

Fort en *thèmes...*,
offrez à votre événement un
grand plus.

Hôtel Royal / Hôtel N'vY



Suggestions



Contact

Madame Estelle Bernière
Manotel SA
eberniere@manotel.com
Tel +41 22 909 81 65
www.manotel.com



Expérience Swiss Made

A la découverte des bons produits suisses...
tout au long de votre journée

Le forfait comprend

- Pause du matin agrémentée de chocolat chaud maison, fondue au chocolat et Bircher
- Déjeuner découverte des produits du terroir suisse... expérience helvétique
- Pause de l'après-midi, dégustation de fromages et de charcuteries suisses
- Au cours de la journée, découverte les produits suisses traditionnels tels que les biscuits Lächerli, le Toblerone, le Rivella.
- La location de salle avec matériel technique et le WiFi

Prix dès 139.- CHF par personne

Activités*

Visite de la manufacture Frédérique Constant, réalisez votre couteau suisse avec Victorinox, atelier fondue et dîner au restaurant Edelweiss.

(Activités en supplément, nombre de personnes limité)



Activité+ Atelier horlogerie

Visite d'exception au coeur de la prestigieuse maison *Frédérique Constant*, fleuron de la haute horlogerie genevoise

- Atelier d'initiation spécialement créé pour vous
- Durée de l'activité: 2 h
- 50.- CHF par personne



Activité+ Atelier couteau suisse

Profitez d'une pause lors de votre journée conférence pour découvrir *la boutique Victorinox* à quelques pas de nos hôtels

- Atelier de montage d'un couteau suisse
- Durée de l'activité: 2 h
- 35.- CHF par personne

Activité+ Atelier Fondue

Plongez au coeur de la cuisine suisse avec ce cours de fondue au fromage

- Élaboration et dégustation de ce plat traditionnel
- Durée de l'activité: 1h
- 50.- CHF par personne



Contact

Madame Estelle Bernière
Manotel SA
eberniere@manotel.com
Tel +41 22 909 81 65
www.manotel.com



MANOTEL
HOTEL GROUP GENEVA

Expérience Gourmet

Vivez une journée ponctuée d'instant gourmands avec le Chef Armel Bedouet

Le forfait comprend

- Café d'accueil revisité par le Chef Armel
- Pause café gourmet matin et après-midi
- Déjeuner présenté par le Chef avec les explications des produits et des recettes.
- Meringues, financiers ou autres mignardises faites maison par Ludovic Dagron, notre Chef Pâtissier.
- La location de la salle avec matériel technique et le WiFi

Prix: dès 229.- CHF par personne



Activités*

Atelier gourmand et Atelier cocktail

(Activités en supplément, nombre de personnes limité)



Activité+ Atelier gourmand

Découvrez et participez à l'élaboration d'une recette du Chef Armel Bedouet (*15/20 au Gault et Millau*)

- Ateliers gourmands et inspirés
- Durée de l'activité: 1 h
- 35.- CHF par personne

Activité+ Atelier cocktail

Élaborez votre propre cocktail

- Atelier avec les conseils de notre barman
- Durée de l'activité: 1 h
- 35.- CHF par personne



Contact

Madame Estelle Bernière
Manotel SA
eberniere@manotel.com
Tel +41 22 909 81 65
www.manotel.com



MANOTEL
HOTEL GROUP GENEVA

Expérience Équilibre

Un jour de réunion où les pauses sont l'occasion de se rééquilibrer

Le forfait comprend

- Pause café matin et après-midi sur le thème du bien-être. Découvrez un assortiment de tisanes ainsi que des jus frais de fruits et de légumes préparés à la minute. Déjeuner «équilibre», suggestions de nos chefs
- Vos participants repartent avec une bougie parfumée
- Café d'accueil, la location de salle avec matériel technique et le WiFi

Prix: dès 139.- CHF par personne



Activités*

Atelier Slackline

(Activités en supplément, nombre de personnes limité)

Activité+ Atelier slackline

Équilibrez votre journée avec une activité *slackline*

- Activité de teambuilding avec coach pour dynamiser votre journée d'étude
- Durée de l'activité: 1 h
- 65.- CHF par personne (Min. 10 personnes, dégressif)



Contact

Madame Estelle Bernière
Manotel SA
eberniere@manotel.com
Tel +41 22 909 81 65
www.manotel.com



MANOTEL
HOTEL GROUP GENEVA

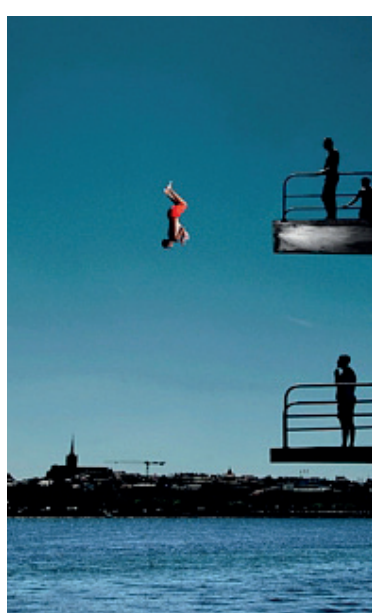
Expérience 4 saisons

Vivez les saisons pleinement

Le forfait comprend

- Pause café matin et après-midi préparées en fonction de la saison, par exemple en automne, la tarte aux pommes
- Déjeuner avec les produits de saison et typiques, courges, en automne, légumes oubliés en hiver, asperges et fraises au printemps...
- Décoration (magie de Noël, retour des fleurs, potirons-citrouilles) et cadeaux thématiques (lunettes de soleil, tisanes hivernales...)
- Café d'accueil, la location de salle avec matériel technique et le WiFi

Prix: dès 139.- CHF par personne



Contact

Madame Estelle Bernière
Manotel SA
eberniere@manotel.com
Tel +41 22 909 81 65
www.manotel.com



MANOTEL
HOTEL GROUP GENEVA