



BC
BIJOUX CATERING
Switzerland

WINTER COLLECTION
2022/2023



PETIT-DÉJEUNER BREAKFAST FRÜHSTÜCK



Œufs pochés, mousseline de céleri, émulsion de cresson et garniture de truffes noires
Poached eggs with celery mousseline, watercress emulsion and black truffle garnish
Pochierte Eier, Sellerie-Mousseline, Kresse-Emulsion, garniert mit schwarzem Trüffel

Œufs cocotte, crème d'artichaut, brocoli-rave, caviar Oscietre
Eggs cocotte with artichoke cream, rapini and Oscietra caviar
Eier aus dem Ofen frz. Art, Artischockencreme, Brokkoli-Kohlrabi, Osietra-Kaviar

Œufs bénédicte façon classique, sauce hollandaise, truffe noire et brioche
Classic eggs Benedict with hollandaise sauce, black truffle and brioche
Eier Benedict klassischer Art, Sauce Hollandaise, schwarze Trüffel und Brioche

Omelette à la française et sa garniture de mascarpone et truffes noires
French omelette with mascarpone and black truffles
Französisches Omelett garniert mit Mascarpone und schwarzen Trüffeln

Œufs brouillés, caviar Oscietre et doigts de saumon croustillants
Scrambled eggs, Oscietra caviar and crispy salmon fingers
Rühreier, Osietra-Kaviar und knusprige Lachsstäbchen



ENTRÉES STARTERS VORSPEISEN



Foie gras de canard aux figues fraîches rôties, salade de mâche et truffes noires
Duck foie gras with fresh roasted figs, lamb's lettuce salad and black truffles
Entenleber mit gerösteten frischen Feigen, Feldsalat und schwarzen Trüffeln

Carpaccio de veau revisité façon contemporaine et nappé d'une crème à la truffe noire
Carpaccio of veal with a contemporary twist, topped with a black truffle cream
Kalbs-Carpaccio moderner Art mit einer Creme aus schwarzen Trüffeln

Esturgeon fumé avec crème de chou-fleur, perles de yuzu et caviar Oscietre
Smoked sturgeon with cauliflower cream, yuzu pearls and Oscietra caviar
Geräucherter Stör mit Blumenkohlcreme, Yuzu-Perlen und Osietra-Kaviar

Saumon Balik, crème de panais et caviar noir
Balik salmon served with a parsnip cream and black caviar
Balik-Lachs mit Pastinakencreme und schwarzem Kaviar



PLATS DISHES GERICHTE



Coquilles Saint-Jacques aux épinards sauvages, sauce hollandaise,
champignons portobello, servies avec des truffes noires ou du caviar
Scallops with wild spinach, hollandaise sauce and portobello mushrooms,
served with black truffles or caviar

Jakobsmuscheln mit Wildspinat, Sauce Hollandaise, Portobello-Pilzen,
erziert mit schwarzen Trüffeln oder Kaviar

Poitrine de pintade, polenta crémeuse aux truffes et garniture de truffes
Guinea fowl breast, creamy truffle polenta and truffle garnish
Perlhuhnbrust, cremige Trüffelpolenta garniert mit Trüffeln

Lotte pochée, sauce au safran iranien, pain croustillant et beurre de caviar
Poached monkfish, Iranian saffron sauce and crispy bread served with caviar butter
Pochierter Seeteufel, Sauce mit iranischem Safran, knuspriges Brot und Kaviarbutter

Filet de bœuf Rossini, sauce périgourdine, servi avec des truffes noires
Beef fillet Rossini with Perigord sauce served with black truffles
Rossini-Rinderfilet, Perigourdine-Sauce, serviert mit schwarzen Trüffeln



SNACKS



Croque-monsieur brioché au fromage de chèvre frais et truffes noires
Croque-monsieur with fresh goat's cheese and black truffles
Croque-Monsieur Brioché mit Ziegenfrischkäse und schwarzen Trüffeln

Caviar Oscietre avec blinis et condiments classiques
Oscietra caviar with blinis and classic condiments
Osietra-Kaviar mit Blinis und klassischen Gewürzen

Petits pains Deluxe façon Bijoux, saumon Balik, haricots verts
et sauce mayonnaise au caviar
Deluxe Bijoux buns, Balik salmon, green beans and caviar mayonnaise sauce
Deluxe-Brötchen nach Bijoux-Art, Balik-Lachs, grüne Bohnen und Kaviar-Mayonnaise-Sauce

Boulettes Arancini aux cèpes de Bordeaux et trempettes aux truffes noires
Porcini truffle arancini with black truffle dip
Arancini-Bällchen mit Bordeaux-Steinpilzen und Dips mit schwarzen Trüffeln





BIJOUX CATERING

Switzerland

ZURICH • Switzerland
Tél. : +41 435 531 207
info@bijouxcatering.ch

BASEL-MULHOUSE • Switzerland
Tél. : +41 44 830 91 21
info@bijouxcatering.ch

BERN • Switzerland
Tél. : +41 44 830 91 21
info@bijouxcatering.ch

GENEVA • Switzerland
Tél. : +41 435 531 207
info@bijouxcatering.ch



www.bijouxcatering.ch

