

# 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](mailto:royal.banquets@manotel.com)

[www.hotelroyalgeneva.com](http://www.hotelroyalgeneva.com)

★★★★★  
HôtelRoyal



# HÔTEL ROYAL

## Séminaires

Imaginez 500m<sup>2</sup> 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



Distingué à trois reprises d'un 17/20 par le guide Gault&Millau, en 2019, 2020 et 2021 et récompensé d'une étoile par le Michelin en 2020 et 2021 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



# SOMMAIRE

BROCHURE AUTOMNE - HIVER

MENUS BUFFET

PAGE 8



FORFAITS BOISSON

PAGE 13

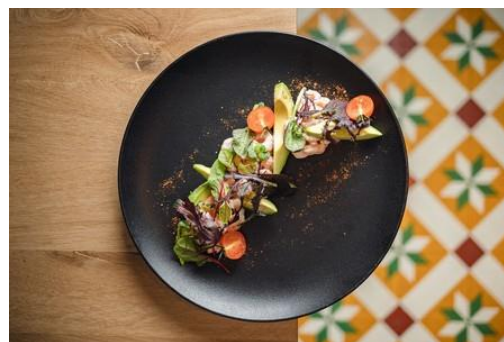


MASTER CLASS

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 Island 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, saladinne 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, sucrones 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

- 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 féta, 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 Island 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

Focaccia 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 moulu 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.



# 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 !



Frédéric Boyer

Coordinateur Séminaires & Banquets

Tél. +41 22 906 14 92

[royal.banquets@manotel.com](mailto:royal.banquets@manotel.com)

Hôtel Royal - 41-43 Rue de Lausanne - 1201 Genève

T : +41 22 906 14 14 - [www.hotelroyalgeneva.com](http://www.hotelroyalgeneva.com)