

---

# GOURMET BROTHERS

---

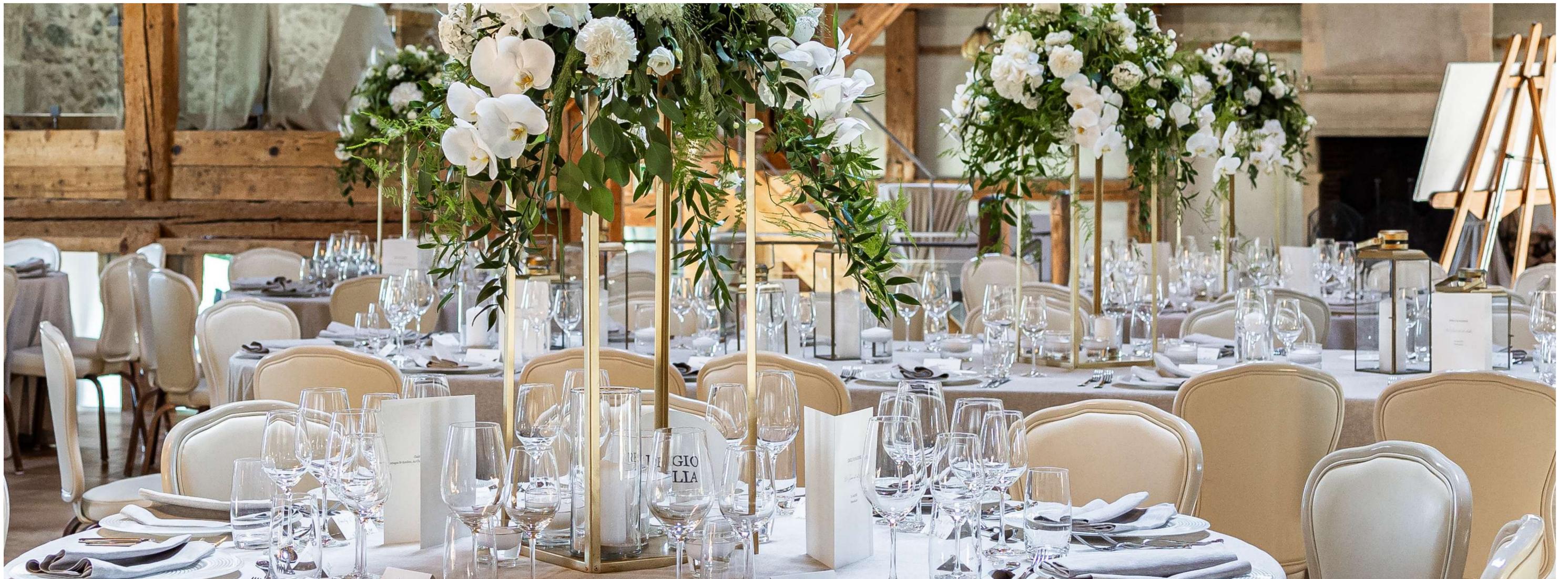
- TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL -

Mariage  
Genève & Suisse

NOTRE MISSION

**POUR UN MARIAGE UNIQUE QUI VOUS RESSEMBLE**

**#GOURMETBROTHERS #CATERINGWITHEMOTION**



# UN PARTENAIRE DÉDIÉ POUR TOUS VOS BESOINS

*RECHERCHE DE LIEU, MENU, ACCORD MET VIN, ART DE LA TABLE, FLEURS,  
DÉCORATION, ANIMATIONS, PHOTOGRAPHE.....ON S'OCCUPE DE TOUT!*



NOTRE PHILOSOPHIE  
POUR VOTRE  
CÉLÉBRATION

DITES-NOUS QUI VOUS  
ÊTES ET NOUS VOUS  
GUIDERONS VERS LE  
MARIAGE DE VOS RÊVES

Professionalisme, bonne humeur, créativité et gourmandise  
seront vos atouts pour une cérémonie inoubliable.





NOS VALEURS

**CRÉATIVITÉ**

**PASSION**

**RIGUEUR**

**RESPECT**



# RÉCÉPTION

LE COCKTAIL

LE DINER DE MARIAGE

LES FESTIVITÉS

LE BRUNCH DU LENDEMAIN

## LE COCKTAIL

POUR ACCUEILLIR VOS INVITÉS  
ET COMMENCER LES FESTIVITÉS  
SOUS LE SIGNE DE LA  
GOURMANDISE

- **Boissons:**
  - Bar à eaux aromatisées, bar à limonade et orangeade
  - Sélection de bières artisanales
  - Champagne et sélection de vins
  - Cocktail d'accueil sur mesure
- Amuse bouche et live cooking (chaud et froid, selon la saison, le cadre, le thème et vos préférences alimentaires)

————— *Cheesecake butternut et sablé romarin*





*Limonade maison*



# BAR BOISSONS



*Cocktail sur mesure*



*Fines tranches de boeuf marinées*



*Malakoff*



# BOUCHÉES SALÉES

*Froides ou chaudes*

*Saint-jacques et betterave*



*Pince de chèvre frais*





*Pizza minute*



*Fondue au siphon*

# ATELIERS LIVE COOKING



*BBQ*



*Bar à ceviche ou  
tartare*

## LE DÎNER DE MARIAGE

UN MENU SUR MESURE, DIGNE  
DES GRANDES TABLES ET  
MÉMORABLE

- **3 plats, 4 plats, 5 plats avec ou sans le fromage...à votre guise**
- **A partager, en buffet ou sur assiette, nous nous adaptons**
- **Toutes préférences alimentaires peuvent être prises en compte dans la globalité du menu**
- **Options chaudes et/ou froides**
- **Poisson, viande ou végétarien**
- **D'ici ou d'ailleurs**

### ENTRÉE

---

Oeuf parfait, mousseline de maïs et  
popcorn caramélisé

### PLAT

---

Filet de boeuf Simmenthal rassi et fumé au foin,  
petits artichauts violets en barigoule,  
nouveaux légumes croquants,  
mousseline de pommes de terre

Option végétarienne :  
Risotto de céleri et cèpes poêlés

### FROMAGES

---

Plateaux de fromages Chèvre / Bleu / Gruyère

Chutney de prune et fruits secs

### DESSERT

---

Pièce montée

Entrée à partager

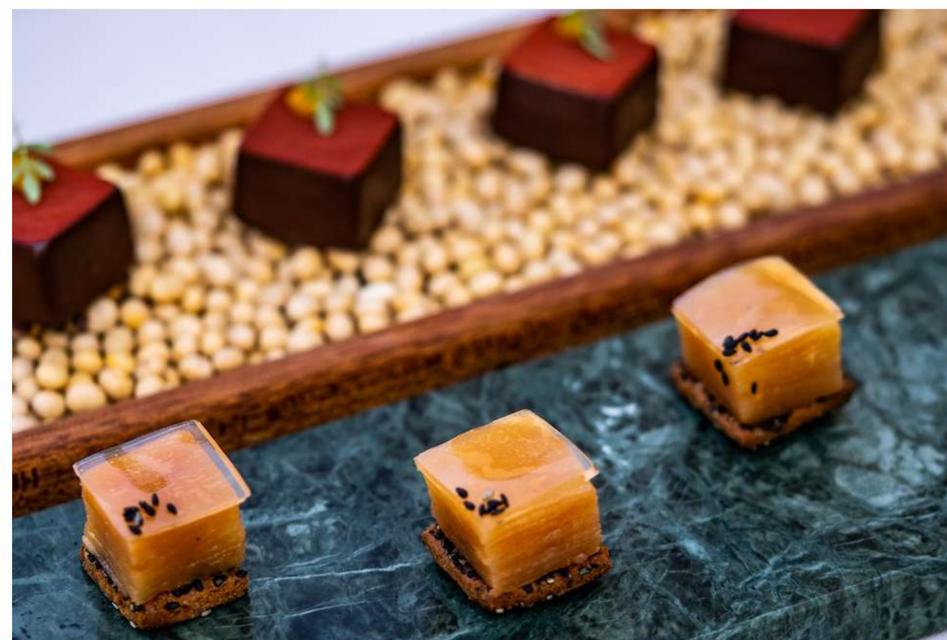


Buffet de fromages

Plat principal



Entrée sur assiette

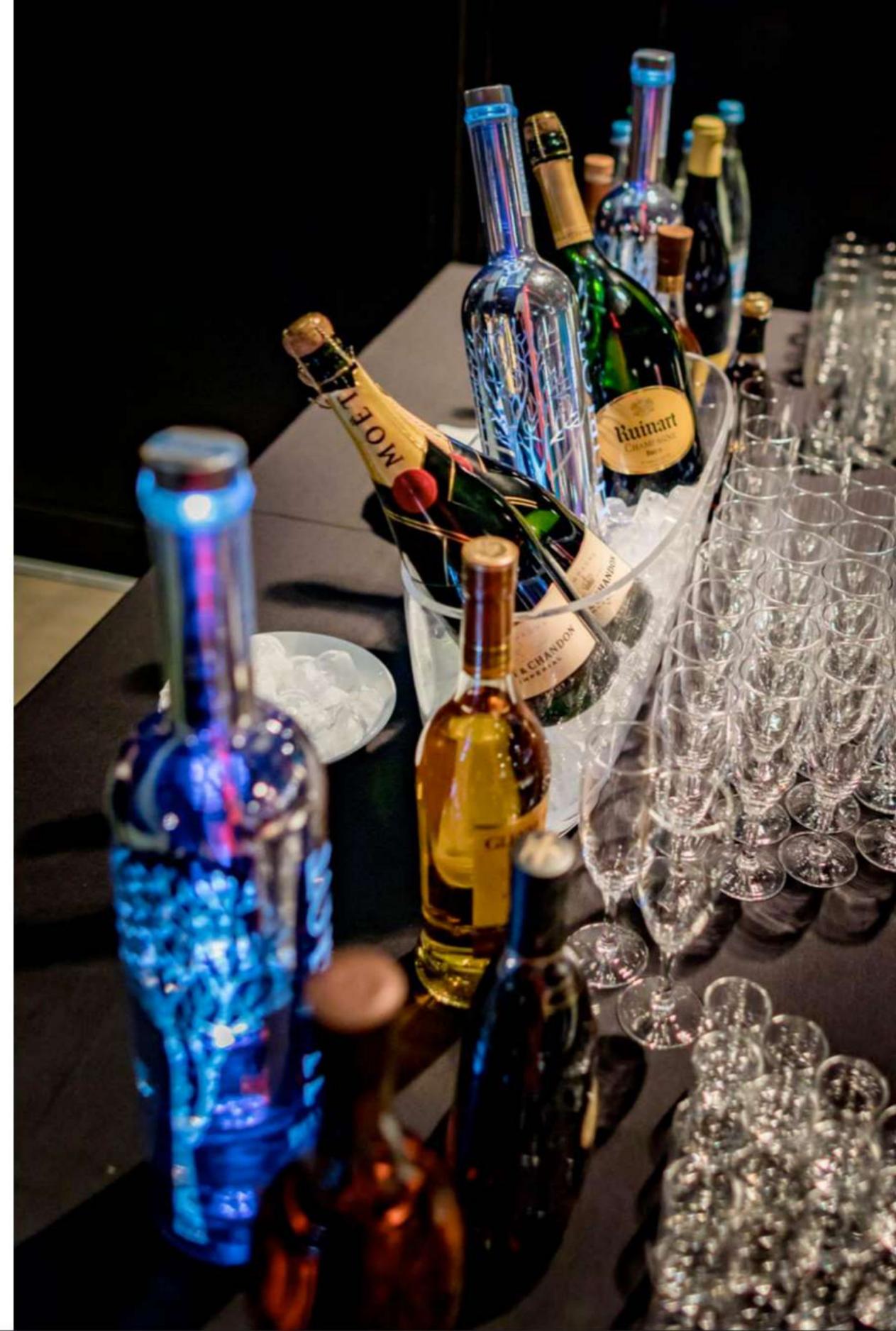


Pièce montée de macaron maison et mignardises

## LES FESTIVITÉS

LA FÊTE CONTINUE, PLACE AUX BARMEN  
ET LEURS CRÉATIONS POUR UN DANCE  
FLOOR ENDIABLÉ

- **OPEN BAR à volonté:**
  - Shots
  - Long drinks
  - Cocktails sur mesure et live show par un mixologue averti
- **Le creux de minuit:**
  - Mini burger
  - Focaccia maison garnies
  - Pâtes
  - etc



## LE BRUNCH DU LENDEMAIN

- Buffet salé / sucré
- Œufs minutes
- Atelier crêpes / pancakes / gaufres
- Grillades ou BBQ argentin (acado)

Imaginez le brunch de vos rêves et profitez de vos invités encore un jour de plus!



*DEMANDEZ VOTRE DEVIS – NOUS NOUS FERONS UN PLAISIR DE VOUS RÉPONDRE.*

**GOURMET BROTHERS**

**52 ROUTE DE THONON – 1222 VÉSENAZ**

**+ 41 (0) 22 752 07 53 / info@gourmetbrothers.ch**

    @gourmetbrothers

