



LEVALLON
RESTAURANT

TRAITEUR



UNE INVITATION À VIVRE
L'EXPÉRIENCE DU VALLON À DOMICILE
POUR UN MOMENT INOUBLIABLE

CRÉER ENSEMBLE UNE EXPÉRIENCE MÉMORABLE

Avec une connaissance parfaite des différents protocoles et services depuis 26 ans, Mathieu Paccalin vous accompagne pour vos événements clefs en main, privés ou professionnels.

Du choix de l'art de la table, à la décoration et évidemment pour trouver le lieu idéal, Mathieu est l'interlocuteur de confiance.

Mariage, dîner intime, déjeuner d'affaire, il vous accompagnera dans vos choix et construira avec vous l'évènement parfait qui sera le reflet votre vision de l'art de vivre.

ÉVÉNEMENTS

- ! Privés ou professionnels
- ! De 2 à 50 personnes
- ! Accompagnement
- ! Sur-mesure de A à Z





LA PROMESSE D'UN
REPAS GASTRONOMIQUE
POUR VOTRE ÉVÉNEMENT



Gastronomie

Le Chef Julien Poulain vous invite à fermer les yeux, ouvrir grandes vos papilles et vous plonger dans leur interprétation des plats emblématiques du Vallon : désossé de poussin à l'harissa, cuisses de grenouilles à la Lyonnaise, quenelle de brochet, sole grillée ou meunière ou encore tartare de boeuf préparé sous vos yeux. Laissez-vous porter, savourez chaque bouchée, le temps est suspendu.

“

La complicité, l'échange et la confiance ont permis de moderniser la cuisine du Vallon tout en respectant les plats emblématiques de cette institution genevoise. L'équipe et certains clients fidèles depuis plus de vingt ans sont notre fierté, notre succès !

”

Julien Poulain

UN CHEF DE CUISINE, JULIEN POULAIN

Breton, Chef Julien Poulain a fait son apprentissage à Concarneau, s'ensuit en 2006 plusieurs années à Paris, d'abord dans la prestigieuse Tour d'Argent étoilé Michelin puis au Warwick Champs-Élysée lui aussi étoilé, et pour finir au « V » restaurant 3 étoiles Michelin de l'hôtel Four Seasons GeorgeV.

Afin d'enrichir ses connaissances culinaires et son parcours professionnel, Chef Poulain continue son ascension professionnel à St Barthélemy à l'hôtel Toiny Relais & Châteaux puis, de retour en France, à Nice et Monaco.

Une belle opportunité se présente à Paris où il devient chef du RECH, restaurant de poisson incontournable de la capitale française, sous la direction de Jacques Maximin, chef étoilé Michelin depuis près de quarante ans, Meilleur Ouvrier de France et figure emblématique de la restauration française, il est considéré par ses pairs comme un pionnier de la cuisine des légumes.

En 2020 dernière étape la Suisse et la cuisine du Vallon, où il rejoint l'équipe de m3 HOSPITALITY.





Philosophie

CONSERVANT LES CODES DE LA HAUTE GASTRONOMIE
AVEC DES TECHNIQUES TRADITIONNELLES REMISES
AU GOÛT DU JOUR ET PRIVILÉGIANT LA SAISONNALITÉ,
LES CHEFS TRAVAILLENT UNE CUISINE « DURABLE ».

Poussin à l'harissa

UN PLAT ICONIQUE

Installé depuis des dizaines d'années, cette recette emblématique du Vallon est ici revisitée par notre chef exécutif Christophe Raoux. Le rendez-vous gourmand, c'est la force du Vallon!





UNE CARTE AU GRÉ
DES SAISONS AVEC LES
MEILLEURS PRODUITS FRAIS



Vos besoins sont nos exigences

Vous êtes nombreux à attendre des propositions adaptées à vos habitudes alimentaires ou à vos exigences en terme de sélection. Nous répondons à chacun **sans transiger sur le goût** et la créativité avec des menus adaptés et gourmands.

L'origine des produits, la traçabilité et l'écoresponsabilité sont au cœur de nos préoccupations, n'hésitez pas à nous solliciter pour plus d'information.



MENUS ADAPTÉS À CHAQUE HABITUDE ALIMENTAIRE

- I BIO / VEGAN
- I VÉGÉTARIEN
- I SANS GLUTEN
- I SANS LACTOSE
- I RESTRICTIONS ALIMENTAIRES

CLASSIQUE



AUTHENTIQUE



TERROIR GENEVOIS



GOURMAND





CONTACT & DEMANDE DE DEVIS

Mathieu Paccalin
mathieu.paccalin@m-3hospitality.ch
+41 79 239 97 86

LeVallon
Route de Florissant 182
1231 Conches, Suisse
+41 22 347 11 04
www.levallon.ch