UN R DE FAMILLE

le restaurant genevois social, solidaire et durable engagé dans l'insertion professionnelle et la formation

Offre traiteur fin d'année 2026

Des fêtes avec **un R de famille**

Créez des moments inoubliables avec notre service traiteur dédié à vos événements privés et professionnels.







- Service traiteur sur mesure
- Menus au restaurant jusqu'à 60 personnes
- Cocktails et apéritifs dînatoires jusqu'à 80 personnes au restaurant

Menus

Menus à titre indicatif, personnalisables selon vos envies

60.- par personne. Dès 20 personnes.

Amuse-bouche

~

Brouillade truffée

~

Pintade fermière, mille-feuille de pomme de terre, béarnaise à la truffe

~

Bûche de Noël de notre pâtissier

90.- par personne. Dès 20 personnes.

Amuse-bouche

~

Saint-Jacques crues, yuzu, dashi

~

Risotto de chou-fleur, beurre salé, pecorino

~

Sorbet verveine

~

Bœuf Wellington, jus de viande, salade du marché

~

Cerfeuil tubéreux, truffe noire, chocolat, glace amandes

Boissons

Pour accompagner vos menus, nous vous proposons
un choix de boissons à la carte ou les variantes suivantes

Variante à 15.- par personne

2 dl de vins genevois

~

Eau minérale plate et gazeuse

~

Café ou thé (infusion)

Variante à 25.- par personne

1 bière genevoise ou 1 thé froid maison

~

3 dl de vins genevois

~

Eau minérale plate et gazeuse

~

Café ou thé (infusion)

Variante à 45.- par personne

1 bière genevoise ou 1 thé froid maison

~

3 dl de vins de sélection supérieure

~

Eau minérale plate et gazeuse

~

Café ou thé (infusion)

~

1 digestif genevois

Cocktail dînatoire

55.- par personne. Dès 20 personnes.*

Feuilletés aux épices

~

Velouté de cardons

~

Toast, gravlax de truite, poivre de Timut

~

Charcuterie artisanale

~

Fromages artisanaux

~

Risotto, cèpes, crémeux des Alpes

~

Bûche de Noël de notre pâtissier

~

Mignardises : meringue aux épices de Noël,
financier à la fève de tonka

** Cette offre inclut : vins, bières, eaux minérales, sur une durée de 2h30.*

Apéritif dînatoire

75.- par personne. Dès 20 personnes.*

Feuilletés aux épices

~

Houmous de chou-fleur, chips maison

~

Tartare de cerf, baies d'aronia, cynorhodon

~

Velouté de cardons, truffe

~

Toast, gravlax de truite, poivre de Timut

~

Charcuterie artisanale

~

Fromages artisanaux

~

Risotto, cèpes, crémeux des Alpes

~

Bûche de Noël de notre pâtissier

~

Mignardises : meringue aux épices de Noël,
financier à la fève de tonka

** Cette offre inclut : vins, bières, eaux minérales, sur une durée de 2h30.*

Les épices au cœur de notre cuisine

L'épice se situe toujours à la source de ma réflexion lorsque je crée un plat, je les marie ensuite avec une sélection de produits frais du moment.

Seules ou associées, en infusion, en marinade, en condiment ou grâce à diverses techniques, les épices apportent un parfum subtil ayant pour objectif d'offrir une cuisine goûteuse et créative, qui vous emmène en voyage.

Basée sur les circuits courts, locaux, privilégiant le rapport direct aux producteurs, notre cuisine est saine et détient le label « Fait Maison ».

Tous nos menus sont personnalisables selon vos envies.

Au plaisir de vous recevoir,

Pierre Secretan, Directeur et Chef de cuisine

Réservations et **devis**

022 328 22 23 · unrdefamille@022familles.ch

Un R de famille · Rue Goetz-Monin 10, 1205 Genève · www.unrdefamille.ch

Le restaurant sera fermé du 24 décembre 2026 au 11 janvier 2027.