

# Menus de fin d'année

Pour toute demande et personnalisation de votre évènement, pour vos cocktails dînatoire ou menus, contactez:  
Pierre Malochet, [pmalochet@manotel.com](mailto:pmalochet@manotel.com) Tel + 41 22 544 66 72  
Hôtel N'vY rue de Richemont 18, 1202 Genève

**Animation DJ**  
incluse sur demande



## Menu à 3 plats Chf 65.-

### Entrées

Velouté crémeux aux lentilles vertes de Genève, cappuccino aux amandes

*Creamy Geneva green lentils soup with almonds cappuccino*

### Plats

Poitrine de Cannette 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*

### Desserts

Entremet aux fruits tropicaux, sorbet mangue

*Tropical fruits cake with mango sorbet*

\* Une alternative végétarienne peut être proposée pour le plat principal

**Animation DJ**  
incluse sur demande



## Menu à 3 plats Chf 75.-

### Entrées

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

*Roasted duck foie gras, apple tatin pie with cidre foam*

### Plats

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

*Pan fried back cod fish with chanterelle mushrooms and mini leeks*

### Desserts

Entremet aux pommes vanillées et meringue

*Apple entremet with vanilla and meringue*

\* Une alternative végétarienne peut être proposée pour le plat principal

# Animation DJ

incluse sur demande



## Menu à 3 plats (2 choix\*) Chf 85.-

### Entrées

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

Ou

Tartare de bar aux mangues, avocat au yusu

Terrine of duck foie gras, Granny Smith jelly with  
apple compote and toasts

Or

Sea-Bass tartare with mango, avocado and yusu

### Plats

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

Ou

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

Pan fried back cod fish with chanterelle  
mushrooms and mini leeks

Or

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

### Desserts

Entremet aux pommes vanillées et meringue

Ou

Variation autour du chocolat

Apple entremet with vanilla and meringue

Or

Variations around chocolate

*\*Un seul et unique menu pour l'ensemble des convives, une alternative végétarienne peut être proposée pour le plat principal*