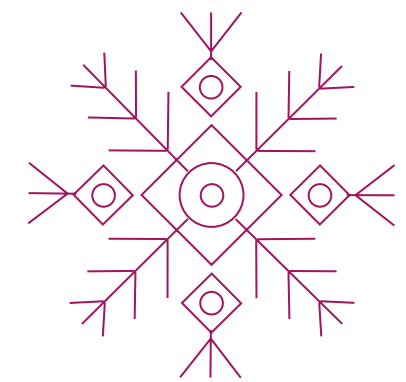
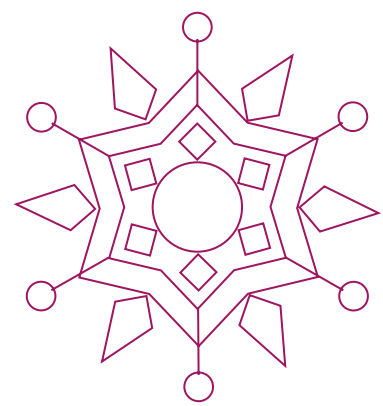
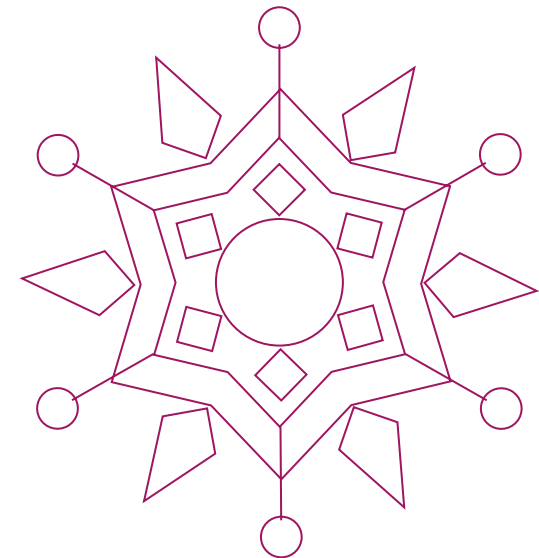
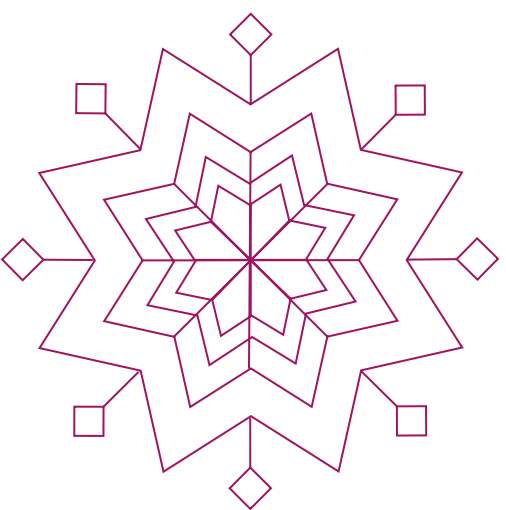


BIJOUX CATERING  
*Inflight*



# WINTER MENU

# 2024





## PETIT DÉJEUNER - BREAKFAST

### ŒUFS POCHÉS ✓

mousseline de céleri, émulsion de cresson et garniture de truffes noires

*Poached eggs with celery mousseline, watercress emulsion and black truffle garnish*

### ŒUFS COCOTTE ✓

crème d'artichaut, brocoli-rave, caviar Oscietre

*Eggs cocotte with artichoke cream, rapini and Oscietra caviar*

### ŒUFS BÉNÉDICTINE ✓

façon classique, sauce hollandaise, truffe noire et brioche

*Classic eggs Benedict with hollandaise sauce, black truffle and brioche*

### OMELETTE À LA FRANÇAISE ✓

garniture de mascarpone et truffes noires

*French omelette with mascarpone and black truffles*

### ŒUFS BROUILLÉS

caviar Oscietre et finger de saumon croustillants

*Scrambled eggs, Oscietra caviar and crispy salmon fingers*

# LES ENTRÉES - STARTERS

## FOIE GRAS DE CANARD

figes fraîches rôties, salade de mâche et truffes noires

*Duck foie gras with fresh roasted figs, lamb's lettuce salad and black truffles*

## 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*

## ESTURGEON FUMÉ

crème de chou-fleur, perles de yuzu et caviar Oscietre

*Smoked sturgeon with cauliflower cream, yuzu pearls and Oscietra caviar*

## SAUMON BALIK

crème de panais et caviar noir

*Balik salmon served with a parsnip cream and black caviar*





## LES PLATS - DISHES

### COQUILLES SAINT-JACQUES

aux épinards sauvages, sauce hollandaise, champignons portobello, truffes noires ou caviar

*Scallops with wild spinach, hollandaise sauce and portobello mushrooms, black truffles or caviar*

### POITRINE DE PINTADE

polenta crémeuse aux truffes et garniture de truffes

*Guinea fowl breast, creamy truffle polenta and truffle garnish*

### LOTTE POCHÉE

sauce au safran iranien, pain croustillant et beurre de caviar

*Poached monkfish, Iranian saffron sauce and crispy bread served with caviar butter*

### FILET DE BŒUF ROSSINI

sauce périgourdine, servi avec des truffes noires

*Beef fillet Rossini with Perigord sauce served with black truffles*

# SNACKS

## CROQUE-MONSIEUR ✓

brioché au fromage de chèvre frais et truffes noires

*Croque-monsieur with fresh goat's cheese and black truffles*

## CAVIAR OSCIÈTRE

avec blinis et condiments classiques

*Oscietra caviar with blinis and classic condiments*

## 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*

## BOULETTES ARANCINI AUX CÈPES DE BORDEAUX ✓

trempettes aux truffes noires

*Porcini truffle arancini with black truffle dip*







VIP OPERATION & DISPATCH TEAM FROM 5 AM TO 11 PM

ZURICH • Switzerland

Tel: +41 44 512 05 02  
info@bijouxcatering.ch

BASEL-MULHOUSE • Switzerland

Tel: +41 44 512 05 02  
info@bijouxcatering.ch

BERN • Switzerland

Tel: +41 44 512 05 02  
info@bijouxcatering.ch

GENEVA • Switzerland

Tel: +41 44 512 05 02  
info@bijouxcatering.ch

PARIS • France

Tel: +33 1 39 35 20 17  
Mob : + 33 7 88 20 47 67 (duty manager 24/7)  
vip.inflight.paris@bijouxcatering.com

