

Gustus



T R A I T E U R

POUR DES INSTANTS CRAQUANTS

Catalogue 2025



SOMMAIRE

Qui sommes-nous ?	02
Évènements privés	04
Chef à domicile	06
Évènements professionnels	09
Pièces Cocktail	11
Menus buffets	17
Contact	20

QUI
SOMMES-NOUS ?



A PROPOS DE VICTOIRE MEYNIER

- Directrice Gustus -

Victoire Meynier est diplômée de l'[Institut Paul Bocuse](#) et épicurienne dans l'âme. Depuis toujours, elle nourrit une passion pour l'accueil, la convivialité et les produits de qualité.

Pendant plus de six ans, elle a évolué dans l'univers du vin, d'abord comme sommelière en restauration, puis comme commerciale pour des importateurs en Suisse. Ces expériences lui ont permis d'aiguiser son sens du goût, de renforcer sa connaissance des produits d'exception, de cultiver un vrai plaisir dans le contact humain et la gastronomie locale.

C'est cette passion pour l'échange et le partage qui l'a menée naturellement à créer [Gustus Traiteur](#), un projet à son image : sincère, gourmand et profondément humain afin de vous apporter des instants inoubliables.



Levanti Groupe

- Bienvenue dans l'univers Gustus -

Le projet s'inscrit au sein du Groupe Levanti, dirigé par Marc Levanti, un groupe familial et passionné, installé à Genève depuis 2022 avec déjà trois restaurants. Dans le groupe Levanti, on valorise le savoir-faire, la sélection rigoureuse des produits, et surtout on est particulièrement gourmand.

Gustus Traiteur a vu le jour grâce aussi à une équipe formidable animée par le chef Dylan Dehedin (Auberge de Vandoeuvres) et Victoire Meynier (Directrice de Gustus Traiteur).



NOS LIEUX D'EXCEPTION



L'Auberge de Vandœuvres séduit par son authenticité et son élégance, idéale pour savourer une cuisine de saison dans un cadre chaleureux.



La Tour Carrée - Yacht Club à Cognay offre une vue exceptionnelle et un cadre original et conviviale, avec ses bulles extérieures chauffées pour des repas mémorables.



Pour les amateurs de saveurs méditerranéennes, Le Babbo – Comptoir Corse apporte le goût authentique de la Corse dans chaque assiette.

EVENEMENTS
PRIVES



EVENEMENTS PRIVES



Mariage, anniversaire, baptême ou réception familiale... nous mettons notre savoir-faire culinaire au service de vos plus beaux moments. Notre équipe conçoit des menus raffinés, adaptés à vos envies, avec des produits frais et une mise en scène soignée.

Nous proposons un large choix de pièces cocktails, buffets et animations culinaires, pour une ambiance conviviale ou sophistiquée. Nous assurons une prise en charge complète afin que vous profitiez pleinement de votre événement.

Animations culinaires

Ceviche



Raclette



Découpe Iberico



Paëlla



Risotto



Brasero & Kamado



Sushis



Bar à chocolat



CHEF A
DOMICILE





Gustus chez vous, l'art de recevoir autrement

Dylan Dehedin a grandi derrière les fourneaux du restaurant familial, un héritage qu'il transmet aujourd'hui. Dylan travaille dès l'enfance dans une cuisine locale, généreuse et raffinée. Il débute naturellement son parcours par un CAP en apprentissage au sein du restaurant familial, où il développe ses premières bases solides en cuisine.

Curieux et ambitieux, Dylan poursuit son parcours en se formant au métier de traiteur, notamment dans l'aviation privée, chez Newrest puis JetGourmet. Cette expérience lui donne le goût de l'excellence et du détail.

Pour affiner son savoir-faire, il s'oriente ensuite vers la gastronomie haut de gamme et rejoint la brigade du Chef Durandeau à La Réserve de Genève. Un passage décisif, qui lui permet d'acquérir rigueur, créativité et technique.

Il intègre ensuite le Groupe Levanti, où il gravit rapidement les échelons pour devenir chef de cuisine à l'auberge Vandoeuvres et maintenant, rejoint Gustus Traiteur.



Nous élaborons les menus sur mesure en fonction de vos envies.

Contactez-nous :
victoire@gustus-traiteur.ch

MENU PRELUDE

Cappuccino de courge
butternut et éclats de noisettes
torréfiées

Œuf parfait, crème aux
champignons et émulsion de
vieux porto

Dos de cabillaud rôti, sauce
vierge aux herbes fraîches,
légumes rôtis et purée de patate
douce

Tarte Tatin du meunier au whisky
fumé genevois, glace vanille

79.- TTC



MENU CADENCE

Velouté de panais, noisettes et
crumble salé

Saumon en gravlax à l'orange et
épices douces maison

Filet de bar rôti, sauce
champagne, légumes rôtis et
purée de patate douce

Poulet de Jussy confit, sauce aux
morilles et vin du Jura, pommes
grenailles

Tarte chocolat fève de tonka et
glace Fior di Latte

92.- TTC



MENU FORTE

Chips de parmesan et crème
d'artichaud et légumes
croquants

Foie gras maison, compotée de
pommes et pain brioché tiède

Aile de Raie meunière et
salicorne

Filet de veau, jus truffé et purée
de pomme de panais

Financier à la poire confite et
liqueurs

Opera revisité au café et
chocolat blond

115.- TTC



EVENEMENTS
PROFESSIONNELS



EVENEMENTS PROFESSIONNELS

Chez Gustus Traiteur Genève, nous accompagnons vos événements professionnels avec des prestations sur mesure : cocktails d'entreprise, séminaires, lancements, réunions et dîners officiels.

Nos équipes conçoivent des menus adaptés à vos objectifs et assurent un service irréprochable, pour offrir à vos invités une expérience culinaire soignée et parfaitement maîtrisée. Nous sélectionnons des produits frais et de saison afin de garantir une qualité constante à chaque prestation.

Grâce à une organisation fluide et un service attentif, nous vous aidons à créer un moment professionnel marquant et harmonieux.



Anniversaires d'entreprise



Soirées de lancement



Soirées d'entreprise



Bouquets de chantier



Séminaires & réunions



Soirées caritatives

PIECES
COCKTAIL



CANAPES FROIDS

Wrap aux houmous, légumes grillés et herbes fraîches
CHF 3,50

Tataki de bœuf, crème légère au raifort
CHF 4,60

Opéra de foie gras mi-cuit, pain d'épices et gelée de fruits de saison
CHF 6,50

Tartelette froide de courge rôtie, feta et graines torréfiées
CHF 3,50

Focaccia tomates séchées et crème de légumes
CHF 3,50

Madeleine salée parmesan et chorizo, herbes de Provence
CHF 3,80

Roulé au jambon, basilic, romarin et chèvre
CHF 3,80



CANAPES CHAUDS

Tarte fine aux oignons confits et jambon cru fumé
CHF 4,00

Arancini à la truffe noire
CHF 4,50

Gambas croustillantes au panko maison
CHF 4,50

Mini tacos de porc confit aux épices, oignons caramélisés, coriandre & sauce épicée
CHF 4,50

Assortiment de légumes rôtis de saison, crème légère au cumin
CHF 3,80

Quiche gourmande du moment
CHF 3,20



PLATS A PARTAGER (MIN. 10 PERSONNES)

Notre bar à fromages, pain aux noix et fruits du moment
CHF 6,00

Notre bar à charcuterie : charcuteries, pickles du moment, pain au levain
CHF 6,00

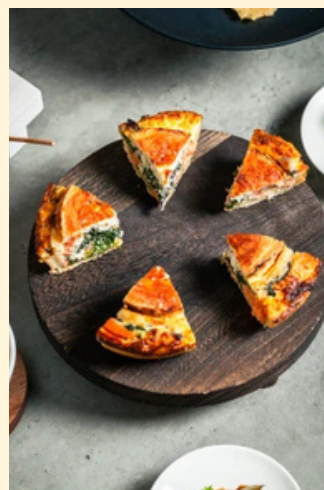
Assortiment de poissons fumés, beurre de ferme, crackers sarrasin
CHF 7,00

Plateau de légumes frais garnis avec deux dips
CHF 3,50

Carpaccio de tomates cœur de bœuf, câpres et sauce basilic
CHF 3,00

Vitello tonnato maison
CHF 5,00

Planche de saumon en gravlax à l'orange & aux épices
CHF 5,00



CANAPES SUCRES

Fruits frais en coque chocolat (bouquet - min. 10 pers.)
CHF 3,00 / pers.

Plateau de fruits de saison coupés (min. 10 pers.)
CHF 2,50 / pers.

Brioche perdue, coulis de crème pistache et éclats de caramel
CHF 3,50

Mini vacherin : crème gruyère, framboise, citron vert et meringue suisse
CHF 4,50

Madeleine accompagnée d'un coulis de framboise
CHF 2,90



MENUS
BUFFETS





MENU GOURMAND

47 CHF / PERS.

Crème de fourme d'Ambert, biscuit sarrasin & chutney de figues

Roulé au jambon, basilic et chèvre

Tataki de bœuf, crème légère au raifort

Quiche gourmande au potimarron, chèvre et noix

Parmentier de canard confit et amandes grillées

Brochette de poulet satay

Crème de légumes rôtis pointe d'huile végétale, noisettes grillées, herbes fraîches et focaccia

Arancini tomate confite et parmesan

Planche de saumon en gravlax à l'orange & aux épices

Brownie au chocolat du Rhône

Madeleine accompagnée d'un coulis de framboise

MENU MONTAGNE & CONFORT

62 CHF / PERS.

Opéra de foie gras, pain d'épices et gelée de fruits de saison

Chips de parmesan croustillantes et crème d'artichaut

Focaccia aux tomates séchées et crème de légumes

Tian de légumes façon crumble

Arancini à la truffe noire

Brochette de poulet satay

Velouté de panais, noisettes et crumble salé

Cube croustillant de polenta aux herbes et tomates séchées

Planche à partager de fromages, pain aux noix et fruits du moment

Brioche perdue, coulis pistache et éclats de caramel

Chou caramel praliné





MENU MER & JARDIN

73 CHF / PERS.

Focaccia au citron et saumon fumé à l'aneth
Radis noir façon tortilla, crème citron et thon
Crème à l'aneth et truite fumée de Neuchâtel
Tataki de bœuf, crème légère au raifort
Opéra de foie gras, pain d'épices et gelée de fruits
Gambas croustillantes au panko maison
Mini tacos de porc confit aux épices et coriandre
Arancini à la truffe noire
Velouté de topinambours à la truffe et chou-fleur grillé
Quiche gourmande au potimarron, chèvre et noix
Planche à partager de poissons fumés et crackers au sarrasin
Saumon en gravlax à l'orange et aux épices
Coupe tiramisu

DECOUVREZ NOS AUTRES BUFFETS SUR
NOTRE SITE [GUSTUS-TRAITEUR-GENEVE.CH](https://gustus-traiteur-geneve.ch)

CHOISIR GUSTUS TRAITEUR, C'EST :



Un confort absolu après le repas



Préparation et service à domicile



Création de menus personnalisés

CONTACT



+41 78 348 27 42



victoire@gustus-traiteur.ch



Route de Choulex 2,
1227 Vandoeuvres, Suisse



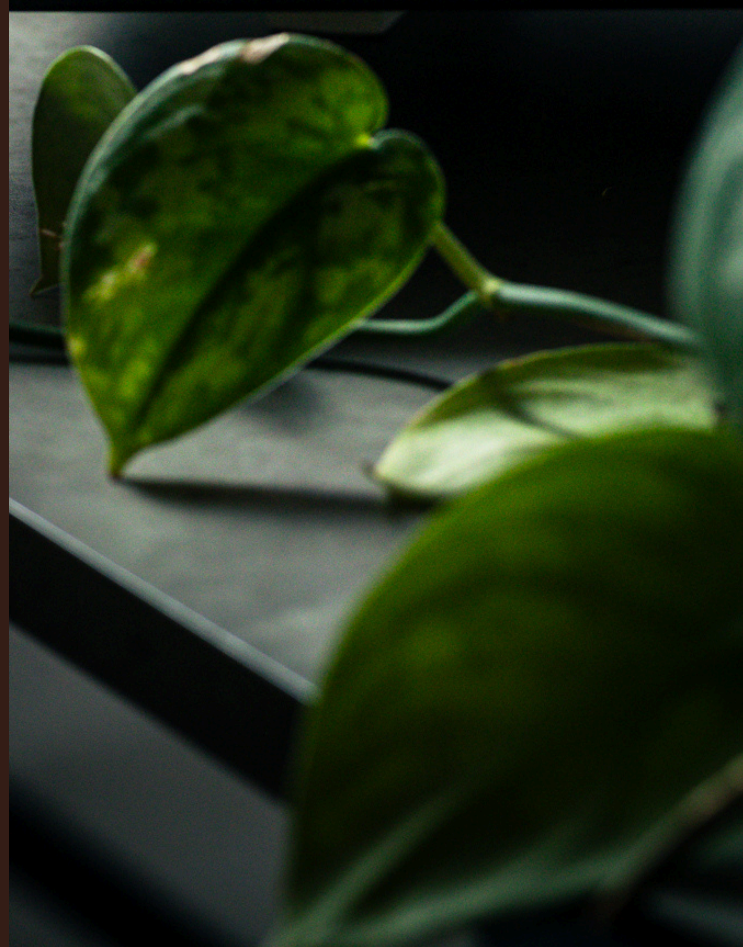
gustus-traiteur-geneve.ch



@gustustraitEURgeneve

Du Lundi au Dimanche

Pour un devis ou une commande,
contactez-nous par mail, téléphone
ou via le formulaire du site.



Gustus



T R A I T E U R

Plus qu'un service traiteur,
Gustus est l'art de recevoir