



LMK Traiteur GENEVE

créateur d'émotion

Menu

www.lmk-traiteur.ch



LMK Traiteur GENÈVE

About Us



C'est dans le cœur battant d'une famille de passionnés que l'aventure culinaire a vu le jour. Fort de notre amour pour la gastronomie et du travail bien fait, nous avons bâti au fil des années un univers où la cuisine devient émotion, élégance et partage.

Derrière nos fourneaux, deux générations conjuguent leur savoir-faire dans un dialogue subtil entre tradition et créativité. En France, nos deux restaurants distingués par Gault & Millau témoignent de notre exigence et de notre recherche constante d'excellence.

Aujourd'hui, nous avons choisi d'ouvrir un nouveau chapitre en Suisse, en y apportant notre expérience traiteur haut de gamme, notre sens du détail, et une cuisine fusion qui fait voyager les sens : des inspirations exotiques, des associations audacieuses, toujours exécutées avec rigueur, passion et précision.

Chaque plat que nous créons est une promesse de raffinement, d'émotion et de qualité. Que ce soit pour un événement d'entreprise, une réception privée ou une expérience gastronomique inédite, nous mettons un point d'honneur à vous offrir une prestation soignée, professionnelle et chaleureuse.

Bienvenue dans un monde où la cuisine devient un art, et chaque événement, un souvenir inoubliable.



Our Vision

01

Éveiller les sens à travers une cuisine fusion, gastronomique et subtilement raffinée. Inspirée de l'île La Réunion et enrichie par d'autres horizons, notre cuisine célèbre les rencontres de saveurs. Chaque plat est pensé comme une invitation au voyage, alliant finesse, créativité et exigence du goût.

02

Honorer les racines créoles avec l'élégance de la haute gastronomie. Revisiter les grands classiques de l'île de La Réunion avec respect et justesse, en leur offrant un écrin contemporain. Produits locaux, gestes maîtrisés, équilibre des textures, notre exigence s'inscrit dans le plaisir simple d'un plat bien fait.

03

Créer des instants de partage authentiques et mémorables. Derrière chaque bouchée, il y a une histoire, un souvenir, une émotion. À travers nos prestations – qu'il s'agisse d'un repas livré, d'un événement ou d'une réception d'exception – nous cultivons l'art de recevoir avec générosité, élégance et attention.

Menu cocktail

quand l'exotisme rencontre la gastronomie

forfait cocktail dinatoire / vin d'honneur en 13 expressions

- *Tartelette canard à la vanille et foie gras.
- *Verrine de patate douce, tartare d'algue marine au citron kalamansi et homard snacké.
- *Verrine de poulet massalé, purée de carotte beurrée au cumin.
- *Navette au gravelax de saumon aux épices, beurre au citron vert et pousses de poireaux.
- *Mini Burger à la crevette géante d'argentine, sauce La Marmite Kreol.
- *Animation culinaire : Brochette de poulette au curry, sauce coco gingembre.
- *Samoussas aux légumes de saison.
- *Paté de porc ou poulet au combawa.
- *Stick crevette, coriandre et piment doux.
- *Accras de poisson frais, sauce aigre douce.
- **Panna cotta coco mangue passion
- **Gâteau de patate douce.
- **Tiramisu à l'ananas victoria et spéculoos.

64.- CHF

***inclus service / prestation chef / logistique / soft (thé froid, eau plate, eau gazeuse, jus de fruit) 1 verre de punch avec ou sans alcool

forfait cocktail dinatoire / vin d'honneur en 10 expressions

- *Tartelette canard à la vanille et foie gras.
- *Verrine de soupe de melon, infusion hibiscus et pétale de jambon cru.
- *Navette de Achard de légumes.
- *Navette Dakatine (beurre de cacahuète) et jambon de dinde.
- *Beignet de Maman à la créole (légumes).
- *Nem poulet curry coco.
- *Bonbon piment (falafel) avec ou sans piment.
- *Accra de poisson frais sauce mayo-spicy.
- **Mousse au chocolat gingembre.
- **Cake coco banane.

35.- CHF

***inclus service / prestation chef / logistique / soft (thé froid, eau plate, eau gazeuse, jus de fruit) 1 verre de punch avec ou sans alcool

Nous sommes à votre écoute pour du sur mesure et selon votre budget

PROVENANCES DES PRODUITS

Boeuf, Porc, Poulet : Suisse

Agneau : Suisse ou Irlande (en fonction de la disponibilité du moment)

Canard : France (Sud-Ouest)

Poisson d'eau douce : Suisse ou pays limitrophes (en fonction de la disponibilité du moment)

Poisson d'eau salé : FAO 27 (Atlantique) ou FAO 51 (Indien) (en fonction de la disponibilité du moment)

Crevettes : Vietnam (MSC)



Nos pièces cocktail individuelles

Une émotion à chaque bouchée

- * Navette de achards de légumes, mayonnaise végan.
- * Navette de achards de légumes, jambon de dinde, mayonnaise.
- * Navette de Dakatine, jambon de dinde (préparation à base de beurre de cacahuète).
- * Navette de gravelax de saumon aux épices, beurre au citron vert et germes de poireaux.
- * Navette de magret de canard fumé, tartina de foie gras, confit de figues.
- * Verrine de purée de patate douce au curry, tartare d'algues, poisson fumé.
- * Verrine de crevette cocktail, condiment mangue/coriandre et vinaigrette maracuja
- * Verrine de tartare de saumon, crème ciboulette acidulée.
- * Verrine de gaspacho de tomate concombre.
- * Verrine panna cotta de langoustine et œufs de saumon fumé.
- * Mini burger crevette géante, sauce mayonnaise combawa.
- * Mini burger poulet grillé, sauce barbecue, condiment d'oignons rouge.
- * Mini burger de bœuf au foie gras, oignon confit.
- * Mini burger classique au poulet ou au bœuf, cheddar oignons frits.
- * Tartare de thon à la kreol (mangue jaune, oignon rouge).
- * Soupe de melon au porto.
- * Boudin créole à la pomme
- * tartelette tartare d'algue et truite fumée.
- * Tartelette fromage frais, réduction de poivron et chorizo.
- * Tartelette tapenade d'olive noire et filet d'anchois.
- * Tartelette canard à la vanille et foie gras.
- * Pain surprise sur mesure.
- * Toast royal, tarama de cabillaud, saumon fumé, caviar harenga, et perle de citron.
- * Toast au pain d'épices, foie gras mi-cuit au vin de Cilaos, confit d'oignons.
- * Toast kreol, achards de légumes, crevette snacké.
- * Mini quiche lorraine ou saumon/poireaux ou jambon/emmental.
- * Mini feuilleté saucisse de porc ou volaille.
- * Petit feuilleté au porc combawa.
- * Mini croque monsieur.

PROVENANCES DES PRODUITS

Boeuf, Porc, Poulet : Suisse

Agneau : Suisse ou Irlande (en fonction de la disponibilité du moment)

Canard : France (Sud-Ouest)

Poisson d'eau douce : Suisse ou pays limitrophes (en fonction de la disponibilité du moment)

Poisson d'eau salé : FAO 27 (Atlantique) ou FAO 51 (Indien) (en fonction de la disponibilité du moment)

Crevettes : Vietnam (MSC)

Tarifs sur devis

www.lmk-traiteur.ch



Nos pièces cocktail individuelles

Une émotion à chaque bouchée

- *Mini nem poulet curry coco
- *Mini nem aux légumes.
- *Accras de poisson frais.
- *Beignet de maman (légumes).
- *Bonbon piment avec ou sans piment (falafel)
- *Beignet bringel aux épices (aubergine).
- *Samoussa légumes ou crevettes.
- *Oignons rings.
- *Beignet de calamar.
- *Beignet de crevette.
- *Petit bouchon au porc ou porc combawa
- *Petit bouchon au poulet ou poulet combawa

- *Mini gâteau de patate douce.
- *Mousse au chocolat gingembre.
- *Panna cotta coco mangue passion.
- *Verrine entremet ananas victoria coco
- *Verrine entremet chocolat fruits rouge
- *Verrine banane caramel, crème de mascarpone vanille.
- *Minestrone de fruit exotique.
- *Tiramisu Ananas victoria spéculoos
- *beignet de banane.
- *Sablé de curcuma fourré à la confiture de tomate
- *Boule de manioc coco.

Tarifs sur devis

Nos animations culinaires

- *Brochette de poulet au curry, sauce coco gingembre
- *Brochette crevette géante mariné au citron vert, sauce vierge.
- *Brochette de saumon, beurre blanc et caviar harenga.
- *Brochette de magret de canard, réduction aux fruits rouges.
- *Saint jacques snacké, purée de patate douce, écume de safran iranien.
- *Mini foie gras snacké, figue rôtie, fleur de sel.
- *Homard bleu à la plancha, mayonnaise au wasabi
- *Banane flambée caramel, crème vanille

www.lmk-traiteur.ch

PROVENANCES DES PRODUITS

Boeuf, Porc, Poulet : Suisse

Agneau : Suisse ou Irlande (en fonction de la disponibilité du moment)

Canard : France (Sud-Ouest)

Poisson d'eau douce : Suisse ou pays limitrophes (en fonction de la disponibilité du moment)

Poisson d'eau salé : FAO 27 (Atlantique) ou FAO 51 (Indien) (en fonction de la disponibilité du moment)

Crevettes : Vietnam (MSC)



Nos entrées à l'assiette

Une émotion à chaque bouchée

Nos expressions froides

- *Terrine de porc aux noisettes, confiture d'échalotes au vinaigre et salade de copeaux de légumes de saison. 18.-CHF
- *Carpaccio de bœuf, pignons de pin grillé, huile au basilic, copeaux de parmesan, jus de citron et bouquet de roquette 20.-CHF
- *Tartare de bœuf au couteau, garniture aromatique, salade mêlée. 25.-CHF
- *Foie gras mi-cuit au vin de Cilaos, confit de tomate à la vanille, cake à la farine de châtaigne. 38.-CHF

-
- *Gravelax de saumon aux épices douces, sponge cake betterave et crème acidulée. 28.-CHF
 - *Ceviche de cabillaud au citron vert et suprême d'agrumes bouquet de jeunes pousses au balsamique. 27.-CHF
 - *Carpaccio de saint Jacques, radis noir, suprême de mangue et citron vert, huile acidulée au fruit de la passion. 38.-CHF
 - *Rillette de lieux noir, amandes torréfiés, chantilly de betterave, roquette au balsamique. 25.-CHF



Nos entrées à l'assiette

Une émotion à chaque bouchée

Nos expressions chaudes

*Vol au vent au poulet gratiné, sauce curry coco et champignon de Paris, salade mêlée 25.-CHF

*Saucisson brioché, réduction de vin rouge, jeunes pousses acidulées. 22.-CHF

*cocotte de foie gras poêlé, shiitaké rôti à l'ail et persil, jus de viande réduit. 38.-CHF

*Tarte fine de tomate rôtie au miel et au romarin, mozzarella di bufala, huile au basilic et pignons de pin grillé. 28.-CHF

*Croquet de moule géante, brunoise de courgette, bouillon vert aux crustacés émulsionné. 27.-CHF

*Noix de saint Jacques snacké, légumes de saison, nage de coquillage, citron vert et noix de coco. 38.-CHF

*Vol au vent de saumon sauvage et crevette, sauce safran iranien, salade Mêlée. 30.-CHF

*Soupe de poissons de roche, coquillages et langoustines, brunoise de petits légumes, rouille au piment d'Espelette et combawa, croutons. 28.-CHF

www.lmk-traiteur.ch



Nos plats chauds

Une émotion à chaque bouchée

Nos Poissons

- *Filet de saint pierre aux agrumes, écrasé de pomme de terre. 42.-CHF
- *Pavé de turbo rôti, shiitaké sauté à l'ail et persil plat, émulsion crème et vin jaune. 48.-CHF
- *Homard sauce cari au combawa, riz coco et légumes glacés. 72.-CHF
- *Pavé de saumon cuit à l'unilatéral, beurre blanc citron vert, gingembre, déclinaison de carottes. 35.-CHF
- *Pavé de cabillaud grillé sur peau, curry d'aubergine, riz sauvage. 35.-CHF

Côté créole

- *Cari de queue de lotte (Chine) au gingembre, riz blanc et haricots blancs. 28.-CHF
- *Sauce crevette au combawa, riz blanc et haricot Blanc. 32.-CHF
- *Poisson du moment à l'ananas, riz Blanc, pickles de légumes. 28.-CHF
- *Rougail de morue, oignons cebette, riz blanc et condiment à la mangue. 31.-CHF
- *Massalé de légumes, lentilles caloupilé, riz blanc, 100% Végan. 25.-CHF



Nos plats chauds

Une émotion à chaque bouchée

Nos viandes

*Cote d'agneau rôtie, jus corsé, déclinaison d'aubergine en texture, courgette grillée. 42.-CHF

*Jambon rôti au miel, pomme de terre nouvelle sauté, feuille de blette, jus de viande. 35.-CHF

*Magret de Canard rosé, réduction à la vanille, légumes de saison glacés, pomme duchesse, 42;-CHF

*Pavé de veau et son escalope de foie gras de canard, demi-glace de Pinot noir montée au beurre.38.-CHF

*Pluma de porc pata negra bellota, jus mijoté, polenta crémeuse. (A partir de 54.-CHF selon le cours)

Côté créole

*Souris d'agneau sauce massalé, riz nature, carotte fane, tomate rôtie, 35.-CHF

*Cuisse de canard à la vanille, riz nature, haricots blancs. 28.-CHF

*Cari de poulet au combawa, riz blanc. 25.-CHF

*Cari de porc à la bière dodo, riz blanc et haricots rouges. 28.-CHF

*Rougail saucisses de porc , riz blanc nature 28.-CHF



Menus et boissons

*Formule: Entrée, plat, fromage et dessert à partir de 65.-CHF

Inclus : service, softs (eau plate et gazeuse)

*Formule: Entrée, plat, fromage et dessert
Accord mets et vins à partir de 100.-CHF

Inclus : service, softs (eau plate et gazeuse), sélection de 3 vins, thé froid, 1 coupe de cerdon rosé au moment du dessert.

*Formule: Entrée, poisson, viande, fromage et dessert à partir de 110.-CHF

Inclus : service, softs (eau plate et gazeuse)

*Formule: Buffet froid / buffet chaud / dessert sur devis à partir de 80.-CHF

Inclus : service, softs (eau plate et gazeuse)



Our Portfolio





LMK Traiteur Genève
Kréol Fusion

Our Contact

LMK Traiteur Genève, des saveurs uniques, des instants inoubliables. Faites de chaque événement une expérience sensorielle sur mesure. LMK, bien plus qu'un traiteur : un artisan de vos plus belles émotions.



+41 79 728 66 10



www.lmk-traiteur.ch



contact@lmk-traiteur.ch



Avenue Ernest Bloch, 56, 1207 Genève.

