



BIJOUX CATERING

Inflight

SUMMER MENU

2024





PETIT DÉJEUNER - BREAKFAST

ŒUFS MOLLETS CHIMAY ✓

mousseline de champignon, fricassée forestière, copeaux de parmesan
Chimay soft-boiled eggs, mushroom mousseline, old parmesan shavings

ŒUFS COCOTTE

crème carbonara à la truffe, croustillant de bacon de veau, comté affiné
Cocotte eggs, truffle carbonara cream, crispy veal bacon, comté cheese

ŒUFS BÉNÉDICTINE

homard bleu thermidor, bisque hollandaise
Blue lobster eggs benedict thermidor, Dutch bisque

OMELETTE À LA FRANÇAISE ✓

garniture provençale, voile de chèvre de St Maure Cendré
French omelette with Provençal garnish, St Maure Cendré cheese

ŒUFS BROUILLÉS PRIMAVERA

feta, olives Taggiasche, mouillettes de boeuf séchée Cecina
Primavera scrambled eggs, feta, Taggiasche olives, Cecina dried beef

LES ENTRÉES - STARTERS

FOIE GRAS

rôti au sirop de gingembre, condiment mangue et coriandre

Roasted Foie Gras with ginger syrup, mango and coriander condiment

CHAIR DE TOURTEAU

feuilles de calamar, chutney de pamplemousse, crème d'amandes

Crab meat with squid leaves, grapefruit chutney, almond cream

TATAKI DE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE

rougail de mangue et poivrons confits

Mediterranean red tuna tataki, mango rougail and candied peppers

SAUMON BALIK

pesto de cresson estival, salade de copeaux d'héritage de betteraves

Balik salmon, summer watercress pesto, heirloom beet shavings salad





LES PLATS - DISHES

CABILLAUD NACRÉ AUX ALGUES

grosses asperges parfumées au curry

Pearly cod with seaweed, large asparagus flavored with curry

CÔTE D'AGNEAU

pissaladière au chèvre et à l'oignon, compression de patates douces

Lamb chop, goat cheese and onion pissaladière, sweet potato compression

DODINE DE DOVER SOLE

viennoise aux agrumes, sauce bonne-femme au caviar osciètre

Dodine of Dover Sole, viennese with citrus fruits, bonne-femme sauce with Oscietra caviar

FILET DE BŒUF

jus aux olives, panisse niçoise et tomates confites

Beef fillet, olive jus, panisse niçoise and candied tomatoes

CHOU-FLEUR CHIMICHURRI 🌱

sauce végétarienne

Cauliflower chimichurri, vegetarian sauce

SNACKS

CROUSTILLANT DE POMME DE TERRE DES VENDANGEURS
tartare de bœuf Black Angus au caviar osciètre

Crispy potato from the harvesters, Black Angus beef tartare with Oscietra caviar

MINI PITA BAGNAT

thon rouge de méditerranée snacké, zestes de citron cédrat

Mini Bagnat pita, snacked mediterranean red tuna, lemon albedo zest

TARTE FINE COMME UN PISSALAT 

aux légumes du verger

Thin tart like pissalat with orchard vegetables

BONBON DE HOMARD BRETON

glacé à la bisque corail

Breton lobster candy, glazed with coral bisque





DESSERTS

MACARON FRAMBOISE

coque à la rose, mousse de framboise

Rose macaron rose shell, raspberry mousse

CHOCOLATE PRALINÉ CHOU

mousse chocolat, coeur praliné amande

Chocolate praline chou, chocolate mousse, almond praline heart

PLAISIR COEUR DE FRUITS

biscuit dacquoise coco, mousse mangue, coeur fruits rouges

Coeur de fruits, coconut dacquoise biscuit, mango mousse with red fruit

PLAISIR CITRON COEUR AUX AGRUMES

biscuit dacquoise, mousse citron, gelée agrumes

Lemon citrus heart, dacquoise biscuit, lemon mousse, citrus jelly

ROYAL DÔME

biscuit dacquoise, croustillant praliné noisette amande, mousse chocolat

Royal dome, dacquoise biscuit, hazelnut almond praline crunch, chocolate mousse



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

BUDAPEST • Hungary

Tel: +41 44 512 05 02
vip.inflight.budapest@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