



CARTE SPÉCIALE DU MIDI  
10 - 23 SEPTEMBRE (OFFICIELLEMENT 13-23.09)



Les Tilleuls

RESTAURANT, BRASSERIE & PIZZERIA

# NOS MENUS SEMAINE DU GOÛT POUR MIDI

## MENU VIANDE

42.-

ENTRÉE À CHOIX, VIANDE, DESSERT À CHOIX

## MENU POISSON

44.-

ENTRÉE À CHOIX, POISSON, DESSERT À CHOIX

## ENTRÉE

CAVIAR DE LENTILLES ROSANA, ŒUF MOLLET DE LA FERME DU LIGNON ET SON ÉMULSION DE CERVELAS MAISON, CHIPS DE PERSIL

15.-

295 GR / 363 KCAL

- **Lentilles Rosana GRTA** de la ferme Courtois à Sauvigny, livrées par Dupasquier SA — 120 gr / 104 kcal (cuites)
- **Moutarde GRTA** produite par le domaine des Oulaines achetée en direct — 5 gr / 8 kcal
- **Œuf de la ferme du Lignon**, livré par la ferme du Lignon — env 70 gr / 90 kcal
- **Lait** des laiteries réunis pour composer l'émulsion de cervelas, livré par Dupasquier SA — 0,5 dl / 34 kcal
- **Cervelas** label TerraSuisse (élaborés en Suisse avec de la viande suisse - élevage respectueux des animaux) « de la Migors de Planète Charmilles, achetés en direct — 40 gr / 107 kcal
- **Persil GRTA** produit par Bernard Janin, livré par Brasier SA — 10 gr / 20 kcal

TOMME GENEVOISE PANÉE, PANURE MAISON ET FARINE DE SARRASIN, SERVIE AVEC SA GELÉE DE PRUNNEAUX GENEVOIS CUEILLIS PAR LA FERME COURTOIS

14.-

200 GR / 483 KCAL

- **Tomme genevoise Val d'Arve GRTA** — 100 gr / 260 kcal
- **Panure maison de pain GRTA** produit par Pani Concept, livré par Dupasquier SA — 10 gr / 40 kcal
- **Farine de sarrasin GRTA** produite par l'Affaire Tournerève à Choulex, livrée par Dupasquier SA — 5 gr / 18 kcal
- **Oeufs de la ferme du Lignon** achetés en direct — env 35 gr / 45 kcal
- **Huile de tournesol oléique** pour la cuisson, produite par Carthagène, livrée par Dupasquier SA — 10 gr / 90 kcal
- **Pour la gelée : pruneaux** cueillis par la ferme Courtois, livrés par Brasier SA / **Feuilles de gélatine et sucre** livrés par Dupasquier SA — 40 gr / 30 kcal

## VIANDE

PULLED PORK BURGER DANS SON BUNS NOIR À LA FARINE GENEVOISE, SAUCE BARBECUE MAISON AU KETCHUP GENEVOIS GARNI DE CHOU FRISÉ, FRITES FRAÎCHES DE POMMES AGRIA, RÉMOULADE DE CÉLERI-CAROTTE, MAYONNAISE MAISON	670 GR / 1385 KCAL
• <b>Effiloché de porc GRTA</b> cuit durant 7h, élevé par Josef Meyer au Domain du Château-du Crest à Jussy, livré par la boucherie André Clerc SA à Genève	— 180 gr / 414 kcal
• <b>Buns noir à la farine genevoise</b> produit par Pani Concept à Carouge, livré par Dupasquier SA à Vernier	— 75 gr / 167 kcal
• <b>Sauce barbecue au ketchup genevois</b> du domaine des Oulaines à Bernex, acheté en direct	— 30 gr / 38 kcal
• <b>Chou frisé GRTA</b> produit par Bernard Janin à Perly, livré par Brasier SA	— 15 gr / 4 kcal
• <b>Frites maison de pommes de terre Agria GRTA</b> produites par Manuel Guillard, livrées par Brasier SA	— 180 gr / 562 kcal
• <b>Rémoulade de céleri-carotte GRTA</b> à la mayonnaise maison, livré par Brasier SA, les carottes sont produites par Pierre Boehm à Confignon et le céleri par Bernard Janin à Perly	— 180 gr / 60 kcal
• <b>Mayonnaise à l'huile de tournesol oléique GRTA</b> produites par Carthagène et livrée par Dupasquier SA et oeufs de la ferme du Lignon, ainsi que de la moutarde du domaine des Oulaines	— 10 gr / 90 kcal

## POISSON

FILET DE FÉRA DU LÉMAN CUIT À L'UNILATÉRAL, TOMATES OLIVETTES CONFITES ET HARICOTS MUNGO, RÉDUCTION DE CIDRE BRUT, BLE'ZOTTO À LA TOMME GENEVOISE	670 GR / 882 KCAL
• <b>Filet de féra</b> pêché par la famille Clerc à Prangins mis en filet et livré par Gastromer SA à Perly	— 200 gr / 198 kcal
• <b>Tomates olivettes multicolores confite GRTA</b> produites par Jaquenoud SA à Lully, livrées par Brasier SA	— 140 gr / 51 kcal
• <b>Haricots mungo GRTA</b> produits par René Jungo à Perly et livré par Brasier SA	— 60 gr / 68 kcal
• <b>Cidre de pommes GRTA</b> de la cidrerie de Meinier, livré par Dupasquier SA	— 20 gr réduit / 53 kcal
• <b>Ble'zotto GRTA</b> produit par le domaine de l'Abbaye à Presinge, livré par Dupasquier SA	— 160 gr cuit / 290 kcal
• <b>Tomme genevoise GRTA</b> produite par Vald'Arve SA, livré par Dupasquier SA	— 50 gr / 92 kcal
• <b>Huile de Tournesol oléique GRTA</b> pour les cuissons produite par l'entreprise Cartagène, livrée par Dupasquier SA	— 10gr / 90 kcal

## VÉGÉTARIENNE

CASARECCE À LA BOLOGNAISE DE TOFU SUISSE ET RICOTTA DE LAIT GENEVOIS	680 GR / 951 KCAL
• <b>Pâtes Casarecce de la Terre d'Esise GRTA</b> à Aire-la-Ville, livrées par Dupaquier SA	— 350 gr cuites / 560 kcal
• <b>Tofu GRTA</b> de la société Swissoja, livré par Dupasquier SA	— 120 gr / 91 kcal
• <b>Sauce au concassé de tomates Rose de Berne GRTA</b> pour la sauce bolognaise, produites par Bernard Blondin, ainsi que des carottes produites par Pierre Boehm à Confignon, du céleri par Bernard Janin à Perly et des oignons de chez Emmanuel Guillard	— 140 gr / 80 kcal
• <b>Ricotta au de lait de vache genevoise et vaudois</b> produite par Casa Mozzarella à Carouge, livrée par Dupasquier SA	— 80 gr / 140 kcal
• <b>Huile de tournesol GRTA</b> de l'entreprise Carthagène	— 10 gr / 80 kcal

## POUR LES ENFANTS

PÂTES CASARECCE DE LA TERRE D'ESIZE, BOLOGNAISE DE TOFU SUISSE AU CONCASSÉ DE TOMATES « ROSE DE BERNE »	14.- 420 GR / 543 KCAL
• <b>Pâtes Casarecce de la Terre d'Esise GRTA</b> à Aire-la-Ville, livrées par Dupaquier SA	— 220 gr cuites / 352 kcal
• <b>Tofu GRTA</b> de la société Swissoja, livré par Dupasquier SA	— 80 gr / 65 kcal
• <b>Sauce au concassé de tomates Rose de Berne GRTA</b> pour la sauce bolognaise produites par Bernard Blondin, ainsi que des carottes produites par Pierre Boehm à Confignon, du céleri par Bernard Janin à Perly et des oignons de chez Emmanuel Guillard	— 80 gr / 46 kcal
• <b>Huile de tournesol GRTA</b> de l'entreprise Carthagène	— 10 gr / 80 kcal

EFFILOCHÉ DE PORC CONFIT GRTA, FRITES FRAÎCHES DE POMMES DE TERRE AGRIA SERVIE AVEC DU KETCHUP GENEVOIS ET RÉMOULADE DE CÉLERI-CAROTTE	14.- 375 GR / 819 KCAL
• <b>Effiloché de porc GRTA</b> cuit durant 7h, élevé par Josef Meyer au Domaine du Château-du-Crest à Jussy, livré par la boucherie André Clerc SA à Genève	— 130 gr / 299 kcal
• <b>Frites maison de pommes de terre Agria GRTA</b> produites par Manuel Guillard, livré par Brasier SA	— 130 gr / 405 kcal
• <b>Ketchup genevois</b> du domaine des Oulaines à Bernex, acheté en direct	— 30 gr / 30 kcal
• <b>Rémoulade de céleri-carotte GRTA</b> à la mayonnaise maison, livré par Brasier SA, les carottes sont produites par Pierre Boehm à Confignon et le céleri par Bernard Janin à Perly	— 80 gr / 26 kcal
• <b>Mayonnaise à l'huile de tournesol oléique GRTA</b> produites par Carthagène et livrée par Dupasquier SA et ses oeufs de la ferme du Lignon ainsi que sa moutarde du domaine des Oulaines	— 5gr / 45 kcal

## DESSERTS

### PAIN PERDU MAISON AU MIEL GENEVOIS - 285 GR / 514 KCAL

11.-

• <b>Pain GRTA</b> produit par Pani Concept, livré par Dupasquier SA	—	60 gr / 155 kcal
• <b>Œufs de la ferme du Lignon</b>	—	1 œuf / 90 kcal
• <b>Miel GRTA</b> produit par Mario Do Carmo	—	40 gr / 122 kcal
• <b>Lait GRTA</b> des laiteries réunies	—	1 dl / 67 kcal
• <b>Beurre suisse</b> pour la cuisson	—	10 gr / 80 kcal

### MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SON COEUR CARAMEL BEURRE SALÉ ET SA BOULE DE GLACE VANILLE MÖVENPICK - 135 GR / 470 KCAL

10.-

• <b>Moelleux au chocolat</b> et son coeur caramel beurre salé de chez Philippe Pascoët à Carouge	—	85 gr / 345 kcal
• <b>Glace vanille</b> Mövenpick	—	50 gr / 125 kcal

### GLACE À L'EAU - IDÉALE POUR PETITS ET GRANDS À CHOIX PÊCHE OU ABRICOT - 80 GR / 44 KCAL

4.50

• <b>Glaces</b> aux fruits locaux de saison fabriquées 100% naturellement, sans aditifs, sans lactose et sans gluten, emballées à la main par Paleta Loca	—	80 gr / 44 kcal
---	---	-----------------

## BOISSONS

### JUS DE POIRE

5.-

• <b>Jus de poire GRTA</b> en bouteille produite par la Cidrie de Meinier, livré par Dupasquier SA	—	25 cl / 135 kcal
--	---	------------------

### JUS DE CIDRE DE POMMES BRUT

5.-

• <b>Jus de cidre de pommes brut GRTA</b> , produit par la cidrie de Meinier et livré par Dupasquier SA		3 dl / 96 kcal
---	--	----------------

### BIÈRE BLONDE MEYNITE 5,2 %

6.90

• <b>Bière de la brasserie des Murailles GRTA</b> à Meinier en bouteille	—	33 cl / 160 kcal
--	---	------------------

SUR NOTRE CARTE DES VINS NOUS PROPOSONS TOUT AU LONG DE L'ANNÉE UNE SÉLECTION DE VINS SUISSES ET GENEVOIS. (3 VINS AU VERRES, 9 VINS EN BOUTEILLES DE 75 CL ET 3 VINS EN BOUTEILLE DE 50 CL)

# NOS PLATS DU JOUR À 20.- DU 10 AU 23 SEPTEMBRE

LUNDI

UNE DE NOS TROIS SUGGESTIONS SEMAINE DU GOÛT À CHOIX

OU

TARTARE DE BOEUF BOUCHERIE DU MOLARD

Toasts de pain, salade mêlée et pommes soufflées

MARDI

UNE DE NOS TROIS SUGGESTIONS SEMAINE DU GOÛT À CHOIX

OU

SALADE INDIENNE AUX GAMBAS

Gambas poêlées et sauce curry, salade de quinoa aux cranberries, amandes et figues

MERCREDI

UNE DE NOS TROIS SUGGESTIONS SEMAINE DU GOÛT À CHOIX

OU

VITELLO TONNATO CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

Ratatouille estivale et blé assaisonné

JEUDI

UNE DE NOS TROIS SUGGESTIONS SEMAINE DU GOÛT À CHOIX

OU

CHEESEBURGER DE BŒUF, DIPS FRIES DELUXE ET SALADE DE MESCLUN

Gruyère, tomates, salade de mesclun et sauce tartare maison

VENDREDI

UNE DE NOS TROIS SUGGESTIONS SEMAINE DU GOÛT À CHOIX

OU

FILETS DE PERCHE SAUCE MEUNIÈRE À LA CRÈME

Pommes frites et légumes du jour

# NOS PIZZAS

## PIZZAS SERVIES AVEC SALADE VERTE

19.-

MARGHERITA Sauce tomate, mozzarella

AMALFITANA Sauce tomate, mozzarella, olives, anchois, câpres

CALABRESE Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, olives

CAPRICCIOSA Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon cuit, oeuf, artichauts

CONTADINA Sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons, oignons

DIAVOLA PEPPERONI Sauce tomate, mozzarella, saucisson piquant, poivrons, oignons rouges

FUNGHI Sauce tomate, mozzarella, champignons frais

PROSCIUTTO Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit

TRE FORMAGGI Sauce tomate, mozzarella, chèvre et copeaux de grana padano

QUATTRO STAGIONI Sauce tomate, mozzarella, olives, poivrons, champignons, jambon cuit

REGINA Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons frais

RICOTTA Sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, ricotta, basilic frais

SALMONE Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, câpres, oignons

SICILIANA Sauce tomate, mozzarella, olives, thon, champignons frais

BUFALA Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, roquette, bufala fraîche

DANIELA «PARMA» Sauce tomate, mozzarella, jambon San Daniele

DEL PADRONE Sauce tomate, mozzarella, roquette, tomates cerises, grana padano

DEL RE Sauce tomate, mozzarella, anchois, jambon, artichauts

MARINARA Sauce tomate, mozzarella, ail, fruits de mer

MISS ITALIA Sauce tomate, mozzarella, jambon San Daniele, bufala fraîche, basilic

21.-

NAPOLETANA TIPICA La véritable pizza de Naples, sauce tomate, bufala fondue, basilic

CHÈVRE Sauce tomate, mozzarella, fromage de chèvre, saucisson piquant, olives, tomates séchées

TILLEULS Sauce tomate, mozzarella, artichauts, tomates fraîches, mesclun, jambon San Daniele

Notre pâte à pizza, dont la farine est spécialement importée d'Italie, repose dans notre frigo durant 72 heures afin d'obtenir une pâte légère, fine, croustillante et digeste. Nous portons une attention particulière à la qualité des ingrédients choisis pour confectionner nos pizzas cuites au feu de bois, afin d'obtenir un goût sans pareil.

# UN MOT SUR LES PRINCIPAUX ACTEURS SANS QUI CETTE SEMAINE DU GOÛT SERAIT IMPOSSIBLE

## PÊCHEUR

- Famille Clerf à Prangins: pêcheurs de père en fils depuis 5 générations, la famille démarre sa journée à 4h00 du matin au départ du port d'Allaman pour nous ramener les trésors du Léman.  
**facebook.com/FamilleClercFils**

## ELEVEUR

- Josef Meyer: Ancien maire de Jussy durant 14 ans et ancien éleveur de vaches laitières, décide d'abandonner ses dernières pour l'élevage de cochons au Domaine du Château-du-Crest à Jussy; environ 1800 bêtes par année. Aujourd'hui le cochon de Jussy est réputé dans tout le canton, sa viande est ferme, savoureuse, avec un beau gras.  
**Domaine Château-du-Crest, J. Meyer & Cie | 40, route du Château-du-Crest | 1254 Jussy-Genève | +41 22 759 06 11 | domaineducrest.ch**

## MARAÎCHERS

- Bernard Janin: Maraîcher de père en fils depuis 1925 à Perly et labélisé GRTA depuis 2004
- Pierre Boehm: Maraîcher à Confignon, Pierre Boehm cultive différents fruits et légumes, mais s'est spécialisé dans la production et la mise en bocaux de Cardons AOC.
- Emanuel Guillard: Maraîcher spécialisé dans les oignons et pommes de terre. Labélisé GRTA, cet agriculteur est implanté à Saint-Julien en Genevois.
- Jacquenoud SA à Lully: Cette famille est maraîchères depuis 4 générations déjà! Spécialisé dans la tomate et les fraises mara, l'entreprise Jacquenoud est la seule en suisse à cultiver la tomate « piccolo »  
**Jaquenoud Fruits et Légumes SA | Chemin de la Pesse 14 | 1233 Bernex | 022 757 72 34 | jaquenoudsa.ch**  
**Vente directe: distributeur automatique à la ferme 7/7**
- René Jungo à Perly: René Jungo, fils d'agriculteur a repris l'exploitation de ses parents après une brillante carrière d'ingénieur mécanique au CERN. Aujourd'hui aidé de sa fille Virginie, ancienne avocate, cette exploitation genevoise fut la première à obtenir le label « BIO ». Hormis les haricots mungo, l'entreprise s'est diversifiée en proposant quelques articles de boulangerie dont tous les produits sont issus de céréales de la région.  
**René Jungo | Route des Ravières 15 | 1258 Perly**
- Bernard Blondin: Maraîchers depuis 5 générations, la famille Blondin à Perly s'est lancé dans la culture de tomates hors sol depuis les années 2000. Disposant de serres hightechs et sensibles à l'environnement les Blondins ont choisi un système de chauffage au gaz qui leur permet de récupérer le gaz carbonique dans les fumées et de l'utiliser pour la photosynthèse des plantes.

- La ferme Courtois à Sauverny: La plus réputée de la région pour ses différentes lentilles! Gérée par la famille Courtois, avec ces 55 hectares, on y produit des céréales, du colza, des betteraves à sucre, du trèfle graine, du pois chiche, du sarrasin, des graines de lin, des fruits et des légumes et bien sûr les fameuses lentilles de Sauverny!

**La ferme Courtois | Route de la Branvaude 13, 1290 Versoix | 022 755 43 16 | fermecourtois.ch**  
**Vente directe: lundi et mardi 9h-12h / 13h30-18h vendredi 9h-18h samedi 9h-17h**

## ÉPICERIE ET CÉRÉALES

- Domaine des Oulaines à Lully: Géré par Nadine et Daniel Tremblet, 5,5 hectares de vigne et 23 hectares de grandes cultures. Depuis plusieurs années le domaine se diversifie et ils fabriquent un large choix de produits du terroir et vinifient en tout 18 vins. On y trouve en outre des huiles, de la moutarde et du ketchup préparés maison.

**Domaine des Oulaines | Route de Soral 106 | 1233 Bernex | 022 757 61 53 | cave-des-oulaines.ch**  
**Vente directe: mardi au samedi 17h30 - 18h**

- Domaine de l'Abbaye: Propriété de l'état de Genève et exploité par la famille Läser depuis 100 ans! Soucieux des générations à venir l'exploitation est aujourd'hui labellisée Bio Bourgeon Suisse. Ils y cultivent principalement des céréales comme l'orge, l'avoine, le seigle, l'épeautre pour en transformer une partie en flocons, polenta, pâtes etc.

**Domaine de l'Abbaye | Chemin de Pré-Rojoux 25 | 1243 Presinge | 079 667 7022 | domainedelabbaye.ch**  
**Vente directe: mercredi 13h30 - 18h30 / samedi 9h - 12h**

- Carthagène: Créée par trois agriculteurs (Abbé Patrick de Meyrin, Pinget Denis de Jussy, Roder Hansruedi, de Versoix) pour mettre en valeur et commercialiser les produits du terroir genevois. Carthagène transforme et commercialise principalement des oléagineux et des légumineuses cultivés par ses membres. Carthagène offre également ses services (pressurage à froid, à l'ancienne, cassage de noix) aux producteurs et aux particuliers de la région.

**Cathagène | 022 341 14 64 / 022 759 14 58 / 022 755 14 87 | carthagene.ch**

- Terre d'Esize: Située à Aire-la-Ville, cette ferme familiale gérée par Christophe Bosson pratique l'agriculture de conservation ou technique « sans labour » depuis 2009. Les pâtes artisanales sont produites en favorisant une activité biologique du sol. Cette famille met tout son savoir-faire à contribution pour obtenir un produit naturel. Une fois les engrais verts détruits, ils servent de garde-manger pour la faune du sol. La diminution de l'intensité du travail du sol permet sa réorganisation naturelle sur le modèle d'une prairie ou d'une forêt.

**Terre d'Esize | Rue du Vieux-Four 62 | 1288 Aire-la-Ville | 022 757 61 09 | esize.wordpress.com**  
**Vente directe: jeudi et vendredi 17h30 - 19h**

- Cidrerie de Meinier: Créée en 2005 par trois agriculteurs de la région, la Cidrerie de Meinier produit du jus de pomme, mais également du cidre et du vin. Avec la volonté de valoriser un produit local de qualité, ces exploitants proposent des produits uniques pasteurisés sans conservateurs ni sucre ajouté.

**Cidrerie de Meinier | cidriedemeinier.ch**  
**Vente directe: plusieurs points de vente à travers le canton, notamment chez Manor**

- Le mieux manger: de la fourche à la fourchette. L'affaire Tournerève est une association de 15 productrices et producteurs qui tentent d'instaurer des liens directs avec des paysans et des circuits locaux de distribution. La diversité des aliments proposés permet aux clients de composer des paniers de produits variés et savoureux.

**L'affaire Tournerève | 137, ch. des Princes | 1244 Choulex | [affairetournerève.ch](http://affairetournerève.ch)**

**Vente directe: dans une quinzaine d'endroits sur tout le territoire dont certains marchés comme celui de la plaine de Plainpalais et Rive**

- Mario Do Carmo: Mario Do Carmo, apiculteur spécialiste, était promis dès l'enfance à travailler dans ce milieu. Fervent défenseur des abeilles et du miel, il choisit une production genevoise de qualité. Ses ruches sont situées aussi bien en campagne qu'en ville.

## ŒUFS ET PRODUITS LAITIERS

- La ferme du Lignon: Gérée par Claude-André Meyer, la ferme du Lignon est connue depuis toujours pour ses superbes œufs de poules. La ferme fut parmi l'une des premières à livrer les œufs sur Genève dans les boîtes à lait, il y a déjà plus de 30 ans. Aujourd'hui la ferme s'est diversifiée et propose une multitude de fruits et légumes de saison, mais aussi des bières et vins de la région.

**La ferme du Lignon | Route du Bois des Frères 51B | 1219 Le Lignon | 022 796 75 65 | [ferme-du-lignon.ch](http://ferme-du-lignon.ch)**

**Vente directe: mercredi et vendredi 10h - 18h30 / samedi 9h - 16h. Oeufs en vente tous les jours sauf le dimanche.**

- Laiteries réunies: Né en 1911 de la fusion de deux coopératives de l'époque, les laiteries réunies sont alors installées à Carouge où déjà plus de 800 producteurs apportent leur lait pour la transformation en fromages. Le Groupe Laiteries Réunies est une entreprise suisse à structure coopérative qui gère plusieurs sociétés filiales actives dans les domaines des produits laitiers et carnés, du négoce et de la logistique.

**Laiteries réunies | Chemin des Aulx 6 | 1228 Plan-les-Ouates | 022 884 80 00 | [lrgg.ch](http://lrgg.ch)**

- Val'd'Arve: Appartient au groupe des laiteries réunies et est spécialisée dans les fromages à patte molle.

**Val'd'Arve | Chemin des Aulx 6 | 1228 Plan-les-Ouates | 022 884 81 50 | [valdarve.ch](http://valdarve.ch)**

- Pani concept: Détentrices du label Bio bourgeon Suisse (90% des matières premières doivent provenir de Suisse), ainsi que du label Suisse garanti (fabriqué et transformé en Suisse), pani concept propose une vaste gamme de produits de boulangerie estampillé GRTA. Des contrôles strictes ont été mis en place, afin de veiller à la conformité des différents labels.

## ARTISANS

- Paleta Loca: C'est suite à un voyage au Mexique pays natal des paletas que Arnaud et Bertrand décide de reproduire ces délicieuses glaces à l'eau, mais à base de fruits locaux après y avoir appris le savoir-faire mexicain. C'est petite entreprise Suisse romande produit des paletas artisanales, saines, locales et délicieuses. Ce produit gourmet se démarque par la haute qualité de

ses ingrédients dont des fruits locaux et la simplicité de ses recettes: du bon fruit frais, un peu de sucre et de l'eau.

**Paleta Loca Sàrl | Ch. du Geffry 9 | 1073 Savigny | 076 212 1297 | paetaloca.ch**

- Philippe Pascoët: Ce maître chocolatier d'origine bretonne, installé en Suisse, s'est voué au chocolat pour le plus grand plaisir des gourmands et des passionnés de chocolat. Depuis plusieurs années Philippe Pascoët accumule prix et distinctions qui le font entrer dans la cour des grands du monde du chocolat.

**Philippe Pacoët | Rue Saint-Joseph 12 | 1227 Carouge | 022 301 20 58 | pascoet.ch**

**Vente directe: Mardi à vendredi 10h30 - 19h**

- La brasserie des Murailles: Les vraies bières du terroir genevois. La Brasserie des Murailles, installée dans une ancienne ferme située sur la commune de Meinier, est une société artisanale et familiale. C'est dans un cadre enchanteur que les deux gérants brassent avec passion des bières aux saveurs variées. Cette brasserie accorde une attention toute particulière à proposer des bières authentiques et traditionnelles. Ainsi leurs produits sont naturels, sans colorant, ni conservateur.

**La Brasserie des Murailles SàRL | 48 Route de Corsinge | 1252 Meinier**

**Nathalie: +41 79 418 40 72 (Commandes et Informations) | bmurailles.ch**

## ET AUSSI

- Mövenpick: Son regretté fondateur disait: « nous avons du succès parce que nous faisons des choses ordinaires d'une manière extraordinaire ». Les glaces Mövenpick sont fabriquées à base de crème suisse. Mövenpick a toujours été une icône dans le domaine des glaces et adoré des habitants de notre pays. Très réputé à l'étranger, elle traduit l'excellence d'un savoir-faire.
- Migros: Le 15 août 1925, Migros SA était créée par Gottlieb Duttweiler. L'idée de base étant de fonder une organisation commerciale sans intermédiaire. Le « pont » ainsi jeté entre le producteur et le consommateur devint le symbole et le logo de Migros. Garnit de six articles de bases (café, riz, sucre, pâtes, graisse de coco et savon), parfois à un prix de 40% inférieur à celui de la concurrence les camions magasins de la Migros faisaient déjà un tabac à Zurich. Aujourd'hui, Migros est le plus grand détaillant de Suisse et compte parmi les 500 plus grandes entreprises de la planète.

**Migros | Prom. de l'Europe 11, 1203 Genève | 058 573 43 60 | migros.ch**

**Vente directe à la Migros de Planète Charmilles: lundi au mercredi 8h30 - 19h / jeudi et vendredi 8h30 - 19h30 / samedi 8h - 18h**

NOS FOURNISSEURS PRINCIPAUX (VIANDES, POISSONS ET LÉGUMES) QUI NOUS LIVRENT LES PRODUITS QUOTIDIENNEMENT SONT TOUS BASÉS À GENÈVE. TOUS LES PAINS QUE VOUS TROUVEREZ SUR TABLE DURANT LA SEMAINE DU GOÛT SONT CERTIFIÉS GR.TA.

