



BIJOUX CATERING

On-ground



BIJOUX FINGER FOOD MENU

COLD SELECTIONS

CONDIMENTS DE CEPES AUX NOIX ET COPEAUX DE JAMBON IBERIQUE

Steinpilz Püree an Nüssen und feinen Scheiben Iberischen Schinkens
Boletus paste, nuts and shavings of Iberian ham

CAVIAR D'AUBERGINE 🌿

Auberginen-Kaviar mit orientalischen Gewürzen
Eggplant caviar with oriental spices

CORNET DE SAUMON FUME, CREME D'AVOCAT

Lachs-Cornetto an Avocado Creme, Kaviar
Salmon cornet on avocado cream, caviar

TARTARE DE LANGOUSTINE

Tartar von der Languste mit Sesam Perlen
Langoustine tartare served with sesame-pearls

TARTARE DE TOMATE BLOODY MARY, GELEE DE VODKA ET CAVIAR

Bloody Mary Tomaten Tartar, Wodka Gelee, Kaviar
Bloody Mary tomato tartar, vodka jelly, caviar





**SASHIMI DE THON, SALSA DE MANGUES,
MANDARINE VINAIGRETTE**

Thunfisch Sashimi, Mango Salsa, Mandarinenessig
Tuna sashimi, mango salsa, mandarin dressing

LEGUMES CROQUANTS SAVEURS DU MONDE 🌱

Bio-Gemüse mit aromatischen Dips aus aller Welt
Bio vegetables with worldly flavoured dips

**GASPACHO DE CONCOMBRE EN FINE GELEE,
YAOURT AUX EPICES**

Gurken Gazpacho in feinem Gelee, gewürzter Joghurt
Cucumber gazpacho in delicate jelly, spicy yoghurt

TARTINE PRINTANIERE RICOTTA, ARTICHAUT ET FEVE 🌱

Frühlings Bruschetta mit Ricotta, Artischocke und Saubohnen
Spring bruschetta of ricotta, artichoke and fava beans

**CARPACCIO DE BOEUF,
GREMOLATA ET VINTAGE PARMESAN**

Rinds-Carpaccio Gremolata, Vintage Parmesan
Carpaccio of beef, gremolata, vintage parmesan



CECINA DE LEON, GRISSINI

Knuspriges Grissini mit spanischem Trockenfleisch vom Rind-Cecina de Leon

Crunchy grissini with sliced Cecina de Leon –special Spanish meat, 100% beef

MILLE-FEUILLE DE LEGUMES « SAVEURS SUD »,

CREME DE BASILIC

Gemüse Mille-Feuille «saveurs sud», Basilikum Crème
Southern flavour of vegetable mille-feuille, cream of basil

SALADE RUSSE, HOMARD ET TRUFFES NOIRE

Russischer Salat mit glasiertem Hummer und schwarzen Trüffeln
Russian salad with glazed lobster and black truffles

MINI-TACOS - SNOW CRAB

Mini Taco mit Eismeerkrabbe, würzigem Joghurt, Eisbergsalat und Granny Smith Apfel

Mini tacos of snow crab with spicy yoghurt, iceberg salad and Granny Smith Apple

WARM SELECTIONS

MEDAILLON DE VEAU, CITRON CONFIT ET OLIVES TAGGIASCA

Kalbsmedaillon mit Zitronen confit und Taggiasca-Oliven
Veal medallions with citron confit and Taggiasca olives

RAVIOLI OUVERT DE CREVETTES, CHOUX-VERT, SAUCE CURRY

Crevetten Ravioli «ouvert», Grünkohl, Curry Sauce
Open ravioli, shrimps, green cabbage and curry sauce

LEGUMES RÔTIES ET ABRICOT DU VALAIS CONFIT

Geröstetes Gemüse und Walliser Aprikosenconfit
Roasted vegetables and Valais apricot confit

RISOTTO CROUSTILLANT SAFRANE, ARTICHAUTS POELES, CALAMAR ET CHORIZO

Knuspriges Safran risotto, geröstete Artischocken, Babytintenfisch
und Chorizo
Roasted saffron risotto, roasted artichokes, baby squid and chorizo

TOFU VEGI BURGER

Knusprig gebratener Mini Tofu Burger mit Wasserkresse und Sesam
Mayonnaise
Crispy baked mini tofu burger with watercress and sesame mayonnaise





FOUGASSE AU COURGETTE SET FETA, TAPENADE D'OLIVE AU MIEL 🌿

Focaccia mit Zucchini, Feta und Honig-Olivenpaste

Focaccia with zucchini, feta and honey-olive tapenade

FOIE GRAS CUIT AU TORCHON, FIGUES RÔTIES AU PORTO

Entenleber «au torchon», geröstete Feigen, Portwein-Reduktion

Foie Gras «au torchon», roasted figs, port wine reduction

LA TRUFFE NOIRE 🌿

Mini Rösti mit Spargeln, La Gruyère Double Cream, schwarze Trüffel Sauce

Mini Rosti with asparagus, La Gruyère Double Cream, black truffle sauce

MINI FILET DE BOEUF ROSSINI

Mini-Rindsfilet «Rossini»

Mini filet of beef «Rossini»

GOURMANDISES

PANNACOTTA AUX FRUITS DE LA PASSION 🍃

Pannacotta an Passionsfrucht
Passion fruit pannacotta

FRAMBOISE EN TARTELETTE, IVORY CITRON CREMEUX 🍃

Kleines Törtchen gefüllt mit einer leichten Zitronencreme und Himbeeren
Raspberry tart and light ivory lemon cream

MINI TARTE TATIN

Mini Tarte Tatin
Caramelized apple tarts

TARTARE DE MANGUES, MINI BABA RHUM 🍃

Tartar von der Mango, kleiner Baba au Rhum
Mango tartare and mini baba rum pastry

LES CHOUX À LA CRÈME 🍃

Auswahl an Windbeutel gefüllt mit Buttercreme
Selection of cream puffs with buttercream



LE PARIS BREST PRALINE 🌿

Brandteig Gebäck gefüllt mit einer zartschmelzenden Haselnuss-Crème
Paris Brest choux pastry with smooth hazelnut praline cream

OPÉRA 🌿

Mandelbiskuit gefüllt mit Kaffeebuttercrème und einer Schokoladenschicht
Almond sponge cake with coffee cream and chocolate filling

PALET CHOCOLATE BLANC PASSION 🌿

Knuspriges Törtchen mit Vanille Crème und frischen Passionsfrüchten
Crunchy vanilla tart layered with white chocolate and passion fruit

BROCHETTE DE FRUIT EXOTIQUES

Fruchtspiess aus saisonalen, exotischen Früchten
Exotic seasonal fruit skewer



ZÜRICH • Switzerland
Tél. : +41 (0)44 512 05 02
info@bijouxcatering.ch

BASEL-MULHOUSE • Switzerland
Tél. : +41 (0)44 512 05 02
info@bijouxcatering.ch

BERN • Switzerland
Tél. : +41 (0)44 512 05 02
info@bijouxcatering.ch

GENEVA • Switzerland
Tél. : +41 (0)44 512 05 02
info@bijouxcatering.ch

PARIS • France
VIP Operation & Dispatch team from 5 am-11 pm
Tél. : +33 1 39 35 20 17
Mob : + 33 7 88 20 47 67 (duty manager 24/24)
vip.inflight.paris@bijouxcatering.com



BIJOUX CATERING

On-ground



www.bijouxcatering.ch

