



Réservez dès aujourd'hui vos banquets à l'Hôtel N'vY

Book your banquet at the Hotel N'vY!

Pour 10 ou pour 100 personnes, notre chef Cyrille Azevedo travaille avec passion les produits frais du terroir Genevois. Demandez-lui de réaliser une pause-café, un cocktail, un déjeuner ou un dîner, sa passion n'a d'égale que votre satisfaction. Laissez-vous tenter par une cuisine créative et inventive qui change au gré des saisons et des envies pour un moment gourmand dans un cadre Arty, chic et décontracté.

For 10 or 100 people, our chef Cyrille Azevedo works with passion for the fresh products of the Geneva region. Ask him to make a coffee break, a cocktail, a lunch or a dinner, his passion is matched only by your satisfaction. Let yourself be tempted by a creative and inventive cuisine that changes with the seasons and desires for a gourmet moment in an environment Arty, chic and casual.

Minimum réservation 10 convives
Minimum booking 10 guests

L'agence Félix - Crédit photo : Manotel - Adobe Stock - X

Contact

Pierre Malochet
Events Manager

Tel.: +41 22 544 66 72

pmalochet@manotel.com



★★★★★
Hotel N'vY

Rue de Richemont 18
1202 Genève
Tél. +41 22 544 66 66
nvy@manotel.com
www.hotelnvygeneva.com

MANOTEL
HOTEL GROUP GENEVA

Menus de fêtes

Banquet menus



★★★★★
Hotel N'vY



Arty

Menu CHF 65.-

Entrée / Starter

Velouté crémeux aux lentilles vertes de Genève,
cappuccino aux amandes

Creamy Geneva green lentils soup with almonds cappuccino

Plat / Main course

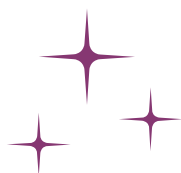
Poitrine de canette rôtie, pommes de terre vitelottes au persil,
croquant de légumes, sauce au miel

Roasted duck breast, vitelottes potatoes with parsley,
crispy vegetables and honey sauce

Dessert

Entremets aux fruits de la passion,
crème glacée noix de coco

Passion fruits cake with coconut ice-cream



Cosy

Menu CHF 75.-

Entrée / Starter

Foie gras de canard poêlé,
tatin de pommes émulsion au cidre

Roasted duck foie gras, apple tatin pie with cider foam

Plat / Main course

Dos de cabillaud poêlé à l'huile noire,
tartare de chanterelles, mini poireaux

Pan fried cod fish with chanterelle mushrooms,
mini leeks

Dessert

Mont-Blanc au cassis
et sa crème double

Mont-Blanc with black currant and double cream



Trendy

Menu CHF 85.-

Entrée / Starter

Fois gras de canard cuit en terrine, gelée de Granny Smith,
compotée de pommes et ses toasts

terrine of duck foie gras, granny smith jelly
with apple compote and toasts

ou / or

Tartare au bar aux mangues, avocat au yusu

Sea-bass tartare with mango, avocado and yusu

Plat / Main course

Dos de cabillaud poêlé à l'huile noire, tartare de chanterelles,
mini poireaux

Pan fried cod fish with chanterelle mushrooms,
mini leeks

ou / or

Filet de bœuf poêlé, compotée d'oignons rouges,
cubes de pommes de terre et sauce vin rouge

Grilled beef filet, red onions compote with potatoes cubes,
red wine sauce

Dessert

Entremets au chocolat, croustillant praliné

Chocolate cake with crispy praline

ou / or

Mont-Blanc au cassis et sa crème double

Mont-Blanc with black currant and double cream

Un seul et unique menu pour l'ensemble des convives.
Une alternative végétarienne peut être proposée pour le plat principal
A unique menu for all the guests
A vegetarian alternative can be proposed