il suffit de raccorder la tireuse au fût, la bière est prête à être servie en quelques minutes.

Mise à disposition de la tireuse *Avec la location du fût*	incluse

Une solution simple, conviviale et prête à servir.

La Brasserie du Père Jakob à la pression

Remarques

Personnel de service – la fluidité avant tout
Un événement réussi repose aussi sur celles et ceux qui l'accompagnent. Nos équipes, formées, déclarées et expérimentées, assurent un service discret, organisé et attentif, pour que le déroulé reste fluide du début à la fin.

Nos tarifs comprennent

L'heure de préparation avant le service
La durée de l'événement / du service
L'heure de rangement après la prestation
Travail minimum de 3 heures par collaborateur

Personnel

Maître d'hôtel / responsable événement	par heure	60.00
Chef de cuisine	par heure	60.00
Personnel de service	par heure	50.00
Personnel de cuisine	par heure	50.00
Aide de cuisine / plongeur	par heure	50.00
À titre indicatif : jusqu'à 30 personnes, 1 personne de service.		

Majorations

Les heures de travail effectuées entre 23h00 et 6h00 sont majorées de 30 %.
Les dimanches et jours fériés sont majorés de 30 %.

Livraison

Livraison – Tour 25	forfait	25.00
Des forfaits de personnel peuvent être définis au préalable selon la nature et la durée de l'événement.		

Déclaration

Nous travaillons avec des fournisseurs suisses et privilégions les aliments de saison, produits dans le respect de l’environnement et issus du commerce équitable.

Ingrédients et allergènes

Pour toute question concernant les ingrédients et les allergènes, vous pouvez contacter notre personnel spécialisé par téléphone pendant les heures d’ouverture ou par e-mail.

Images

Les images de cette carte de catering ont été créées ou modifiées à l'aide de l'intelligence artificielle.

CG

Vous trouverez nos conditions générales ici.