

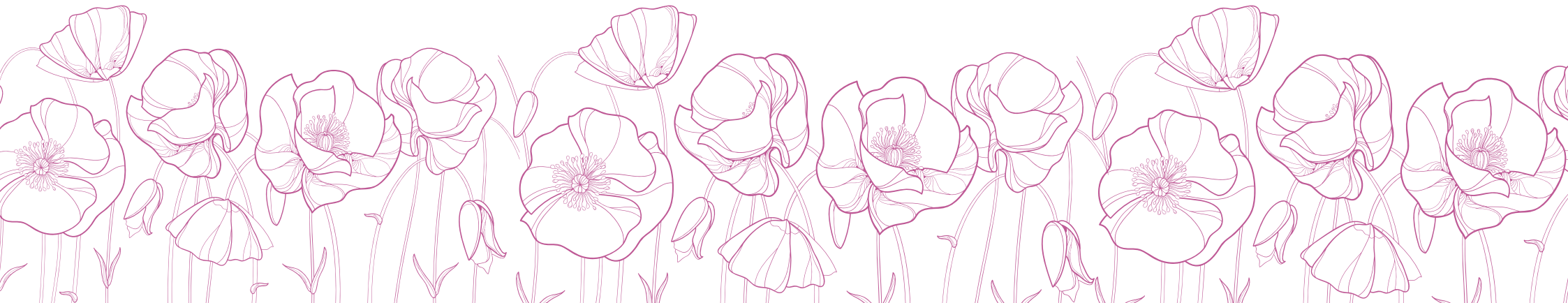


BIJOUX CATERING

Inflight

SUMMER MENU

2025





PETIT DÉJEUNER - BREAKFAST

OEUFS MOLLETS CHIMAY mousseline de champignon, fricassée forestière, copeaux de parmesan✓

Chimay soft-boiled eggs, mushroom mousseline, old parmesan shavings

OEUFS COCOTTE crème carbonara à la truffe, croustillant de bacon de veau, comté affiné

Cocotte eggs, truffle carbonara cream, crispy veal bacon, comté cheese

OEUFS 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

OEUFS BROUILLÉS PRIMAVERA feta, olives Taggiasche, mouillettes de bœuf 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 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

