



# SEMAINE DU GOÛT GENEVOISE

**10 – 22 SEPTEMBRE 2019**

(OFFICIELLEMENT 12-22.09)



Les Tilleuls

RESTAURANT, BRASSERIE & PIZZERIA

## ENTRÉES

---

### BROCHETTE DE TOFU GRTA AU GRILL SERVIE SUR SA SAUCE AU YAOURT HUACATAY ET FLOCONS DE CÉRÉALES DE LA RÉGION

16.-

213 GR / 281 KCAL

- **Brochette de tofu GRTA** de Swissoja — 140 gr / 167 kcal
  - **Yogourt de Genève** vendu par les laiteries réunies — 40 gr / 36 kcal
  - **Flocons 3 céréales (seigle, blé, épeautre)**, du domaine de l'Abbaye à Présinge — 20 gr / 76 kcal
  - **Huacatay\*** produite par 1001 Herbes à Soral (Camille Boschung Horticulteur) — 5 gr / 1 kcal
- \* Herbe originaire d'Amérique du sud, rappelant la fraîcheur de la menthe et le goût de l'estragon
- 

### TATAKI DE SAUMON D'ÉLEVAGE DES GRISONS FAÇON GRAVELAX, TEINTÉ À LA BETTERAVE ROUGE SUR SA GELÉE AU GINGEMBRE ET CITRON VERT

19.-

189 GR / 238 KCAL

- **Saumon d'élevage suisse** produit par Swiss Alpine Fish AG, sans produits chimiques et sans antibiotiques — 120 gr / 208 kcal
  - **Jus de betterave rouge GRTA** du domaine de la Brunette à Cartigny — 10 gr / 5 kcal
  - **Gingembre GRTA** de chez de chez Nelly Catillaz et cultivé par Philippe Magnin — 5gr / 20 kcal
  - **Feuille de gélatine** produite par Gelita et fourni par Hagen Handels — 2 gr / 3 kcal
  - **Zeste de citron vert** livré par Brasier primeur SA — 2 gr / 2 kcal
  - **Eau du robinet** pour la gelée, venant du plus bel endroit au monde « Genève », fournie par les SIG — 50 gr / 0 kcal
-

## PLATS

---

CARRÉ DE PORC GRТА CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE AU CAFÉ,  
POLENTA CRÉMEUSE À LA RICOTTA DE LAIT GENEVOIS ET SON TIAN DE  
LÉGUMES GRТА SÉLECTIONNÉ PAR NOTRE PRIMEUR

38.-

760 GR / 847 KCAL  
(ENV. 640 GR SANS OS)

- **Carré de porc GRТА** élevé par Joseph Meyer au Domaine du Château-du-Crest à Jussy — 280 gr / 327 kcal  
(Os env. 120 gr)
  - **Sauce au café** — 30 gr / 90 kcal
  - Crème Cremo 25% — 250 gr cuite / 300 kcal
  - Café torréfié par Carasso à Genève — 50 gr / 80 kcal
  - **Polenta fine** de domaine de l'Abbaye exploité par la famille Läser à Presinge — 150 gr / env. 50 kcal
  - **Ricotta** au lait genevois de casa mozzarella à Genève
  - **Tian de légumes GRТА:** Tomates, courgettes, aubergines et oignons rouges produits par nos différents maraîchers locaux (voir maraîchers à la fin de la carte)
- 

LE CHEESEBURGER COMPLÈTEMENT VEGAN, SERVI AVEC SES POMMES  
FRITES FRAÎCHES ET SALADE VERTE GRТА

25.-

670 GR / 1305 KCAL

- **Galette de maïs** maison — 195 gr / 223 kcal
  - Maïs produit par le domaine de la Brunette à Cartigny — 160 gr / 142 kcal
  - Lait de soja de Swissoja pour la galette — 25 gr / 12 kcal
  - Farine de fleur du cercle des agriculteurs — 10 gr / 35 kcal
  - **Huile de tournesol oléique** de Carthagène — 10 gr / 80 kcal
  - **Buns noir** à la farine genevoise toasté produit par Pani Concept à Carouge — 75 gr / 165 kcal
  - **Deux Tranches de fromage vegan fondues** (sans produit animal), acheté à la Migros de la marque Wilmersbuger (provenance Allemagne) — 30 gr / 80 kcal
  - **Pois-chiches** cuits de la ferme Courtois — 30 gr / 49 kcal
  - Crème de soja de la ferme Courtois pour la sauce pois-chiches — 15 gr / 28 kcal
  - **Batavia GRТА** produite par la ferme le Verney à Gaillard — 50 gr / 10 kcal
  - **Tomates** de chez Jacquenoud « celle qui ont du goût » — 40 gr / 10 kcal
  - **Confit d'oignons** (oignons rouges de chez Luc Bideaux à Grens) — 30 gr / 52 kcal
  - **Frites maison** de pommes de terre Agria GRТА produites par Manuel Guillard à Saint-Julien — 180 gr / 562 kcal
  - **Sauce à salade** maison — 15 gr / 80 kcal
-

FILET DE SAUMON D'ÉLEVAGE SUISSE SUR SES LENTILLES BELUGA DE LA FERME COURTOIS AU SAUCISSON DE PORC GRTA ET SES PETITS LÉGUMES, SABAYON FUMÉ AU CHASSELAS GENEVOIS SERVI MINUTE

37.-  
670 GR / 1035 KCAL

- **Saumon d'élevage suisse** produit par Swiss Alpine Fish AG, sans produits chimiques et sans antibiotiques — 200 gr / 276 kcal
- **Huile de tournesol oléique** de Carthagène — 20 gr / 80 kcal
- **Lentilles beluga** cuites de la ferme Courtois — 280 gr / 277 kcal
- **Saucisson au Gamay** produit par Joseph Meyer à Jussy — 80 gr / 247 kcal
- **Carottes** de chez Biscotte à Vinzel (VD) — 20 gr / 10 kcal
- **Panais** de chez Biscotte à Vinzel (VD) — 20 gr / 15 kcal
- **Sabayon** fumé réalisé avec des oeufs de la ferme la Pièce à Celigny, beurre suisse et Chasselas genevois — 50 gr / 150 kcal

PIZZA À LA FARINE DE BLÉ COMPLET 100% GRTA AU SAUCISSON ET AU FROMAGE CACIOCAVALLO RÂPÉ

27.-  
660 GR / 1417 KCAL

- **Farine bise complète GRTA** du moulin de la Pallanterie à Vesenaz — 270 gr / 721 kcal
- **Mozzarella** de Casa mozzarella à Genève, issue de lait genevois — 120 gr / 286 kcal
- **Caciocavallo** râpé de Casa Mozzarella à Genève, issu de lait genevois — 40 gr / 130 kcal
- **Saucisson de porc GRTA au Gamay** produit par Joseph Meyer à Jussy — 80 gr / 247 kcal
- **Courgettes GRTA** grillées, sélectionnées par notre primeur — 100 gr / 18 kcal
- **Tomates cerises** produites par Jacquenoud SA à Lully — 40 gr / 15 kcal

Nous nous engageons à vous servir avec votre repas, une corbeille de pain proposant uniquement différents pains GRTA (Pain mi-blanc, baguette à l'ancienne, pavé toscan).

## POUR LES ENFANTS

L'ASSIETTE DÉGUSTATION VEGAN COMPOSÉE DE GALETTE DE MAÏS MAISON, SAUCE AUX POIS-CHICHES, LENTILLES BELUGA ET TIAN DE LÉGUMES

17.-

450 GR / 508 KCAL

- **Galette de maïs** maison
- Maïs doux suisse surgelé
- Crème de soja de swissoja pour la galette
- Farine de fleur du cercle des agriculteurs
- **Huile de tournesol oléique** de Carthagène
- **Pois-chiches** cuits de la ferme Courtois
- Crème de soja de la ferme Courtois pour la sauce pois-chiches
- **Lentilles beluga** cuites de la ferme Courtois
- **Tian de légumes GRTA** Tomates, courgettes, aubergines et oignons rouges produits par nos différents maraîchers locaux (voir maraîchers à la fin de la carte)

- 195 gr / 223 kcal
- 160 gr / 142 kcal
- 25 gr / 46 kcal
- 10gr / 35 kcal
- 10 gr / 80 kcal
- 30 gr / 49 kcal
- 15 gr / 28 kcal
- 100 gr / 98 kcal
- 100 gr / env. 30 kcal

L'ASSIETTE DÉGUSTATION POISSON COMPOSÉE D'UN FILET DE SAUMON D'ÉLEVAGE SUISSE, POLENTA CRÉMEUSE DU DOMAINE DE L'ABBAYE À LA RICOTTA DE LAIT GENEVOIS ET TIAN DE LÉGUMES

19.-

410 GR / 425 KCAL

- **Saumon d'élevage suisse** produit par Swiss Alpine Fish AG, sans produits chimiques et sans antibiotiques
- **Huile de tournesol oléique** de Carthagène
- **Polenta fine** de domaine de l'Abbaye exploité par la famille Läser à Presinges
- **Ricotta** au lait genevois de casa mozzarella à Genève
- **Tian de légumes GRTA** Tomates, courgettes, aubergines et oignons rouges produits par nos différents maraîchers locaux (voir maraîchers à la fin de la carte)

- 120 gr / 165 kcal
- 10 gr / 40 kcal
- 125 gr cuite / 150 kcal
- 25 gr / 40 kcal
- 100 gr / env. 30 kcal

PIZZA À LA FARINE DE BLÉ COMPLET POUR ENFANT 100% GRTA AU SAUCISSON ET AU FROMAGE CACIOCAVALLO RÂPÉ

16.-

370 GR / 881 KCAL

- **Farine bise complète GRTA** du moulin de la Pallanterie à Vesenaz
- **Mozzarella** de Casa mozzarella à Genève, issue de lait genevois
- **Caciocavallo** râpé de Casa Mozzarella à Genève, issu de lait genevois
- **Saucisson de porc GRTA au Gamay** produit par Joseph Meyer à Jussy
- **Courgettes GRTA** grillées, sélectionné par notre primeur
- **Tomates cerises** produites par Jacquenoud SA à Lully

- 180 gr / 480 kcal
- 60 gr / 143 kcal
- 20 gr / 65 kcal
- 40 gr / 123 kcal
- 50 gr / 9 kcal
- 20 gr / 8 kcal

## DESSERTS

---

### CLUB PANCAKE GRTA AUX POMMES CONFITES ET À LA RHUBARBE

13.-

300 GR / 519 KCAL

- **Pancake** de René Jungo à Perly — 90 gr / 204 kcal
  - **Pommes Golden et Gala** de la région genevoise — 100 gr / 57 kcal
  - **Rhubarbe suisse** produite par Ditzler à Kerzers — 50 gr / 11 kcal
  - **Sucre** suisse de chez Aarberg situé entre Bienne et Berne — 20 gr / 80 kcal
  - **Beurre suisse** produit par Bo Butter de la région Bernoise — 10 gr / 70 kcal
  - **Crème suisse** Floralp 35% label Suisse Garantie — 30 gr / 97 kcal
- 

### MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SON CŒUR CAMEL BEURRE SALÉ SERVI AVEC SA BOULE DE GLACE VANILLE MÖVENPICK

13.-

185 GR / 527 KCAL

- **Moelleux au chocolat** et son cœur au caramel beurre salé de chez Chalie Ganache à Genève — 85 gr / 336 kcal
  - **Glace vanille** Mövenpick — 100 gr / 191 kcal
-

## BOISSONS

---

### JUS DE POMME FRAIS

3.50

• **Jus de pomme** de la ferme des Bois à Bernex

3 dl / 122 kcal

---

### LA BIÈRE DU PENDULE EN BOUTEILLE

7.50

• **Bière** produite par Xavier Schnider à Confignon

33 cl / 166 kcal

---

### LA GIVRÉE AUX MARA DES BOIS GENEVOISE

8.-

• **Digestif aux fraises mara des bois**, produit par Philippe Magnin à Lully

4 cl / env. 70 kcal

---

### JUS DE CIDRE DE POMMES BRUT

5.-

• **Jus de cidre de pommes brut GRTA** produit par la cidrerie de Meinier

3 dl / 138 kcal

---

NOTRE CARTE DES VINS VOUS PROPOSE 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 2 VINS EN BOUTEILLE DE 50 CL)

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

## PÊCHEUR

- Swiss Lachs cultive du saumon à Lostallo, une belle région préservée dans la partie italienne des Grisons. La Technologie du système d'aquaculture en recirculation est le type d'aquaculture la plus avancée et la plus élaborée. Le saumon nage dans l'eau de montagne sans produits chimiques, antibiotiques ou microplastiques. L'eau est filtrée plusieurs fois et les résidus de filtration riches en nutriments sont ensuite utilisés pour produire du biogaz. Le résultat est un saumon frais et sain qui ne pollue ni l'environnement ni les écosystèmes. Le saumon n'est pas seulement plus frais, il est aussi meilleur!

**Swiss Lachs | Camp di Polac, 6558 Lostallo |  
+41 91 830 11 60 | [swisslachs.ch](http://swisslachs.ch)**

**Vente direct: lundi au vendredi de 8h00 à 17h00 et le samedi de 10h00 à 16h00**

## 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.

**40, route du Château-du-Crest, 1254 Jussy-Genève |  
+41 22 759 06 11 | [domaineducest.ch](http://domaineducest.ch)**

## MARAÎCHERS

- 1001 Herbes: C'est le retour aux valeurs fondamentales de la terre et du goût. Toutes leurs herbes et fleurs sont cultivées, séchées et conditionnées à Soral, dans le canton de Genève. 1001 Herbes se dresse face à la domination des herbes et fleurs importées, parfois de pays (très) lointains, alors que notre terroir permet des cultures variées, sans traitement chimique et dans le respect de l'environnement.

**1001herbes.ch | [info@1001herbes.ch](mailto:info@1001herbes.ch)**

**Vente en directe: marché de Carouge le samedi**

- Domaine de la Brunette: La famille Galay cultive avec passion, fleurs, fruits et légumes sur le domaine de la Brunette à Cartigny. L'exploitation est transmise de père en fils et Pierre diplômé du centre horticole de Lullier est déjà la troisième génération à gérer le domaine avec sa femme. L'exploitation fait aujourd'hui plus de 245 hectares.

**360 route de Chancy, 1236 Cartigny | 022 756 16 76 |  
[gallay-fleurs.ch](http://gallay-fleurs.ch) | [gallay@gallay-fleurs.ch](mailto:gallay@gallay-fleurs.ch)**

**Vente en directe: lundi au vendredi de 8h à 19h et marché de Carouge le mercredi et samedi matin**

- 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».

**Chemin de la Pesse 14, 1233 Bernex | 022 757 72 34 |  
[jaquenoudsa.ch](http://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.

**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!

**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.

**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.

**Chemin de Pré-Rojoux 25, 1243 Presinge | 079 667 70 22 | 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.

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

- Le Moulin de La Pallanterie: Un moulin de commerce, réservé à la transformation des céréales panifiables et au commerce des produits de la mouture. Les 1'800 tonnes de blé du silo sont renouvelés trois fois par an. Le moulin permet d'obtenir des types de farines adaptés et spécifiques aux besoins de la production et aux attentes des consommateurs, qui recherchent de plus en plus de produits du terroir de grande qualité. Le Moulin tourne en continu, grâce à sa complète automatisation. BISA soutient activement l'agriculture et le tissu économique local. Le Moulin de La Pallanterie achète et broie 100% de blé genevois. Ainsi BISA a été un des pionniers dans ses démarches pour obtenir en 2007 la certification GRTA.

**[www.bisa.ch/moulin-de-la-pallanterie/](http://www.bisa.ch/moulin-de-la-pallanterie/)**

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

## LE CERCLE DES AGRICULTEURS

Une société coopérative de genevois actifs. Le Cercle des Agriculteurs fédère 235 agriculteurs genevois pour la valorisation de la production de céréales panifiables GRTA et de cultures fourragères, pour une production de qualité. Les farines sont moulues au Moulin de la Pallanterie qui tourne en continu grâce à sa complète automatisation.

## ŒUFS ET PRODUITS LAITIERS

- Casa mozzarella: Du lait genevois et un savoir-faire italien. Angelo Albizio, originaire des Pouilles, crée Casa Mozzarella en 2010. L'entreprise compte à ce jour trois fromagers. De la mozzarella sous toutes ses formes est produite quotidiennement à base de lait cru, selon une méthode traditionnelle et n'utilisant aucun additif. Mais également d'autres produits tel que la ricotta au lait genevois y sont disponibles.
- La ferme la Pièce à Céligny: Outre l'exploitation de grandes cultures, des vaches allaitantes et la vente de bois de cheminée, ils produisent des oeufs frais dans le respect du bien-être de leurs 13'000 poules, élevées en plein air. Leurs compétences acquises durant 4 générations leur permettent de produire un travail de qualité et de garantir un savoir-faire traditionnel de l'agriculture suisse.  
**Route de Crassier 51, 1298 Céligny | Tél. 079 775 93 12 |**  
**Vente en directe sur appel | ferme-lapiece.ch |**  
**fermelapiece@gmail.com**
- 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.  
**Chemin des Aulx 6 | 1228 Plan-les-Ouates | 022 884 80 00 |**  
**lrgg.ch**

## ARTISANS

- Les bières du Pendule: Elles sont élaborées intuitivement depuis 2016 par un brasseur indépendant, amoureux de houblon basé à Confignon. Gipsy brewer, il brasse ses bières dans différentes brasseries, en fonction des volumes désirés, et ce, toujours avec la même rigueur de l'équilibre entre fraîcheur, arôme et amertume. Bonne dégustation!  
**brasserieDupendule@gmail.com**

- Charlie Ganache: C'est à l'école de recrue il y a déjà plus de 20 ans que Stéphane Orasianu le patron des Tilleuls fait la connaissance de Pierre-Olivier Brändli patron et créateur de la marque Charlie Ganache avec lequel une amitié fort subsiste depuis cette aventure. Ce dernier baigne dans le chocolat depuis que sa mère a ouvert en 1997 une chocolaterie au passage des Lions, à Genève. Durant 20 ans, Anne-Marie Brändli a accueilli dans ses murs deux grands chocolatiers. C'est grâce à elle que son fils est tombé dans cet univers de gourmandises chocolatées où l'imagination n'a pas de limites.

**Passage des Lions, rue de la Confédération 5, 1204 Genève |**  
**+41 (0) 22 810 07 15 | info@charlieganache.ch |**  
**charlieganache.ch**

**Vente en directe: du lundi au vendredi de 9h30 à 18h30 et**  
**le samedi jusqu'à 18h00**

## ET AUSSI

- Mövenpick: Son regretté fondateur disait: « nous avons du succès parce que nous faisons des choses ordinaires d'un manière extraordinaire ». Les glaces Mövenpick sont fabriqués 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.  
**moevenpick-icecream.ch**
- 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.  
**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.