

Repas de Groupe dîner

AUTOMNE / HIVER 2018



eat me
THE WORLD ON SMALL PLATES®

Rue Zurlinden 6, 1207 Genève
Quartier: Eaux Vives
+41 22 736 19 97
geneva@eat-me.ch
www.eat-me.ch



CONCEPT UNIQUE

PLATS INNOVANTS

ATMOSPHERE CONVIVIALE

IDEAL POUR LES GROUPES



**découvrir
“the
world on
small plates”**

Eat Me vous sert le monde sur des petites assiettes. Inspiré des “souvenirs culinaires” que nous avons récolté durant nos voyages, Eat Me capture et partage ces souvenirs mémorables avec ses convives, offrant un échantillon du meilleur de la cuisine mondiale.

Notre service sur petites assiettes est idéal pour les repas de groupes, où collègues et amis peuvent partager des moments inoubliables tout en dégustant des plats et boissons délicieux.

Notre carte des mets est accordée à une carte de cocktails innovante et à des vins exotiques, pour une expérience distinguée et mémorable.

Comment Ça Marche?

Nos plats sont servis en portions idéales pour le PARTAGE

Il suffit de choisir UN menu pour le groupe, et nous nous occuperons du reste, en s'assurant que chaque convive expérience un VOYAGE CULINAIRE unique.

Nous sommes heureux de vous guider dans le choix de vos cocktails & vins pour accompagner votre repas

Peu importe la taille du groupe, nous ADAPTONS & PERSONNALISONS nos offres en fonction de vos demandes

Nous sommes ravis de nous adapter à vos RESTRICTIONS ALIMENTAIRES dans la mesure où nous sommes prévenus en avance.

**sélectionnez
une des trois formules**

food souvenirs
CHF 65 / PERSONNE

travel journal
CHF 75 / PERSONNE

around the world
CHF 85 / PERSONNE





hum to the beet

Délicate purée de pois chiches à la betterave relevée au tahini et au miel servie avec un pain pita de notre boulanger

el dorado

Ceviche de dorade marinée à la minute au fruit de la passion, jus de yuzu, gingembre frais, patate douce et chlorophylle d'herbes fraîches

tartare ticino

Tartare de bœuf aux condiments italiens et ses toasts de pain aux olives

togarashi tofu

Tofu et aubergines cuits au lait de coco et aux épices togarashi servis sur du riz à sushi et enveloppés dans une feuille de nori

barbacoa marquitos

Tacos à la farine de maïs, bœuf braisé aux piments mexicains, garnis de salsa au chipotle, crème acidulée et queso fresco

eat me spicy baby burgers

Mini burgers au bœuf, 'nduja, bacon croustillant, cheddar et oignons confits

sailing to algers

Filet de loup snaké à la plancha en chermoula, purée de panais cardamome / carvi et céleri glacé

eat me's jerk

Cuisse de volaille à la Jamaïcaine « Jerk » épicé aux piments habanero et ananas rotis

burning passion

Crème brûlée aux fruits de la passion, bugne à la cardamome

food souvenirs

CHF 65 / PERSONNE

FORFAIT MINÉRALE / CAFÉ

CHF 10 / PERSONNE

Option: Forfait (eaux minérales & cafés) pour la durée de votre repas



SUGGESTIONS DE VINS

pour ce menu

blanc

Italie: LA JARA, Pinot Grigio, Vénétie - CHF 49
Hongrie: CARPINUS, Furmint Dry, Tokaj - CHF 56

rouge

Suisse: CHAFALET, Mephisto (Gamaret) - CHF 58
France: D'ORGEVAL, Savigny-les-Beaune, Bourgogne, (Pinot Noir) - CHF 85
France: JM BOILLOT, Volnay 1er Cru "Ronceret," Bourgogne (Pinot Noir) - CHF 145

Tous les prix sont en CHF par personne et incluent la TVA. Les boissons ne sont pas incluses (sauf si spécifié)



electric sashimiviche

Sashimi de thon rouge façon ceviche au pamplemousse, piquillos et fleurs de Sichuan

el dorado

Ceviche de dorade marinée à la minute au fruit de la passion, jus de yuzu, gingembre frais, patate douce et chlorophylle d'herbes fraîches

better than butter

Burrata assaisonnée à l'huile d'olive et à la fleur de sel servie avec une compote d'orange / pamplemousse au romarin et à la pistache

tartare ticino

Tartare de bœuf aux condiments italiens et ses toasts de pain aux olives

poulpe fiction

Tentacules de poulpe cuites fondantes à la sauce teriyaki, guacamole aux agrumes frais / confits et noisettes torréfiées

take a bao

Baos au poulet croustillant mariné dans une sauce soja douce, légumes frais et noix de macadamia

bone-in shanghai

Travers de porc fondants cuits au four pendant 12 heures et sauce maison « sweet – chilli »

sailing to algiers

Filet de loup snaké à la plancha en chermoula, purée de panais cardamome / carvi et céleri glacé

harissa chophouse

Côtelettes d'agneau marinées à la harissa, purée de pois chiches à la menthe et au tahini, émulsion à la coriandre

raspberry heart

Fondant au chocolat noir 72% et cœur framboise servi avec une glace à la vanille Bourbon

THE WORLD ON SMALL PLATES®

travel journal

CHF 75 / PERSONNE

FORFAIT MINÉRALE / CAFÉ

CHF 10 / PERSONNE

Option: Forfait (eaux minérales & cafés) pour la durée de votre repas



SUGGESTIONS DE VINS

pour ce menu

blanc

Italie: SAN LAZZARO, Pistillo, Marches (Pecorino) - CHF 49

Suisse: Domaine des MUSES, Petite Arvine Tradition, Valais - CHF 79

rouge

Espagne: Clos MOGADOR, Com Tu, Monstant (Grenache) - CHF 89

Italie: Cascina del MONASTERO, Barolo Bricco Luciani, Piémont (Nebbiolo) - CHF 99

France: Chateau PONTET-CANET, Pauillac - CHF 175

Tous les prix sont en CHF par personne et incluent la TVA. Les boissons ne sont pas incluses (sauf si spécifié)



electric sashimiviche

Sashimi de thon rouge façon ceviche au pamplemousse, piquillos et fleurs de Sichuan

poulpe fiction

Tentacules de poulpe cuites fondantes à la sauce teriyaki, guacamole aux agrumes frais / confits et noisettes torréfiées

better than butter

Burrata assaisonnée à l'huile d'olive et à la fleur de sel servie avec une compote d'orange / pamplemousse au romarin et à la pistache

rendez-vous galant

La terrine de foie gras à la vanille Bourbon, l'escalope poêlée, l'ananas Victoria en chutney et réduction de vin chaud aux épices

shrimp lollipops

Sucettes de crevettes, sauce au yaourt à l'encre de seiche

take a bao

Baos au poulet croustillant mariné dans une sauce soja douce, légumes frais et noix de macadamia

chili crab crazy

Crabe à carapace molle en tempura croustillante, sauce Singapourienne aigre-douce aux piments

sailing to algiers

Filet de loup snaké à la plancha en chermoula, purée de panais cardamome / carvi et céleri glacé

steak chi-me-churri

100g d'entrecôte de bœuf rassie, condiment chimichurri et pomme purée onctueuse

a sweet note

Un assortiment de nos desserts préférés

THE WORLD ON SMALL PLATES®

around the world

CHF 85 / PERSONNE

FORFAIT MINÉRALE / CAFÉ

CHF 10 / PERSONNE

Option: Forfait (eaux minérales & cafés) pour la durée de votre repas



SUGGESTIONS DE VINS

pour ce menu

blanc

Afrique du Sud: BADENHORST, Secateurs Chenin Blanc, Swartland - CHF 55

Liban: ALTITUDES, Ixsir

(Obeidy, Muscat, Viognier) - CHF 59

rouge

Italie: Cantina MOROS, Moros Salice Salentino Riserva, Pouilles - CHF 75

France: Chateau BRANE CANTENAC, Margaux - CHF 119

France: Château RAUZAN-SEGLA, Margaux - CHF 245

Tous les prix sont en CHF par personne et incluent la TVA. Les boissons ne sont pas incluses (sauf si spécifié)

Politiques Générales

RÉSERVATION EN AVANCE

Requise pour nos menus à prix fixe

GARANTIE DE LA RÉSERVATION

Nous demandons parfois une empreinte de carte bancaire pour valider la réservation. Pour les grands groupes ou les privatisations, un dépôt, non-remboursable, peut être requis

CONDITIONS D'ANNULATION

Merci de vous référer à notre politique d'annulation qui vous parviendra avec votre devis

MOYENS DE PAIEMENT

Visa, MasterCard, Maestro & Amex

DROIT DE BOUCHON

Vins: CHF 35 / bouteille & CHF 65 / magnum;
Champagne: CHF 50 / bouteille
5 bouteille maximum

AMENER SON GÂTEAU

C'est avec plaisir qu'Eat Me vous laisse apporter votre propre gâteau; Un frais de service de CHF 5 / personne sera facturé

espaces & formats

dîner assis

JUSQU'A 70 CONVIVES

cocktail dînatoires

JUSQU'A 80 CONVIVES AVEC PRIVATISATION

privatisation

AVEC UN REVENU MINIMUM REQUIS

à propos d'eat me

notre cuisine

Eat Me vous propose un assortiment de plats inspirés de recettes internationales sur de petites assiettes. Ils sont autant de "souvenirs gourmands" recueillis au fil de nos voyages à travers le monde. De la plus humble "cuisine de rue" à la gastronomie contemporaine plus élaborée, notre menu a été créé pour vous emmener découvrir ces saveurs venues d'ailleurs le temps d'un repas.

nos cocktails culinaires

Comme nos plats, chaque cocktail représente une histoire. Nos "cocktails culinaires" se composent d'ingrédients frais et de spiritueux de hautes qualités. Que cela soit nos jus pressés à la main, notre glace pillée ou nos ingrédients maison, chaque cocktail comprend une touche "homemade". Notre chef barman mélange les arts culinaires avec la mixologie pour vous apporter une expérience unique et inoubliable. Prenez place, explorez notre menu et appréciez le voyage. Qui sait? Le prochain cocktail sera peut-être le commencement de votre prochaine grande aventure.

nos vins

Nous sélectionnons les vins avec attention et gardons uniquement ceux qui sont susceptibles de faire tremousser les papilles des amoureux du vin. Plus particulièrement ceux qui apprécient... les vins créés et cultivés avec passion chez des vignerons de père en fils; les vins cultivés en respectant leur environnement et leur terroir; et ceux qui peuvent s'apprécier maintenant au lieu d'être entreposés dans l'espoir de meilleurs jours. La majorité de notre carte est issue de vignerons qui pratiquent la viticulture biologique ou qui sont en train de le devenir.