

M

BANQUETS & MORE

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



HÔTEL ROYAL

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'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

MENU

DE FIN D'ANNÉE



CHF 70.-

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

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

OU

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

OU

Omble chevalier, artichaut camus en variation

DESSERTS

Bûche de Noël

OU

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

OU

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

PLATS

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

OU

sandre doré sur la peau, poireaux caramélisé au sucre muscovado

DESSERTS

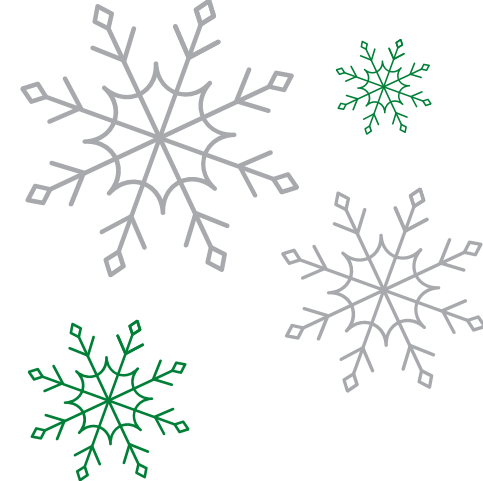
Bûche de Noël

OU

Finger agrume, croustillant spéculos et son sorbet citron

OU

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



MENU

DE FIN D'ANNÉE



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 dessert

ENTRÉES

Chair de tourteau en ravioles de papaye verte, émulsion de crustacés

OU

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

OU

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

DESSERTS

Bûche de Noël

OU

Parfait marron, croustillant praliné et sa glace à la vanille

OU

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 moulu 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
- Whisky
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

