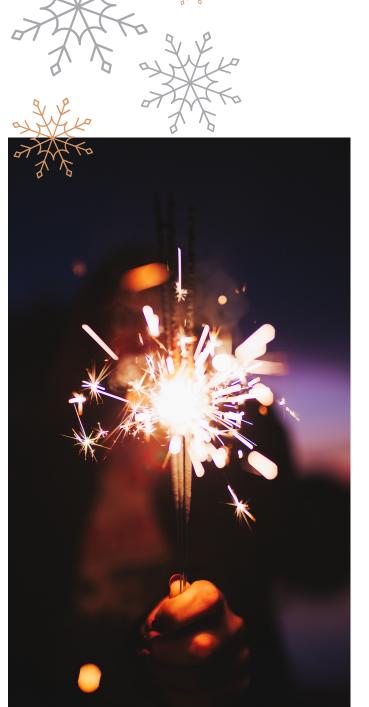


## ÉVÉNEMENTS DE FIN D'ANNÉE

#### **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





#### **Séminaires**

Imaginez 500m² baignés par une lumière naturelle, un cadre feutré, une personne de contact dédiée à la personnalisation de votre événement et 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.

#### Une proposition personnalisée

Nous avons le plaisir de vous proposer pour vos événements de fin d'année nos suggestions de menus, cocktail et forfait boissons.

Nous pouvons également vous faire des propositions sur mesure selon vos envies.

Nos équipes sont à votre entière disposition afin de vous assister et vous guider dans l'organisation de votre événement.





Récompensé par un 17/20 au Gault & Millau 2019 puis désormais d'une étoile par le Michelin pour la cuisine de notre restaurant L'Aparté, 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

## MENU DE FIN D'ANNÉE



CHF 70.-

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**

Ravioles de foie gras de canard, émulsion parfumée à l'huile de truffe blanche **O**U

Saumon label rouge mariné façon gravlax, crumble épicé, pâte de citron non traité

#### **PLATS**

Suprême de pintade des Dombes rôtie, compression de pomme de terre, betterave mini **O**U

Omble chevalier, artichaut camus en variation

#### **DESSERTS**

Bûche de Noël

**O**U

Entremet mangue, coeur ananas



## MENU DE FIN D'ANNÉE



CHF 80.-

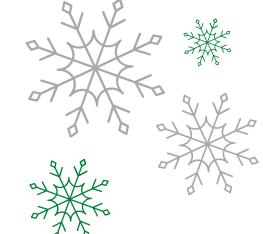
PAR PERSONNE

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**

Noix de Saint Jacques snackées, crème de choux fleur, pickles d'oignons **O**U

Grosse crevette marinée au gingembre, citron vert et poudre d'agrumes

#### **PLATS**

Suprême de poularde Valery Miéral, céleri-rave glacé au jus de volaille **O**U

sandre doré sur la peau, poireaux caramélisé au sucre muscovado

#### **DESSERTS**

Bûche de Noël

OU

Finger agrume, croustillant spéculos et son sorbet citron

**O**U

Biscuit caramel, crème et billes à la poire et son petit sorbet



## MENU DE FIN D'ANNÉE



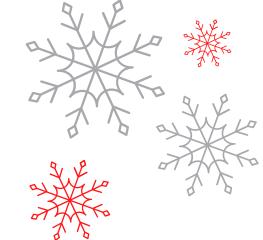
CHF 95.-

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**

Chair de tourteau en ravioles de papaye verte, émulsion de crustacés **O**U

Homard du Maine en médaillon, crémeux de marrons, poudre de truffe melanosporum

#### **PLATS**

Filet de veau cuit en basse température, ravioles de choux frisé et mousseline truffée **O**U

Maigre de ligne, courge butternut, mousseline de pousse d'épinard, émulsion curry vert

#### **DESSERTS**

Bûche de Noël

**O**U

Parfait marron, croustillant praliné et sa glace à la vanille

**O**U

Sablé chocolat yuzu, pomme granny et son sorbet cacao



## FORFAITS BOISSON



#### 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

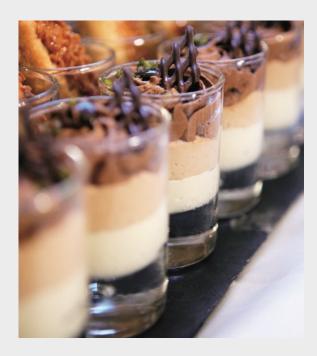
2018 Gamay, Belle-Filles, Cave de Genève 36.-2018 Pinot Noir, Domaine des Hutins 50.-2017 Pinot Noir, Domaine Mermoud 60.-2016 Garanoir, Domaine Dugerdil 60.-2016 Merlot, Domaine Dugerdil 60.-

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

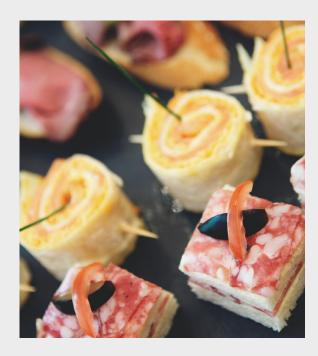
CHF 52.- par personne

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 féra 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.

# A VOTRE SERVICE!





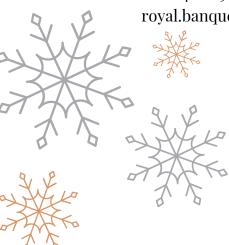
#### CÉCILE ESTIBALS

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





Hôtel Royal - 41-43 Rue de Lausanne - 1201 Genève - T:+41 22 906 14 14 www.hotelroyalgeneva.com - www.pro.manotel.com

