

Formule buffet Gourmand à par personne : 15€60

(8 pièces salées et 3 pièces sucrées)

- Mini éclair guacamole et saumon fumé
- Ganache de foie gras sur son pain d'épice
- Mini burger landais
- Cuillère de sot l'y laisse de poulet sauce moutarde et oignon grelot
- Wrap carpaccio de bœuf au pesto
- Brioche au crabe
- Verrine tartare de tomate et duo de canard
- Brochette ananas caramélisé et crevette
- Assortiment de macaron
- Assortiment de mini gâteaux
- Mini verrine sucré selon la saison

Formule plateau repas à 19.80€ TTC :

- *Entrée* (ex : salade de perle marine)
 - *Plat* (ex : poulet basquaise et ratatouille) **au choix viande ou poisson**
 - *Portion de fromage* (ex : brie)
 - *Dessert* (ex : éclair au chocolat)
- Couvert, verre, serviette jetable et pain*



Venez découvrir nos formules sandwichs aussi

MAISON
GENILLON
ARTISAN
BOULANGER- PÂTISSIER
TRAITEUR



20
ans

2002-2022

Carte de nos buffets traiteurs

Chaponost : 04 78 45 21 12
Mions : 04 78 20 21 05
www.maison-genillon.com

Formule buffet économique par personne : 9€

(8 pièces salées et 3 pièces sucrées)

- Bouchée de pizza jambon fromage
- Bouchée de quiche lorraine
- Toast de tapenade d'olive
- Toast de saumon
- Pain surprise charcuterie/fromage
- Feuilleté apéritif saucisse
- Gougère saumon aneth
- Bouchée de tarte aux pommes
- Bouchée de bressane praline
- Assortiment de mini gâteaux

***Nos Formules Buffet ne peuvent être réalisées
Qu'à partir de 10 personnes minimums par
Formule***

Formule buffet Végétarien par personne : 13€40

(8 pièces salées et 3 pièces sucrées)

- Brochette d'antipasti
- Bouchée de quiche aux légumes
- Toast de caviar d'aubergine et féta
- Navette tomate concassé et courgette grillé
- Verrine de tartare de tomate et mini ratatouille
- Verrine fraîcheur (selon saison)
- Wrap provençale au petit légume
- Tartelette de tartare de concombre façon tzatziki
- Brochette de fruits
- Mini gâteaux
- Financier framboises

Formule buffet Lyonnais par personne : 13€00

(9 pièces salées et 3 pièces sucrées)

- Navette de cervelle des canuts
- Toast de saucisson cuit et sa chantilly au vin
- Mini saucisson brioché
- Verrine de quenelle sauce Nantua
- Cuillère de boudin blanc snacké sauce moutarde
- Mini chausson de canard aux amandes
- Brochette boudin noir/pommes caramélisé
- Pain vigneron (pain au saucisson et beaujolais)
- Graton lyonnais
- Tarte bressane praline
- Macaron
- Mini gâteaux

Formule buffet du pêcheur par personne : 14€20

(8 pièces salées et 3 pièces sucrées)

- Panacotta de poisson sur un blinis citron
- Verrine de tartare de dorade
- Opéra de saumon au wasabi
- Beignet de gambas mariné
- Navette de la mer
- Wrap bagnat thon
- Tartelette de crabe et écrevisse mangue passion
- Toast de chiffonnade de saumon
- Assortiment de macaron
- Assortiment de mini gâteaux
- Verrine de panna cotta et son coulis de fruit rouge