

-CARNET D'INSPIRATIONS- PRINTEMPS ÉTÉ 2018



Benjamin Luzuy

**Ma plus grande
satisfaction:
que vous ayez
autant de plaisir
à découvrir
nos créations
que nous en avons eu
à les développer.**

Fondateur et chef, Gourmet Brothers





NOTRE PHILOSOPHIE

- Des produits de saison, idéalement locaux
- Des compositions gourmandes et créatives
- Une présentation soignée
- Des menus sur mesure
- Une équipe professionnelle et chaleureuse
- Un accompagnement dédié: lieu, service, menu, boissons, scénographie, animations.

On s'occupe de tout...



Apéritif – Cocktail dînatoire – Buffet – Repas – Live cooking

On s'adapte à vos envies

Les créations suivantes s'appliquent à tout type d'occasion,
privée comme professionnelle.

PRINTEMPS ÉTÉ
PRINTEMPS ÉTÉ
PRINTEMPS ÉTÉ



Image 1.3 - Tartelette pistache et fruits rouges de saison

Image 1.4 - Chips de riz soufflé,
crèmeux de petit pois et féra du
Léman



Image 1.5 - Foie gras, tuile
café et gel passion



BOUCHÉES SALÉES

froides



Image 1.6 - Croustillant carotte,
gingembre et vanille



Image 1.8 - *Polenta noir du Tessin, purée artichaut et canard séché*

BOUCHÉES SALÉES

chaudes

Image 1.7 - *Truite marinée carotte et Campari, pickle daikon*

Image 1.9 - Mini burger bœuf, courgette
avocat basilic, échalote confite au porto



PLATS CHAUDS



Image 1.10 - Risotto de fregola di
sarda, émulsion ail des ours,
chips d'asperge

REPAS ASSIS



Image 1.14 - Sucette spéculos,
chocolat et sucre pétillant

Friandises
Friandises
Friandises





Image 1.15 - *Siphon banane chocolat, streusel cacao, chips de banane*

BOUCHÉES SUCRÉES



Image 1.16 - *Sphère citron verveine, sablé cacao fleur de sel*



Image 1.17 - *Méli mélo brownies, sucette chocolat sucre pétillant et financier noisette*

MACARON MAISON

Image 1.18 - En pyramide ou en individuel, choisissez parmi nos délicieux parfums - les classiques: vanille, chocolat, pistache, framboise ou les surprenants: yuzu, fraise des bois, fève de tonka.





GÂTEAU SUR MESURE

Image 1.19 - *Mille feuille*



**GOURMET
BROTHERS**

CONTACTEZ NOUS

info@gourmetbrothers.ch

022 752 07 53

Plus d'informations sur notre site et réseaux sociaux:

www.gourmetbrothers.ch

Instagram

Facebook

Pinterest

Twitter

Linkedin

Remerciements à nos partenaires - Dj Marius pour la musique, Mat de Cocagne pour les vins et les champagnes, Athénée 4 pour la salle et le mobilier, Options Genève pour la vaisselle et Igor Laski pour les photos ainsi qu'à nos fournisseurs.