



GOURMET BROTHERS

- TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL -

GENÈVE & Suisse

NOTRE MISSION

CRÉATEUR D'EXPÉRIENCES QUI VOUS RESSEMBLENT

#GOURMETBROTHERS #CATERINGWITHEMOTION





BENJAMIN LUZUY

FONDATEUR ET HEAD CHEF

« Avant d'être mon métier, la cuisine est surtout ma première passion. Ma curiosité me pousse à constamment découvrir de nouvelles saveurs, de nouveaux produits et de nouvelles techniques. L'émotion que j'essaye de créer dans chaque plat est le résultat d'une équation complexe entre le terroir, la mémoire, l'assaisonnement, les textures et bien sûr, la saison ».

VOTRE PARTENAIRE DÉDIÉ POUR
VOS RÉCEPTIONS PRIVÉES ET
PROFESSIONNELLES

MENU, ACCORD MET VIN, ART DE LA TABLE, RECHERCHE DE LIEU, MISE EN SCÈNE.....

ON S'OCCUPE DE TOUT!



A photograph of a man and a woman in a greenhouse. The man, on the left, has short blonde hair and is wearing a black sweater. The woman, on the right, has short dark hair and is wearing a black top. They are both smiling and looking at each other. The woman is holding a small orange pepper. The greenhouse is filled with lush green plants, including tomatoes and peppers. The background shows the curved structure of the greenhouse.

NOS VALEURS

CRÉATIVITÉ

PASSION

RIGUEUR

RESPECT

NOTRE PHILOSOPHIE

- Des produits de saison, idéalement locaux
- Des compositions gourmandes et créatives
- Une présentation soignée, contemporaine
- Des menus sur mesure selon envies et contraintes (cadre, thématique, budget, préférences alimentaires, etc)
- Une équipe professionnelle, jeune, dynamique et chaleureuse



Du beau
Du bon
Du gourmand



Image - Poisson mariné, céleri et pomme verte

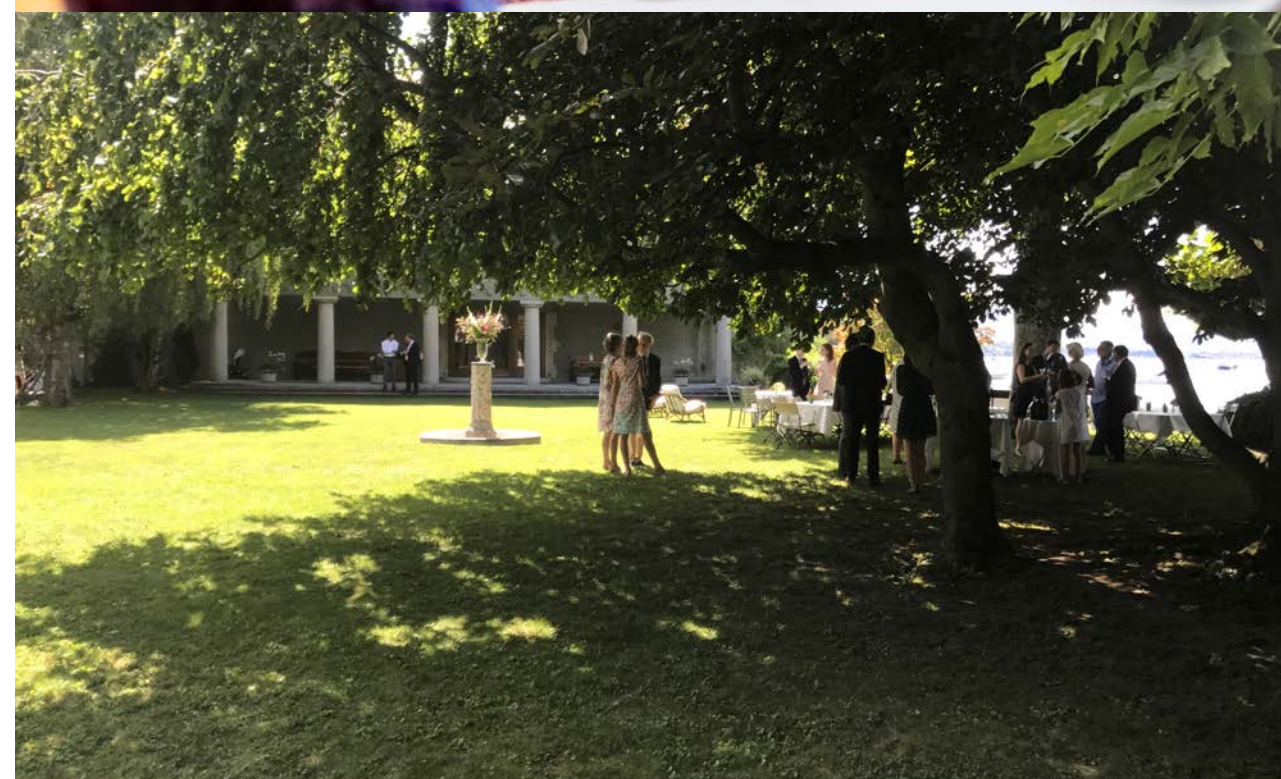


Image - Chips de quinoa et avocat; cheesecake betterave raifort; brioche au lard de Colonnata



Evénement Privé

Petit déjeuner, brunch, déjeuner, pause gourmande, apéritif, cocktail dînatoire, diner, after party. Pique-nique, garden party, baptême, anniversaire, bar mitzvah, confirmation...



La même attention pour tous les événements qui marquent votre vie.

Mariage

Chez Gourmet Brothers, votre mariage sur mesure, pas de formule établie pour un moment unique, fidèle à votre union.

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



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

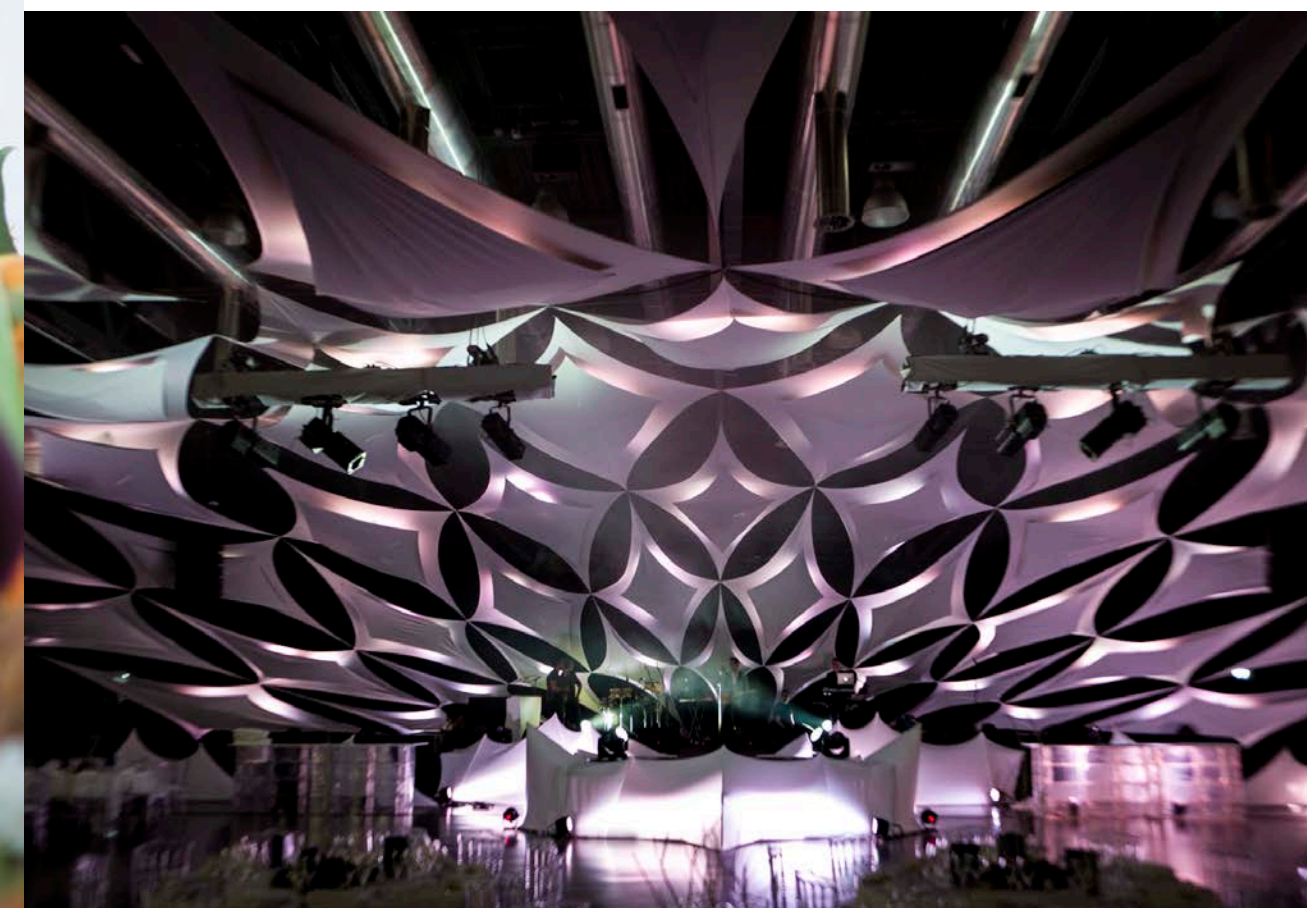
Pièce montée

VINS

Vin blanc : Sauvignon Gris

Vin rouge : Gamaret - Merlot





Événement Professionnel

Séminaire, assemblée, lancement de produit, fête de fin d'année, dîner VIP, inauguration,...



La même attention pour tous les événements qui marquent durablement la vie de votre entreprise.



DES LIEUX D'EXCEPTION

GENÈVE ET ALENTOURS

Bateau, maison de maître, cave privée, jardin secret au centre ville, domaine viticole à 30 min du centre-ville, ancienne chapelle, nous avons sélectionné pour vous des lieux superbes qui accueilleront merveilleusement bien vos réceptions privées comme professionnelles.

Faites nous part de vos souhaits en matière de cadre et de capacité et nous trouverons pour vous et vos hôtes la perle rare!

QUELQUES UNS DES CLIENTS QUI NOUS FONT CONFIANCE.
8000 HÔTES SATISFAITS DEPUIS 2009.
250 ÉVÉNEMENTS PAR AN DE LA FÊTE INTIMISTE AUX PLUS GRANDES MANIFESTATIONS.

RICHEMONT

Van Cleef & Arpels

Cartier

IWC
SCHAFFHAUSEN

JAEGGER-LECOULTRE

PIAGET

VACHERON CONSTANTIN

REYL
innovative banking



Mercedes-Benz

Châteauform'



antigel

La Bâtie
Festival de Genève

Givaudan



GENEVA LIVE
TOURISM

BVLGARI



SWATCH GROUP



m
sc

MEDITERRANEAN SHIPPING COMPANY



EVENTS
CONCEPT



MB&F

HUBLOT



FESTIVAL
DU RIRE
GENÈVE

Geneva A&EN

UNIVERSITÉ
DE GENÈVE



NORWEGIAN EMBASSY

Canada

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

