



BIJOUX CATERING

Inflight

WINTER MENU

2025





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 figues 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 6AM TO 10 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
vip.inflight.paris@bijouxcatering.com