



Le personnel de salle, de cuisine et d'intendance est encadré et formé par les professionnels de l'École Hôtelière de Genève. Ils auront à cœur d'incarner le slogan de l'EHG : "*L'Excellence au service d'une Profession*".

Plats du jour du 20 au 24 juin 2022

Lundi

Falafels maison, houmous au basilic et éclats de grenade, saladine de tomates cerises multicolores, mini blinis GRTA, sauce Tzatziki

Mardi

Filet de volaille doré (CH) au crumble de citron vert, sauce teriyaki, riz basmati, salade croquante de fenouil

Mercredi

Emincé de bœuf minute (CH) à la vietnamienne, salade de nouilles transparentes aux légumes asiatiques et éclats de cacahuètes

Jeudi

Salade grecque de feta aux nectarines, melon charentais et pastèque accompagnée de pain pita

Vendredi

Aile de raie dorée (FR) à la grenobloise, gnocchi di patate à la brunoise de courgettes vertes

Chaque jour, notre Chef vous propose également des suggestions ainsi qu'une carte de saison



Route des Acacias 43
1227 Les Acacias
+41 22 308 47 80
info@le-trinquet.ch
www.le-trinquet.ch

