CUISINE LAB

GASTRONOMIE SOCIALE
INTÉGRATION DES RÉFUGIÉS
RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

MENU DE SAISON

Rue Michelle Nicod 2
+41 22 314 56 68
catering@cuisinelab.ch

cuisinelab.ch

CUISINE LAB

GASTRONOMIE SOCIALE
INTÉGRATION DES RÉFUGIÉS
RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Nous sommes enchantés de vous accueillir chez Cuisine Lab, votre service traiteur. Depuis 2017, nous avons eu le privilège de vous faire découvrir les délices culinaires des pays d'origine des réfugiés.

Notre équipe de chefs est passionnée par l'idée de partager les saveurs uniques de leurs terres natales avec vous. Nous marions ces techniques traditionnelles avec des ingrédients locaux et de saison de Genève pour concocter des menus succulents qui évoluent au gré des saisons.

Chez Cuisine Lab, nous mettons un point d'honneur à la durabilité sociale, économique et environnementale. Nous sommes fiers d'offrir des emplois significatifs aux réfugiés et de collaborer avec des producteurs locaux comme Geneve Cultive au Jardin des Nations et la Ferme de Bude pour réduire le gaspillage alimentaire et favoriser les produits locaux et de saison.

Nous croyons fermement en la réduction des déchets, non seulement pour des raisons écologiques, mais aussi comme un objectif de formation essentiel pour nos futurs chefs. En les formant à devenir des cuisiniers modernes et responsables sur le plan économique, nous leur donnons des compétences précieuses pour l'avenir.

Tous nos revenus sont investis dans la formation et l'emploi des réfugiés. Ainsi, en choisissant Cuisine Lab, vous ne vous régalez pas seulement de délicieuses saveurs, mais vous soutenez également une cause noble.

Nous vous remercions chaleureusement de votre intérêt et avons hâte de pouvoir ravir vos papilles lors de votre prochain événement.

L'équipe de Cuisine Lab

Origine de la viande et du poisson :
Bœuf (CH), Poulet (CH), Poisson (selon disponibilité)

TABLE DES MATIÈRES

ALIMENTATION 4

Cocktail dînatoire / Apéritif 4

Buffet 5

Pauses café 6

Sandwichs 6

Plats à emporter hebdomadaires 6

BOISSON 7

Forfait Standard 7

Forfait Premium 7

Forfait Prestige 7

SERVICES DE RESTAURATION 8

Équipe de cuisine 8

Équipe de service 8

RETRAIT 8

ÉVÉNEMENTS ET RÉUNIONS 8

MODALITÉS DE PAIEMENT ET CONDITIONS 9

Annulation 9

DÎNER COCKTAIL / APÉRITIF

4 pcs/pers 18 CHF
6 pcs/pers 25 CHF
8 pcs/pers 32 CHF
10 pcs/pers 39 CHF

Un minimum de 20 personnes est requis. Les prix pour les commandes de moins de 20 personnes seront adaptés et pourraient différer de ceux mentionnés ci-dessus.

SALÉ

Ⓥ **Salade de betteraves**
Betteraves mélangées, graines de grenade et aneth

Ⓥ **Falafel**
Ⓖ Sauce tahini

Ⓥ **Chicken Tikka**
Ⓖ Poulet mariné au yaourt et aux épices

Ⓥ **Mutabal Talal**
Ⓖ Aubergine rôtie Syrienne et grenade dans une bouchée de concombre

Ⓥ **Muhammara**
Poivron rouge rôti, noix et grenade dans une pâte feuilletée

Kofta
Boulettes de viande érythréennes à l'oignon avec tomate cerise

Ⓥ **Samosas (Viande ou Végétarien)**
Fine crêpe triangulaire garni à la viande ou aux légumes, parfumé aux épices Sri-lankaises

Injera rolls
Pain traditionnel Érythréen au levain garni d'épinards ou de lentilles

Ⓥ **Bourek au fromage**
Feuille de brik croustillante avec mozzarella et feta

Za'atar Rolls
Pâte maison aux herbes orientales (sésame, origan, sumac et thym)

SUCRÉ

Ⓖ **Salade de fruits Syrienne**
Fresh fruits and berries with whipped cream & pistachios

Carrot Cake
Fruits frais et baies, crème fouettée et pistaches

Baklava
Pâtisserie à la pistache et à la fleur d'oranger

Panna Cotta tropicale
Créme dessert avec coulis de fruits exotique à la Sri Lankaise

Les pâtisseries, viennoiseries et assortiments peuvent être discutés et modifiés selon les demandes.

Ⓖ Sans gluten Végétarien Ⓥ Vegan

BUFFET

SRI LANKAIS

ENTRÉE

Salade Sri Lankaise
Salade agrémentée de coco, fruits exotique, crevette sauce épicé

Samosas
Pâte croustillante frite remplie de pommes de terre épicées et de légumes de saison, servie avec une sauce chili douce

PLAT PRINCIPAL

Riz Biryani avec poulet ou paneer
Riz basmati parfumé aux épices Sri Lankaise et légumes

Gaayathri's Daal
Lentilles rouges épicées Sri-lankaises

Aubergines Brinjal Mojo
Aubergine, oignons marinés et sauce piquante

DESSERT

Panna Cotta tropicale
Crème dessert avec coulis de fruits exotique à la Sri Lankaise

Option: Naan fait maison à 3 CHF/piéce

ÉRYTHRÉEN servi avec de l'injera

ENTRÉE

Salade de betteraves
Betteraves mélangées, graines de grenade et aneth

PLAT PRINCIPAL

Doro Wot (Option sans gluten)
Cuisse de poulet aux oignons, berbéré épicé et œufs durs

Misir Wot (Option sans gluten)
Ragoût de lentilles rouges aux épices Érythréennes

Gomen Wot (Option sans gluten)
Épinards sautés avec oignons et ail

DESSERT

Tiramisu
Tiramisu Érythréen de Saba avec biscuits à la cuillère faits maison

MENU COMPLET	44 CHF
ENTRÉE + PLAT PRINCIPAL	36 CHF
PLAT PRINCIPAL + DESSERT	36 CHF

15 personnes minimum. Pour les commandes de moins de 15 personnes, les prix seront personnalisés et pourraient différer de ce qui précède.

**Le coût du matériel jetable (couverts, assiettes, serviettes, bateaux en bambou) sera de 3 CHF par personne.

**La salade de fruits de saison est proposée comme dessert végétalien dans tous nos menus buffet.

SYRIEN

ENTRÉE

Salade de roquette
Salade d'hiver syrienne de roquette, champignons et halloumi

PLAT PRINCIPAL

Poulet rôti à la Syrienne
Freekeh et une sauce au yaourt à l'estragon

Batata Harra
Pommes de terre rôties épicées à la Syrienne, ail et coriandre

Barasya
Ragoût de poireaux et carottes Syriens à l'huile d'olive et citron

DESSERT

Dessert: Halawet el-jeben
Pâte de semoule farcie au fromage sucré

Sans gluten · Végétarien · Vegan

PAUSES CAFÉ

CAFÉ DE BIENVENUE
9,90 CHF/pers (15 personnes minimum)

Café ou thé

Croissant, pain au chocolat

OU

Pain et confiture

PAUSE CAFÉ DU MATIN
14,90 CHF/pers (15 pax minimum)

Café ou thé

Jus frais, kombucha maison ou thé froid maison

Eau plate ou pétillante filtrée

Assortiment de viennoiserie : Croissant, Pain au chocolat

OU

Pain et confiture

Fruits frais
Fruits frais locaux disponibles en saison

PAUSE CAFÉ DE L'APRÈS-MIDI
14,90 CHF/pers (15 personnes minimum)

Café ou thé

Jus frais, kombucha maison ou thé glacé

Eau plate ou pétillante filtrée

Assortiment de Muffin's
(Fruit rouge, banane, chocolat)

OU

Assortiment de pâtisserie Syrienne
Baklava, Maamoul, Chamia

Fruits Frais
Fruits frais locaux disponibles en saison

Les pâtisseries, viennoiseries et assortiments peuvent être discutés et modifiés selon les demandes.

Sans gluten · Végétarien · Vegan

MENU SANDWICHS

Falafel wrap
Falafel maison, sauce au yaourt et tahini, tomates, laitue, cornichons

Shish Taouk Sandwich
Poulet mariné aux saveurs orientales avec salade de chou, pommes de terre rôties, cornichons et pâte d'ail

Sandwich (10 pax minimum)	14 CHF/pers
Mixed Platter of Sandwich Pieces (10 pax minimum)	18 CHF/pers
Lunch Bag (Sandwich + dessert + drink)	25 CHF/pers

MENU À EMPORTER DE CUISINE LAB (HEBDOMADAIRE)

Plat du jour	19	CHF/pers
Plat du jour + Boisson ou Dessert	24	CHF/pers
Plat du jour + Boisson + Dessert	26	CHF/ pers

Nous proposons un plat du jour à emporter.
Le menu est publié chaque vendredi.
Vous pouvez passer commande à l'avance.
Appelez le +41 22 314 56 68.

FORFAITS BOISSONS *

OPEN BAR: Sur demande et en fonction des horaires de l'événement.

STANDARD
19 CHF / pers

- 2 verres de vin blanc, rouge ou rosé local
- Eau (plate ou pétillante)

PREMIUM
24 CHF / pers

- 2 verres de vin blanc, rouge ou rosé local
- Eau (plate ou pétillante)
- Boisson non alcoolisée

PRESTIGE
32 CHF/ pers

- 1 verre de vin mousseux local Baccarat Blanc de Blanc
- 2 verres de vin blanc, rouge ou rosé local
- Boisson non alcoolisée
- Eau (plate ou pétillante)

* Des cocktails alcoolisés maison peuvent être ajoutés à l'un des forfaits mentionnés ci-dessus, sur demande.

* Liste de vins non exhaustive

Vin Yvan Parmelin

Yvan Parmelin Pinot noir
(Bio local Domaine de la croix- Canton de Vaud)
Yvan Parmelin Chasselas
(Bio local Domaine de la Croix- Canton de Vaud)
Yvan Parmelin Rosé de mes rêves
(Bio local Domaine de la Croix- Canton de Vaud)

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Jus de fruit

Sur demande

Boissons maison

Toot (Boisson Syrienne à base de mûres)
Thé glacé maison
Chai Masala (chaud ou froid)
Jus de chia au safran

Boissons non alcoolisées locales
Large sélection d'artisans de Neuchâtel à Vevey Cola

Kinaï

Grano Mate

Limonade Mandarine Kinaï

EAU MINÉRALE

Eau Arkina (plate et pétillante)

SERVICES TRAITEUR

Pour vous aider à planifier votre événement et vous permettre de vous concentrer entièrement sur vos invités, nous offrons, sur demande, une équipe professionnelle en cuisine et en service, ainsi que notre service de transport et de livraison.

Équipe de cuisine

Le coût d'un cuisinier est calculé sur une base minimum de 3 heures, allant du départ au retour à nos locaux, pour un tarif en fonction des prestations dispensés .

Les heures nocturnes sont majorées de 25 %, conformément à la législation suisse sur le travail, entre 22 h et 7 h.

Pendant les périodes de forte affluence, les prix du personnel de cuisine peuvent varier.

Équipe de service

Notre équipe de service est composée de professionnels disponibles pour vous aider à :

• Disposer les tables et les chaises

• Dresser les tables

• Servir des boissons

• Servir la nourriture

• Expliquer le menu aux invités

• Veiller à ce que les espaces des invités restent propres et gérer les demandes

• Nettoyer à la fin de la soirée.

Le coût d'un membre du personnel de service est basé sur un minimum de 3 heures. Les heures de service sont calculées à partir de l'arrivée sur le site de votre événement.

Le tarif horaire pour les serveurs est calculer en fonction des prestations effectués .Les heures nocturnes sont majorées de 25 %, conformément à la législation suisse sur le travail, entre 22 h et 7 h.

VEUILLEZ NOTER que pour le personnel de service à la fin de l'année, les conditions et tarifs sont différents.

RETRAIT

Retrait des commandes

Toutes vos commandes peuvent être retirées gratuitement à Cuisine Lab, situé au 2 rue Michelle-Nicod, 1202 Genève, à l'heure convenue.

ESPACES ÉVÉNEMENTIELS / DE CONFÉRENCE

Cuisine Lab travaille en collaboration avec le Centre œcuménique, situé à proximité du restaurant Cuisine Lab. Le Centre œcuménique propose des salles de réunion et des espaces événementiels pouvant accueillir de 10 à 50 personnes, disponibles à la location à la journée, à la demi-journée ou à l'heure.

Ecumenical Centre
1 Route des Morillons
1218 Le Grand-Saconnex - Switzerland

CONDITIONS DE PAIEMENT

Un acompte de 50 % est demandé à la validation du devis, et le solde de 50 % est payable dans les 5 jours ouvrables suivant la réception de la facture.

Le paiement peut être effectué par carte de crédit/débit ou par virement bancaire.

Coordonnées bancaires
CUISINE LAB
Rue Michelle-Nicod 2, 1202 Genève
IBAN : CH4800788000050730378
BIC : BCGECHGGXXX

ANNULATION

Si un client souhaite annuler l'événement, il doit fournir un avis écrit et éventuellement payer les frais d'annulation applicables.

Il est important de noter que, en acceptant le devis, Cuisine Lab investit du temps et des ressources dans la préparation de l'événement.

Par conséquent, une annulation entraînerait une perte de revenus et d'opportunités commerciales. Ainsi, les frais d'annulation suivants s'appliquent :

- Annulation un mois à 15 jours avant l'événement : aucun frais d'annulation.
- Annulation 15 jours à 7 jours avant l'événement : 100 % du dépôt de 30 % (paiement anticipé).
- Annulation 7 jours à 3 jours avant l'événement : 50 % du montant total de l'événement.
- Annulation moins de 3 jours avant l'événement : 100 % du montant total de l'événement.
- En cas d'annulation par Cuisine Lab, tous les paiements précédemment effectués seront remboursés au client.

Toute modification ou annulation doit être communiquée directement au +41 78 25 000 11, du lundi au vendredi, de 10 h à 17 h, ou par e-mail à catering@cuisinelab.org.