

# CUISINE LAB

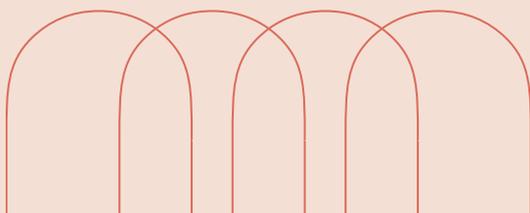
GASTRONOMIE SOCIALE  
INTÉGRATION DES RÉFUGIÉS  
RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT



**MENU TRAITEUR  
DE SAISON**

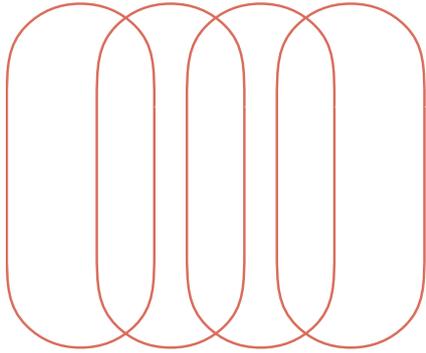
Rue Michelle Nicod 2  
+41 22 314 56 68  
catering@cuisinelab.ch

   
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.

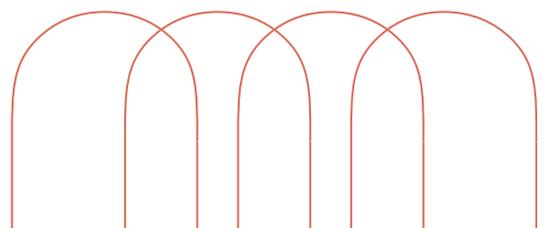
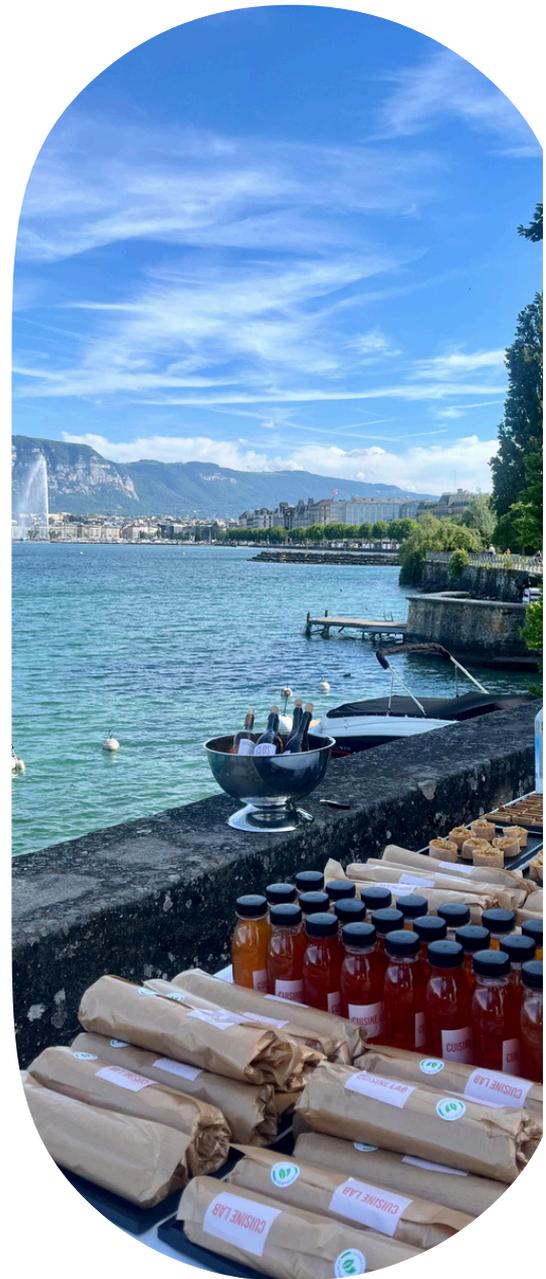
Nous croyons fermement en la réduction des déchets, non seulement pour des raisons écologiques, mais aussi comme un objectif de formation essentiel pour nos futurs chefs. En les formant à devenir des cuisiniers modernes et responsables sur le plan économique, nous leur donnons des compétences précieuses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



## DÎNER COCKTAIL / APÉRITIF

4 pcs/pers 19 CHF  
6 pcs/pers 28 CHF  
8 pcs/pers 34 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

Taboulé Talal (végé)

Carpaccio de saumon, marinade spicy, mangue

Cône de tartare de daurade et citron noir

Maquereau à la flamme, houmous et zaatar

Tartelette Moutabal

Croustillant Muhammara

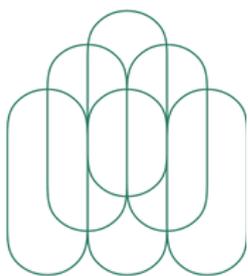
Tartare de Boeuf, focaccia maison, mayonnaise massala

Roulé de injera, saumon fumé et crème à la ciboulette et épices érythréen

Feuilleté ratatouille-basilic, mousse de lentilles épicée

Charcuterie syrienne maison

Assortiment de fromage frais et affiné



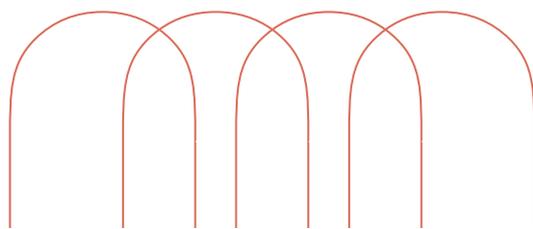
## SUCRÉ

Baklava

Pâtisserie à la pistache et à la fleur d'oranger

Dessert du moment

Sur proposition en fonction des disponibilités



## MENU TRAITEUR

### ENTRÉE

#### Taboulé Talal

Boulgour, persil, tomates, menthe, copeaux de légumes croquants

#### Carpaccio de saumon

Marinade spicy, mangue et papadum

#### Maquereau à la flamme

Houmous, concombre, zaatar

#### Falafel et grenade

Yaourt aux herbes

#### Charcuterie Syrienne maison & sélection de fromages de chez Bruand

### PLAT

#### Moussaka Syrienne

Aubergine, poivron, tomate

#### Magret de Canard rôti

Moutabal-Talal, grenade et pistache

#### Zigni au boeuf confit

Légumes aux épices érythréenne de Saba

### DESSERT

#### Baklava

#### Tiramisu et fruits du moment



## SPÉCIALITÉ DU MOMENT (ALGÉRIE)

### ENTRÉE

#### Ghomssa : Salade de légumes grillés

Oignon, Carotte, Tomate, Huile d'olive

#### Feuilletée aux légumes à l'algérienne

Oignon, Champignon, Olive, Carotte, Tomate

### PLAT

#### Couscous Viande au choix ou Végétarien

Couscous traditionnel Algérien

#### Dorade algérienne

Accompagnement Boulgour

#### Tajine Poulet ou Légumes

Tajine traditionnel Algérien

### DESSERT

#### Basboussa

Légumes aux épices Semoule, Yaourt, Fleur d'oranger, Amande

#### Cigare Algérien

Amande, Feuille de brick, Sésame

#### Mehala

Orange, Citron

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.

## 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, cornichons et pâte d'ail

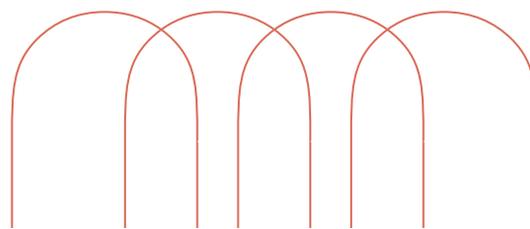
#### Sandwich

(10 pax minimum))

14 CHF/pers

#### Lunch Bag (Sandwich + dessert + drink)

25 CHF/pers



## FORFAITS BOISSONS \*

### 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



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

#### 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

Thé glacé maison

#### Boissons non alcoolisées locales

Large sélection d'artisans de Neuchâtel à Vevey Cola

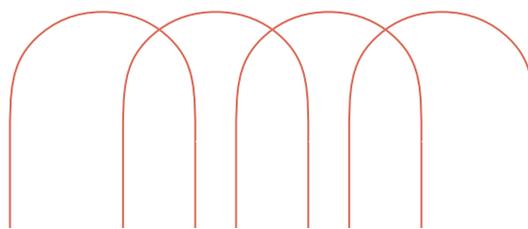
Kinaï

Grano Mate

Limonade Mandarine Kinaï

### EAU MINÉRALE

Eau Arkina (plate et pétillante)



## 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 de fruit

Eau plate ou pétillante

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, thé glacé

Eau plate ou pétillante filtrée

Assortiment de Muffin's

(Fruit rouge, banane, chocolat)

OU

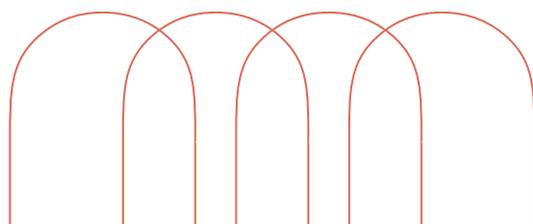
Assortiment de pâtisserie Syrienne

Baklava, Maamoul, Chamia

Fruits Frais

Fruits frais locaux disponibles en saison

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





## 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.

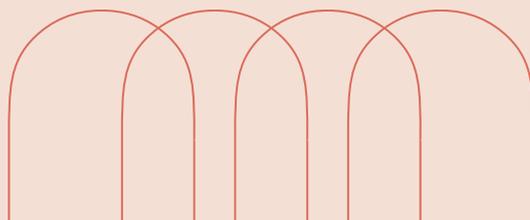
Le tarif horaire pour les serveurs est calculer en fonction des prestations effectués .Les heures nocturnes sont majorées de 25 %, conformément à la législation suisse sur le travail, entre 22 h et 7 h.

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.



## 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](mailto:catering@cuisinelab.org).

