



## OFFRE CATERING

---

### LES PETITS DEJEUNERS

#### L'ACCUEIL

CHF 10.00

- Boissons chaudes (café Nespresso, thé, infusion)
- Jus orange frais
- Assortiment de mini-viennoiseries (2 pièces)

#### LE GOURMAND

CHF 15.00

- Boissons chaudes (café Nespresso, thé, infusion)
- Jus orange frais
- Assortiment de mini-viennoiseries (2 pièces)
- Assortiment de mini délices (jambon, gruyère, salami)
- Verrine de salade de fruits (1 pièce)

### LES FINGER LUNCH

#### LE CLASSIQUE

CHF 21.00

- Verrine de crudités (1 pièce)
- Assortiment de 3 mini-sandwiches au choix du chef
- Assortiment de mignardises (3 pièces)
- Minérales, soft et boissons chaudes sont inclus dans la formule

#### LE COMPLET

CHF 25.00

- Verrine de crudités (1 pièce)
- Assortiment de 3 mini-sandwiches au choix du chef
- Assiette de viande séchée et Gruyère
- Assortiment de mignardises (3 pièces)
- Minérales, soft et boissons chaudes sont inclus dans la formule

# 65

## LES COCKTAILS

### LES COCKTAILS

Composez votre cocktail selon vos envies parmi la liste des pièces ci-dessous\* et selon le forfait choisi\* :

Forfait 5 pièces	CHF 15.00
Forfait 8 pièces	CHF 24.00
Forfait 12 pièces	CHF 36.00

### Les pièces salées froides

- Mini brochette de tomate et mozzarella
- Pain de mie noir crème citron crevette et raifort
- Mini cake roquette et jambon de Serrano
- Blinis fromage frais, citron et saumon fumé

### Les pièces chaudes

- Crevette en tempura aux saveurs japonaises (wasabi)
- Mini croissant au jambon
- Brochette de poulet yakitori
- Samosa au bœuf
- Mini ramequin fromage Appenzeller

### Les pièces sucrées

- Mini brochette de fruit de saison
- Fondant au cacao et ganache chocolat
- Biscuit moelleux et crème de pistache
- Tartelette aux pommes façon tatin
- Fondant au caramel et noix
- Tartelette à l'abricot et pistache

### Les Compléments

- |   |           |
|---|-----------|
| • Corbeille de légumes croquants et sauces (10 pers)      | CHF 20.00 |
| • Plateau de fromage et charcuterie (10 pers = 80gr/pers) | CHF 50.00 |
| • Pain surprise (50 bouchées environ)                     | CHF 60.00 |

\*Les pièces annoncées sont données à titre indicatif et peuvent varier selon les saisons et les arrivages



## LA PATISSERIE D'ELODIE

N'oubliez pas de commander vos gâteaux pour vos événements professionnels ou privés au 65, 72h à l'avance.

### Fait maison à la part (minimum 4 pax)

- Forêt noire sans alcool, sans cerise
- Entremet exotique
- Fraisier de mai à septembre CHF 7.00

### Tarte maison

- Citron meringué (10 pax) CHF 40.00

### Fait par notre boulanger

- Carrot cake (14 pax) CHF 42.00

## LES BOISSONS

### LES FORFAITS

D'une durée d'une heure sans limite de consommation

#### Le Sans Alcool CHF 7.00

- Jus de fruits
- Minérales
- Softs

#### Le Classique CHF 12.00

- Vins blanc, rosé et rouge Genevois
- Jus de fruits
- Minérales
- Softs

# 65

## Le Pétillant

CHF 15.00

- Baccarat
- Jus de fruits
- Minérales
- Softs

## A LA CARTE

- Softs CHF 3.00
- Jus de fruits frais (litre) CHF 13.00
- Minérale plate / gazeuse (litre) CHF 5.00
- Bière 33cl CHF 4.00
- Bouteille de vin Genevois CHF 29.00
- Bouteille de Baccarat, Cave de Genève CHF 32.00
- Bouteille de champagne, Laurent Perrier CHF 75.00

## SERVICE OPTIONNEL

**Dans le cadre de vos événements et si vous souhaitez** un service, nous facturons une mise à disposition de personnel de service selon les besoins, à hauteur de CHF 50.- par heure et par collaborateur, avec vacation minimum de 3 heures.

**Et au 65,** nous avons le plaisir de vous proposer diverses formules. En fonction de vos envies, vous pouvez partager ce moment convivial en matinée, lors d'un déjeuner ou d'un cocktail en fin de journée.

### **Commande : Directement au 65 ou au 3720 (accueil et catering)**

Le chef et son équipe reste à votre disposition pour tout renseignement complémentaire et/ou demande sur mesure.

Toute commande doit être confirmée au plus tard 72 heures à l'avance.

L'équipe du 65 ☺