

# Repas de Groupe déjeuner

HIVER 2019



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

A photograph of two chefs in a professional kitchen. They are wearing white chef hats and dark uniforms. The chef in the foreground is focused on a task, possibly plating a dish. The background shows stainless steel kitchen equipment, including a sink and various containers. The lighting is bright, highlighting the cleanliness and activity of the kitchen.

**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**

**adventurer**  
CHF 49 / PERSONNE

**jet set**  
CHF 59 / PERSONNE

**world gourmet**  
CHF 69 / 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

.....

### **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

.....

### **eat me baby burgers**

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

### **sailing to algiers**

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

# adventurer

CHF 49 / 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

### **tartare ticino**

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

### **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

### **poulpe fiction**

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

### **barbacoa marquitos**

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

### **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 et cœur framboise servi avec une glace à la vanille Bourbon

## jet set

CHF 59 / 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

### **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

### **sailing to algiers**

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

### **take a bao**

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

### **harissa chophouse**

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

### **steak chi-me-churri**

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

### **raspberry heart**

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

# world gourmet

CHF 69 / 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

CHF 35 / bouteille et  
CHF 65 / magnum;  
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.