



L'Atelier Gourmand

METS A L'EMPORTER
LIVRAISON A DOMICILE
COCKTAILS
RECEPTIONS

L'ATELIER GOURMAND
Grand-Rue 20 - 1260 Nyon

Tél. 022 361 12 12

www.atelier-gourmand.ch

LES SUSHIS

NIGIRI SUSHI
(2 pièces)

Maguro thon rouge	8.-
Sake saumon	8.-
Suzuki loup de mer	8.-
Ebi crevette	8.-

MAKI
(petits rouleaux, 6 pièces)

Kappa Maki concombre	6.-
Avocado Maki avocat	6.-
Daikon Maki radis	6.-
Tekka Maki thon rouge	8.-
Sake Maki saumon	8.-

MAKI
(gros rouleaux, 5 pièces)

California surimi, avocat, salade et mayonnaise	7.-
Tsunamaki thon cuit, avocat, salade et mayonnaise	8.-
Sake Mo Aburi saumon cuit, avocat, salade et mayonnaise	8.-

YAKITORI
(2 brochettes en sauce)

Boeuf, volaille ou saumon	8.-
----------------------------------	-----

EXTRAS

Miso Soup tofu, wakamé	7.-
Wakamé salade d'algues	6.50

LES METS FROIDS ET SALADES

Carpaccio de boeuf Herbettes au citron, tomates cerises et pain croustillant	(petite) (grande)
	10.- 18.-
Vitello tonnato Câpres capucines, anchois doux, parmesan et pain aux olives	10.- 18.-
Tartare de saumon Pignons, persil plat, vinaigrette citron-curry	10.- 18.-
Billes de melon et dentelle de jambon cru Réduction orange-basilic	9.- 17.-
Salade croquante et feta marinée au thym Iceberg, concombre, tomate et olives	8.- 15.-
Salade tomates-grappes et mozzarella Pesto frais	8.- 15.-
Salade du Marché Au gré des saisons	8.- 15.-

LE PLAT DU JOUR

Selon la carte de la semaine :

Soupe du jour Velouté, crème ou soupe (froid ou chaud)	6.-
Plat du jour Viande, volaille ou poisson avec un accompagnement de saison	18.-
Dessert du jour A base de fruits frais Pâtisserie	6.- 6.-

LES SANDWICHS

Volaille

Curry et raisins de Smyrne - Tramezzini au pain complet 12.-

Thon

Tomatade et condiments - Fougasse 12.-

Jambon cru

Pesto et parmesan - Focaccia 12.-

Crevettes

Guacamole et chèvre frais - Pain maïs 12.-

Végétarien

Tomates confites et caviar d'aubergine
Croustillant aux graines de courge 12.-

Saumon fumé

Crème acidulée aux herbes fraîches - Wraps 12.-

LE "LUNCH BOX"

Un sandwich et une petite salade

Au choix 18.-

Avec soupe ou dessert du jour 23.-

POUR L'APERITIF

La planchette de fromages

Assortiment pour 2 13.-

Le plateau de charcuterie

Assortiment et condiments pour 2 16.-

Les canapés

Assortiment de 6 pièces 18.-

LES BOISSONS

VINS BLANCS

La Colombe Le Brez Chasselas, Paccot, Féchy	75 cl	26.-
La Colombe Réserve Pinot gris, Paccot, Féchy	75 cl	47.-

VIN ROSÉ

Domaine de la Treille Rosé de Pinot noir	75 cl	26.-
Dutruy Frères, Founex	37.5 cl	13.50

VINS ROUGES

Le Satyre Pinot noir, Graff, Begnins	70 cl	28.-
Le Satyre chopine Pinot noir	37.5 cl	17.-
“R” de Rimauresq Cru classé, Côtes de Provence	75 cl	63.-

CHAMPAGNE

Pommery Apanage Brut, Reims	75 cl	71.-
------------------------------------	-------	------

BIÈRES

Heineken	25 cl	3.-
Asahi	33 cl	3.50

SAKE

Shochikubai	18 cl	7.-
--------------------	-------	-----

MINÉRALES

Coca, Coca Zero, Sprite Zero	50 cl	3.50
Thé froid Volvic	50 cl	3.50
Orangina, Perrier	50 cl	3.-
Evian, Badoit	50 cl	2.50
Carpe Diem	50 cl	3.50

JUS DE FRUIT PRESSÉ

Orange ou carotte-gingembre	25 cl	5.-
Le jus du jour Fruits frais de saison	25 cl	5.-

Origine des viandes :

Boeuf, veau, porc et volaille : Suisse et France

Agneau : France et Nouvelle Zélande

PRIX EN CHF - SERVICE ET TVA INCLUS

LIVRAISON A DOMICILE

TÉL. 022 361 12 12

Pour une livraison le midi, nous vous prions de bien vouloir passer votre commande avant 10h00.

Frais de livraison :

Nyon

5.-

Environs de Nyon (jusqu'à 15 km)

10.-

Livraison gratuite sur Nyon pour toute commande supérieure à

50.-

Nous consulter pour toute autre destination.

LA BOUTIQUE

Vente à l'emporter et épicerie fine.

Ouvert du lundi au vendredi de 10h00 à 18h30.

LE TRAITEUR GOURMAND POUR TOUT EVENEMENT

Nous sommes à votre entière disposition pour l'organisation de tout événement. Du concept à la réalisation, comprenant :

- le lieu et/ou la structure et l'aménagement du site,
- le matériel, la technique, le traiteur, le service et le personnel,
- la décoration, l'art de la table, l'animation et la sécurité,
- ainsi que toute la logistique adéquate.

Soirées ou déjeuners d'entreprise, cocktails, réceptions privées, anniversaires, banquets et mariages.

www.atelier-gourmand.ch