

M

BANQUETS & MORE

**TRADITION
& CUISINE
RAFFINÉE**

CONTACTEZ NOUS:

Département Séminaires & Banquets

Hôtel Royal

41-43 Rue de Lausanne

1201 Genève

T: +41 22 906 14 71

royal.banquets@manotel.com

www.hotelroyalgeneva.com

★★★★★
HôtelRoyal



HÔTEL ROYAL

Séminaires

Imaginez 500m² baignés par une lumière naturelle, un cadre feutré, une personne de contact dédiée à la personnalisation de votre événement, la cuisine inspirée du chef Armel Bedouet. Ajoutez la flexibilité et le savoir-faire d'une équipe rôdée à vos enjeux. Soyez en toute confiance que ce soit pour vous réunir, vous restaurer ou encore vous divertir.

Témoignage

«Les prestations et services offerts par l'Hotel Royal Manotel sont excellents. Le suivi des évènements est absolument irréprochable. Tous les évènements organisés pour l'UNHCR sont couronnés de succès !»

Marie Chabrol

UNHCR, Haut Commissariat des Nations Unies pour les Réfugiés



Récompensé par un 17/20 au Gault & Millau 2019 puis désormais d'une étoile par le Michelin pour la cuisine de notre restaurant L'Aperté, notre Chef Armel Bedouet est également responsable de tous les banquets et réceptions à l'Hôtel Royal. En plus de la cuisine imaginative et personnalisée du Chef Armel Bedouet pour votre événement, nous veillons à ce que vous en tiriez le meilleur parti.



TRADITION & CUISINE RAFFINÉE

SOMMAIRE

BROCHURE AUTOMNE - HIVER

MENUS BUFFET

PAGE 8



FORFAITS BOISSON

PAGE 13



MASTER CLASS

PAGE 17

PAGE 4

MENUS 3 & 4 PLATS



PAGE 10

BUSINESS LUNCH



PAGE 14

COCKTAILS & APÉRITIFS



MENU

AUTOMNE - HIVER



CHF 50.-
PAR PERSONNE

Le choix du menu doit être unique pour l'ensemble des convives.

Une alternative végétarienne peut être proposée pour le plat principal

Créez votre menu en sélectionnant:

- 1 entrée
- 1 plat
- 1 dessert

ENTRÉES

Velouté crémeux de courge muscade, cappuccino noisettes

OU

Escalope de saumon mariné façon gravelax, mesclun, toast campagne

PLATS

Omble chevalier Iceland snacké, beurre battu, fondue de poireaux, pommes cocottes

OU

Suprême de volaille au curry vert, étuvée de légumes, riz parfumé

DESSERTS

Entremet fruits tropicaux, sorbet mangue épicé

OU

Crème brûlée pistache

OU

Biscuit dacquoise pistache

MENU

AUTOMNE - HIVER



CHF 65.-

PAR PERSONNE

Le choix du menu doit être unique pour l'ensemble des convives.

Une alternative végétarienne peut être proposée pour le plat principal

Créez votre menu en sélectionnant:

- 1 entrée
- 1 plat
- 1 dessert

ENTRÉES

Lentilles vertes de Genève en velouté crémeux, cappuccino amandes, lanières de saumon fumé

OU

Salade de papaye, mangue et coriandre fraîche, brochette de crevettes au piment d'Espelette

PLATS

Dos de cabillaud rôti, écrasé de pommes de terre au persil, beurre battu au limequat

OU

Poitrine de canette rôtie, coing confit en éventail, pommes vitelotte à la fourchette

DESSERTS

Entremet fruits tropicaux, sorbet mangue épicé

OU

Crème brûlée pistache

OU

Biscuit dacquoise pistache

OU

Biscuit aux fruits du mendiant, mousse, praliné et son croustillant

MENU

AUTOMNE - HIVER



CHF 80.-

PAR PERSONNE

Le choix du menu doit être unique pour l'ensemble des convives.

Une alternative végétarienne peut être proposée pour le plat principal

Créez votre menu en sélectionnant:

- 1 entrée
- 1 plat
- 1 dessert

ENTRÉES

Foie gras de canard et volaille en compression, saladine d'herbettes, toast campagne
OU

Noix de Saint-Jacques USA mi-cuites, scorsonères glacés et en mousseline aux amandes douces

PLATS

Saumon Bio, gros panais glacé au jus de viande, céleri branche en julienne croquante
OU

Longe de veau en cuisson lente, pressé de pommes de terre aux olives noires, sucaines moutardées

DESSERTS

Entremet fruits tropicaux, sorbet mangue épicée

OU

Crème brûlée pistache

OU

Biscuit dacquoise pistache

OU

Biscuit aux fruits du mendiant, mousse, praliné et son croustillant

OU

Mille-feuille de poires rôties, espuma cacahuète, glace caramel

MENU

AUTOMNE - HIVER



CHF 95.-

PAR PERSONNE

Le choix du menu doit être unique pour l'ensemble des convives.

Une alternative végétarienne peut être proposée pour le plat principal

Créez votre menu en sélectionnant:

- 1 entrée
- 1 plat
- 1 fromage
Vieux gruyère de 18 mois, mesclun de Veigy à l'huile de noisette
- 1 dessert

ENTRÉES

Ravioles de crevettes, émulsion crustacés

ou

Foie gras de canard de Vendée cuit au naturel saupoudré de pain d'épices, toast campagne

PLATS

Loup cuit à blanc, confit d'échalotes aux agrumes, beurre battu au limequat, chicon rôti

OU

Noisette de chevreuil, sauce poivrade, poire a-botzi au vin, gros galet de courge muscade caramélisé, airelles

DESSERTS

Entremet Royal chocolat, rafraîchi bourbon

OU

Entremet fruits tropicaux, sorbet mangue épicée

OU

Crème brûlée pistache

OU

Biscuit dacquoise pistache

OU

Mille-feuille de poires rôties, espuma cacahuète, glace caramel

BUFFET

AUTOMNE - HIVER



CHF 65.-

PAR PERSONNE

Créez votre buffet en sélectionnant:

- 5 Entrées
- 1 Poisson & 1 Viande
- 4 Desserts

ENTRÉES

- Salade de saison vinaigrette noisette
- Carpaccio de choux fleur et brocolis sur toast, semoule brocolis
- Velouté crémeux de topinambours aux pistaches torréfiées
- Rillettes de cailles aux pommes et curry Madras
- Mini penne aux dés de fêta, vinaigrette moutardée
- Betterave crapaudine en brunoise, piqué de sardine Atlantique
- Fine mousseline de courge muscade et panais en verrine
- César poulet aux copeaux de parmesan
- Salade de choux chinois, sauce yaourt citronnée et crevettes

POISSONS

- Omble chevalier Iceland snacké, beurre battu au piment d'Espelette, fondue de poireaux, pommes vapeur
- Filet de plie cuit vapeur, brocolis et choux fleur à l'étuvée, blé au croquant de légumes, sauce satay

VIANDES

- Émincé de volaille au curry vert, billes de légumes, riz blanc
- Poitrine de veau confite, wok de légumes d'antan, écrasé d'Agria au persil plat

DESSERTS

- Cône marron, éclats de meringue
- Crémeux et macaron chocolat, banane poêlée
- Pain d'épices, marmelade d'agrumes et figue rôtie
- Choux tout caramel
- Compote de pommes, crumble cannelle
- Clafoutis poire
- Crème caramel passion

BUFFET

AUTOMNE - HIVER



CHF 80.-

PAR PERSONNE

Créez votre buffet en sélectionnant:

- 7 Entrées
- 1 Poisson & 1 Viande
- 5 Desserts

ENTRÉES

- Saladine de saison vinaigrette noisette
- Carpaccio de choux fleur et brocolis sur toast, semoule brocolis
- Velouté crémeux de topinambours aux pistaches torréfiées
- Rillettes de cailles aux pommes et curry Madras
- Mini penne aux dés de feta, vinaigrette moutardée
- Betterave crapaudine en brunoise, piqué de sardine Atlantique
- Fine mousseline de courge muscade et panais en verrine
- Salade de papaye, mangue et coriandre fraîche, brochette de crevettes déglacée soja
- Pommes rattes moutardées à l'ancienne, julienne de hareng
- Assortiment de poissons fumés et condiments
- César poulet aux copeaux de parmesan
- Salade de choux chinois, sauce yaourt citronnée et crevettes

POISSONS

- Omble chevalier Iceland snacké, beurre battu au piment d'Espelette, fondue de poireaux, pommes vapeur.
- Filet de plie cuit vapeur, brocolis et choux fleur à l'étuvée, blé au croquant de légumes, sauce satay.
- Pavé de saumon Norvège rôti à la peau, carottes jaunes et rouges à la vichyssoise, pommes persillées
- Filet de daurade snacké, tombée d'épinards branches, risotto crémeux

VIANDES

- Émincé de volaille au curry vert, billes de légumes, riz blanc
- Poitrine de veau confite, wok de légumes d'antan, écrasé d'Agria au persil plat
- Épaule d'agneau confite, poêlée de champignons du moment, pommes au four, jus perlé

DESSERTS

- Cône marron, éclats de meringue
- Crémeux et macaron chocolat, banane poêlée
- Pain d'épices, marmelade d'agrumes et figue rôtie
- Choux tout caramel
- Compote de pommes, crumble cannelle
- Clafoutis poire
- Crème caramel passion

BUSINESS LUNCH

AUTOMNE - HIVER



CHF 50.-

PAR PERSONNE

SANDWICHES

Foccacia Romani au jambon cru
Bun blanc sésame au fromage frais
Baguette fourrée aux crevettes cocktails
Mini délice saumon fumé

ACCOMPAGNEMENTS

Dips de légumes et son assortiment de sauces
Pétales d'endive au roquefort
Soupe servie froide ou chaude suivant la saison
Filaments de carottes au citron Piqué de tomate et mozzarella
Saladine de saison
Assortiment de poissons fumés
Plateau de fromages suisses et français

DESSERTS

Mousse chocolat
Mousse fruits rouges
Croquant fruits de la passion

BUSINESS LUNCH

AUTOMNE - HIVER



CHF 55.-

PAR PERSONNE

SANDWICHES

Ballon carottes, graines de chia, feta et concombre

Ballon tomates, mozzarella et basilic

Ballon carré nature thon et mayonnaise

Pain figues, salade, bleu et noix

ACCOMPAGNEMENTS

Dips de légumes et son assortiment de sauces

Salade de quinoa, tomates séchées et concombre

Soupe servie froide ou chaude suivant la saison

Filaments de céleri rave, pomme Granny Smith

Saladine de saison

Assortiment de poissons fumés

Plateau de fromages suisses et français

DESSERTS

Panna cotta coulis fruits rouges

Dacquoise pistache

Ananas au sirop vanillé

Compote de pommes crumble

BUSINESS LUNCH

AUTOMNE - HIVER



CHF 60.-

PAR PERSONNE

SANDWICHES

B'Break chorizo, tomates confites, mozzarella et pesto

B'Break muesli, concombre, graines germées

B'Break olive et romarin, légumes grillés

Ballon carottes, graines de chia, julienne de légumes

ACCOMPAGNEMENTS

Dips de légumes et son assortiment de sauces

Salade de blé et légumes croquants

Soupe servie froide ou chaude suivant la saison

Filaments de légumes, olives et citron

Saladine de saison

Assortiment antipasti

DESSERTS

Suprêmes orange et pamplemousse

Ananas au sirop vanillé

Compote de pommes crumble

Fruits rouges au coulis

FORFAITS BOISSON

AUTOMNE - HIVER



FORFAIT "LE SOFT"

Eau pétillante

Eau plate

Café ou Thé

CHF 12.- par personne

FORFAIT "LE GENEVOIS"

Eau pétillante

Eau plate

Vin blanc suisse – Chasselas de Genève Belles-Filles 2018

Vin rouge suisse – Gamay de Genève Belles-Filles 2018

Café ou Thé

CHF 29.- par personne

EXTRAIT DE NOTRE CARTE DES VINS

Vins blanc

2018 Chasselas, Belle-Filles, Cave de Genève 36.-

2017 Aligoté, Domaine Mermoud 40.-

2018 Chardonnay AOC 1er Cru, Domaine des Hutins 50.-

2013 Chenin Blanc, Domaine des Balisiers 60.-

2015 Sauvignon Blanc, Domaine Dugerdil 60.-

Vins rouge

2018 Gamay, Belle-Filles, Cave de Genève 36.-

2018 Pinot Noir, Domaine des Hutins 50.-

2017 Pinot Noir, Domaine Mermoud 60.-

2016 Garanoir, Domaine Dugerdil 60.-

2016 Merlot, Domaine Dugerdil 60.-

N'hésitez pas à nous demander notre carte des vins et/ ou boissons sans alcool.

COCKTAILS & APÉRITIFS

FORFAITS PIÈCES COCKTAIL



Pour élaborer votre cocktail, vous devez :

1. Choisir un forfait pièces cocktail
2. Composer votre menu
3. Choisir un forfait boisson
4. Ajouter une option si vous le souhaitez

FORFAIT 5 PIÈCES

- 1 canapé
 - 2 pièces froides
 - 1 pièce chaude
 - 1 pièce sucrée
- CHF 19.- par personne**

FORFAIT 9 PIÈCES

- 2 canapés
 - 3 pièces froides
 - 2 pièces chaudes
 - 2 pièces sucrées
- CHF 32.- par personne**

FORFAIT 15 PIÈCES

- 3 canapés
 - 5 pièces froides
 - 4 pièces chaudes
 - 3 pièces sucrées
- CHF 46.- par personne**

FORFAIT 7 PIÈCES

- 2 canapés
 - 2 pièces froides
 - 2 pièces chaudes
 - 1 pièce sucrée
- CHF 26.- par personne**

FORFAIT 12 PIÈCES

- 2 canapés
 - 4 pièces froides
 - 3 pièces chaudes
 - 3 pièces sucrées
- CHF 39.- par personne**

FORFAIT 18 PIÈCES

- 4 canapés
 - 6 pièces froides
 - 4 pièces chaudes
 - 4 pièces sucrées
- CHF 52.- par personne**

Tous nos forfaits cocktail sont accompagnés de feuilletés, crackers salés et olives

Nos forfaits pièces cocktail vous sont proposés pour un minimum de 10 personnes.

COCKTAILS & APÉRITIFS

MENU



Pour élaborer votre cocktail, vous devez :

1. Choisir un forfait pièces cocktail
2. Composer votre menu
3. Choisir un forfait boisson
4. Ajouter une option si vous le souhaitez

CANAPÉS

- Saumon fumé
- Radis
- Roquefort
- Fromage frais ciboulette
- Tapenade
- Beurre anchois
- Concombre
- Jambon cru
- Foie gras

PIÈCES FROIDES

- Gaspacho de racine rouge en verrine
- Moruette au fromage frais à la ciboulette
- Soupe de courge muscade, parfumée au gingembre
- Rutabaga et topinambour en verrine
- Brochette de pomme et magret de canard fumé
- Frivolité de saumon à l'avruga
- Saumon mariné façon Gravlax, pique bois
- Tartare de bœuf moulé à la cuillère
- Cube de truite de mer en céviche
- Rillettes de fœra fumée en verrine
- Foie gras de canard cuit au vin sur toast campagne
- Huitre Marenne d'Oléron N°3
- Noix de Saint-Jacques marinée

PIÈCES CHAUDES

- Samosa de légumes aux épices douces
- Beignet de morue au piment doux
- Brochette de volaille au miel et gingembre
- Aileron de volaille tandoori
- Crevette tempura, sauce aigre douce
- Risotto parfumé à l'huile de truffe blanche

DESSERTS

- Mousse en chocolat en verrine
- Viennois au chocolat
- Biscuit façon «congolais»
- Choux tout caramel
- Financier aux amandes

COCKTAILS & APÉRITIFS

FORFAITS BOISSON



Pour élaborer votre cocktail, vous devez :

1. Choisir un forfait pièces cocktail
2. Composer votre menu
3. Choisir un forfait boisson
4. Ajouter une option si vous le souhaitez

LE VERRE D'ACCUEIL

Eau pétillante
Eau plate
1 verre de vin blanc ou de vin rouge
CHF 15.- par personne

LE SUISSE

Vins blancs & rouges Suisses
Jus de fruits & softs drinks
Eaux minérales
CHF 29.- par personne

LE ROYAL

1 coupe de Champagne «Perrier-Jouet»
Vins blancs & rouges Suisses
Bières (avec et sans alcool)
Jus de fruits & Softs drinks
Eaux minérales
CHF 49.- par personne

LE SOFT

Eau pétillante
Eau plate
Jus de fruits et sodas
CHF 15.- par personne

LE SUISSE - ITALIE

Prosecco
Vins blancs & rouges Suisses
Bières (avec et sans alcool)
Jus de fruits & softs drinks
Eaux minérales
CHF 39.- par personne

OPTION

Ajoutez une option à votre forfait boisson:
- Vodka
- Gin
- Wisky
Servi avec accompagnement.
CHF 150.- par bouteille

Tous nos forfaits cocktail sont accompagnés de feuilletés, crackers salés et olives

Nos forfaits cocktail sont élaborés pour un cocktail de 1 heure.

Au-delà, il vous sera facturé un supplément de 50% sur le forfait boisson pour chaque heure entamée.

MASTER CLASS



Participez à une Master class dans une ambiance conviviale avec l'un de nos spécialistes et découvrez leurs secrets et techniques !

PRESTATIONS

Nous avons le plaisir de vous proposer deux activités:

Cooking class

&

Wine tasting class

Ces deux Master class seront animées soit par notre Chef Armel Bedouet soit par notre Sommelier.

Nous vous proposons une démonstration de l'élaboration de deux 2 plats et/ou la présentation de vins sous les conseils avisés de nos spécialistes.

Nous vous offrons également la recette à la fin de la cooking class.

DURÉE & NOMBRE DE PARTICIPANT

Ces activités vous sont proposées pour une durée de 1h.

Nous pouvons accueillir un groupe de 10 personnes maximum en cuisine. Pour les plus grands groupes, nous vous installerons dans l'un de nos salons privés.

TARIFS

CHF 15.- par personne

En supplément d'une journée d'étude - Sous réserve de disponibilité

CHF 100.- par personne

En cuisine (tablier offert) - Sous réserve de disponibilité

A VOTRE SERVICE !



CÉCILE ESTIBALS

Coordinatrice Séminaires et Banquets

Tél. +41 22 906 14 71

royal.banquets@manotel.com

CLARA GOUSSET

Coordinatrice Séminaires et Banquets

Tél. +41 22 906 14 92

royal.banquets@manotel.com

