

An outdoor wedding reception is taking place under a large white tent. The tent is illuminated with warm string lights. Inside the tent, several round tables are set with white tablecloths and white chairs. The tables are decorated with floral centerpieces. A swimming pool is visible in the foreground on the left, reflecting the sky and the tent. The background shows lush greenery and trees. The overall atmosphere is elegant and romantic.

# GOURMET BROTHERS

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

*L'ENCHANTEUR DE VOS MARIAGES*

Suisse & International

NOTRE MISSION

POUR UN MARIAGE UNIQUE QUI VOUS RESSEMBLE

**#GOURMETBROTHERS #CATERINGWITHEMOTION**



UN PARTENAIRE DÉDIÉ POUR  
TOUS VOS BESOINS

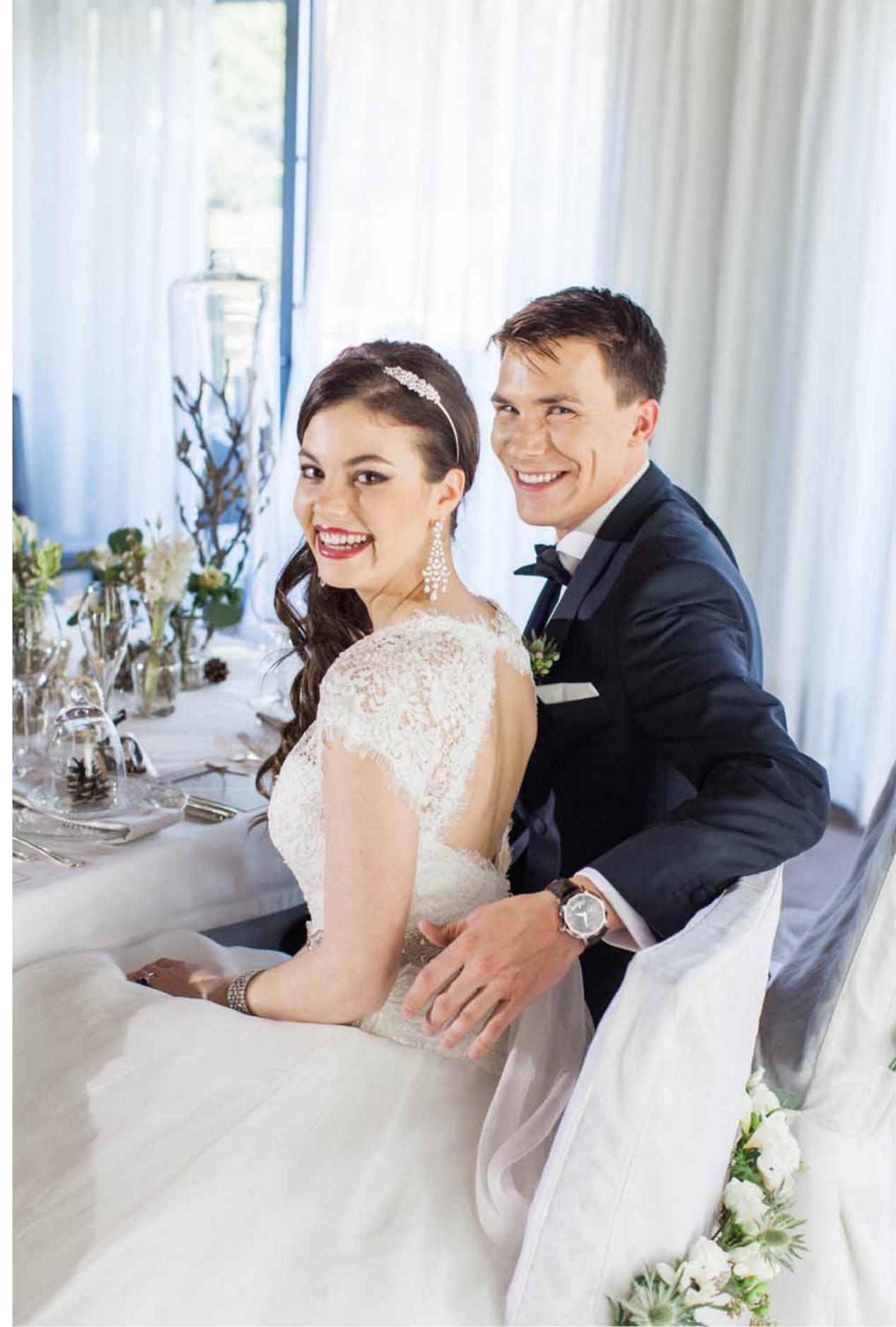
*RECHERCHE DE LIEU, TENTE, ART DE LA TABLE, FLEURS, DÉCORATION, MENU, ACCORD  
MET VIN, ANIMATIONS, PHOTOGRAPHE...  
ON S'OCCUPE DE TOUT!*



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

Dès 21.- pp  
(eaux  
aromatisées + 1  
coupe de  
champagne)

- Amuse bouche et live cooking (chaud et froid, selon la saison, le cadre, le thème et vos préférences alimentaires)

Dès 20.- pp  
pour 6 pièces  
salées (sans  
live cooking)

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





————— *Limonade maison*



# BAR BOISSONS



————— *Cocktail sur mesure*



Chips de riz soufflé, crémeux de  
petit pois et féra du Léman

# BOUCHÉES SALÉES

*Froides ou  
chaudes*

Dès 3.- pièce



Foie gras, tuile café et  
gel passion



Croustillant carotte, gingembre  
et vanille



*Fumage minute*



*Fondue au siphon*

# ATELIERS LIVE COOKING



*Mini burger*



*BBQ*



*Bar à ceviche ou tartare*

Dès 6.- pièce

# 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

Dès 25.- pp eaux,  
vins (3dl) et  
café/thé

Dès 75.- pp menu  
2 plats avec  
service fromage  
et pièce montée  
(sans boissons)

## 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:

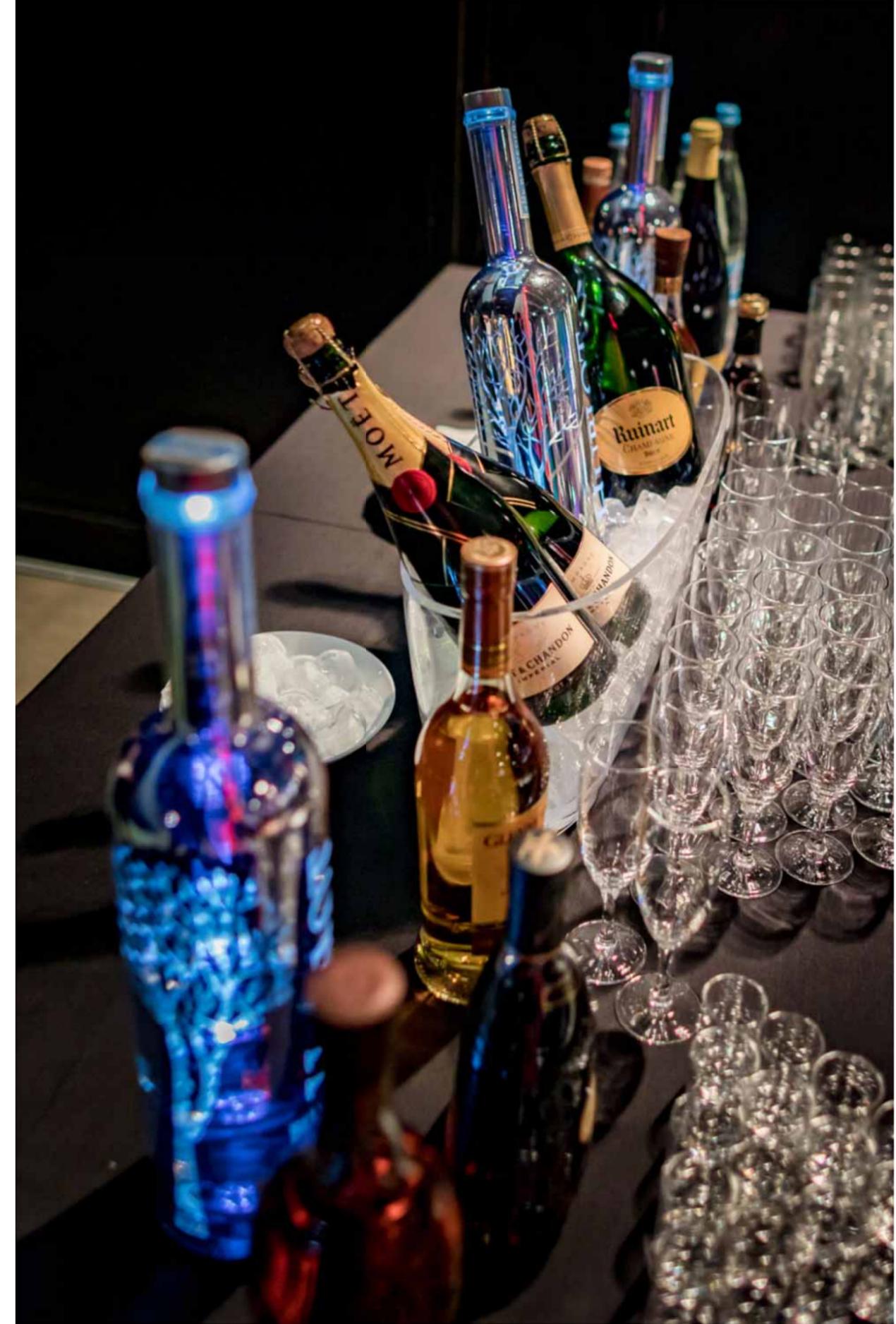
Dès 25.- pp  
(long drinks  
only)

- Shots
- Long drinks
- Cocktails sur mesure et live show par un mixologue averti

- Le creux de minuit:

Dès 10.- pp

- Mini burger
- Focaccia maison garnies
- Pâtes
- etc



## LE BRUNCH DU LENDEMAIN

TOUT LE MONDE SE RETROUVE AUTOUR  
D'UNE DOUCE RÉCRÉATION  
GOURMANDE LE TEMPS D'UN BRUNCH

- 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!

Dès 39.- pp  
buffet salé,  
sucré et oeuf  
(sans  
boissons)



FAITES NOUS PART DE VOTRE PROJET DE MARIAGE- NOUS NOUS FERONS UN PLAISIR DE VOUS ACCOMPAGNER DE NOTRE MIEUX!

GOURMET BROTHERS

52 ROUTE DE THONON - 1222 VÉSENAZ

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

    @gourmetbrothers

GOURMET  
BROTHERS

