

# Gustus



T R A I T E U R

POUR DES INSTANTS CRAQUANTS

Catalogue 2025



# SOMMAIRE

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

QUI  
SOMMES-NOUS ?



# QUI SOMMES-NOUS ?

## A PROPOS DE VICTOIRE MEYNIER

- Directrice Gustus -

Victoire Meynier est diplômée de l'[Institut Paul Bocuse](#) et épicienne 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.



# QUI SOMMES-NOUS ?

*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 Vandoeuvres séduit par son authenticité et son élégance, idéale pour savourer une cuisine de saison dans un cadre chaleureux.



La Tour Carrée - Yacht Club à Cologny offre une vue exceptionnelle et un cadre original et convivial, 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





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



Paëlla



Raclette



Découpe Iberico



Risotto



Bar à chocolat



Brasero & Kamado



Sushis

CHEF A  
DOMICILE





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](mailto:victoire@gustus-traiteur.ch)

## 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.



## 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



Séminaires & réunions



Bouquets de chantier



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

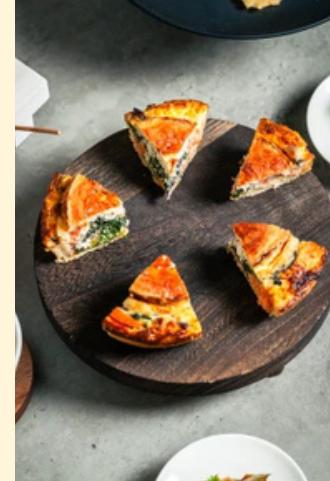
**Opéra de foie gras mi-cuit, pain d'épices et gelée de fruits de saison**  
CHF 6,50

**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

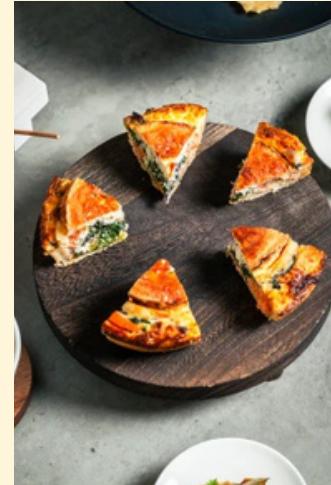
**Mini tacos de porc confit aux épices, oignons caramélisés, coriandre & sauce épicée**  
CHF 4,50

**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



# MENUS BUFFETS



## MENU GOURMAND

47 CHF / PERS.

- Crème de fourme d'Amber, 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](http://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](mailto:victoire@gustus-traiteur.ch)

 Route de Choulex 2,  
1227 Vandoeuvres, Suisse

 [gustus-traiteur-geneve.ch](http://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



TRAITEUR

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