

# Menu banquet 2022

## Banquet menu 2022

CHF 75.-\*  
par pers / per pers

Filet de loup marinier, olive gingembre, guacamole d'avocat vanillé,  
gel de mangue

*Sea bass fillet, olive and ginger, avocado vanilla guacamole, mango jelly*

ou/or

Gravlax de cabillaud, betterave, crème à l'Aneth  
*Cod Fish Gravlax style, beetroot, dill cream*

\*\*\*

Poitrine de canette des Doubs, pommes caramélisées aux épices,  
mousseline de panais glacés aux jus

*Doubs Duck breast, spicy caramelized apples, parsnip mousseline*

ou/or

Ombre chevalier, légumes, jus de racines acidulées  
*Arctic char, vegetables, soor root juice*

\*\*\*

Bûche de Noël  
*Christmas log*

ou/or

Entremet ananas citron vert  
*Pineapple and lime cake*

\*hors boissons / excluding beverages

Contact : Frédéric Boyer, Coordinateur Séminaires & Banquets  
Tel : + 41 (0)22 906 14 92 / royal.banquets@manotel.com

# Menu banquet 2022

## Banquet menu 2022

CHF 85.-\*  
par pers / per pers

Pressés de volailles au foie gras de canard, chutney de figues, mesclun de Veigy  
*Mashed poultry and duck foie gras terrine, fig jelly, veigy salad*

ou/or

Noix de Saint-Jacques marinière, brocolis, choux fleurs en semoule,  
vinaigrette à l'huile de truffe  
*Scallops in « marinière » style, broccolis, cauliflower, truffle vinaigrette*

\*\*\*

Volailles des Doubs en suprême, poêlée de céleri glacé, céleri branches à l'étuvée  
*Doubs chicken supreme, glazed and steamed celery*

ou/or

Saumon Bio en aiguillette, mousseline de pousses d'épinard,  
pommes grenailles confites  
*Organic salmon, spinach mousseline, new potatoes*

\*\*\*

Bûche de Noël  
*Christmas log*

ou/or

Forêt noire revisitée  
*Revisited black forest cake*

ou/or

Macaron vanille ananas passion  
*Vanilla, pineapple and passion fruit macaron*

\*hors boissons / excluding beverages

Contact : Frédéric Boyer, Coordinateur Séminaires & Banquets  
Tel : + 41 (0)22 906 14 92 / [royal.banquets@manotel.com](mailto:royal.banquets@manotel.com)

# Menu banquet 2022

## Banquet menu 2022

CHF 99.-\*  
par pers / per pers

Homard, émulsion de crustacés, palette de légumes d'antan à l'huile de truffe  
*Lobster, crustacean emulsion, old vegetables, truffle oil*

ou/or

Crevettes, pickles de betterave et oignon, caviar Harenga  
*Shrimps, beetroot and onion pickles, Harenga caviar*

\*\*\*

Cœur de mignon de veau cuit en basse température, cube de betterave,  
mouseline de pomme de terre truffée  
*Low temperature cooked veal, beetroot cubes, truffled potatoes mousseline*

ou/or

St-Pierre des côtes Bretonnes, poireaux, céleri truffé  
*John Dory from Brittany, leek, celery, truffle*

\*\*\*

Bûche de Noël  
*Christmas log*

ou/or

Mousse fromage blanc et billes de poire  
*Cottage cheese mousse, pear pearl*

ou/or

Dacquoise noisette et crème pralinée  
*Hazelnut "dacquoise" and biscuit cream*

\*hors boissons / excluding beverages

Contact : Frédéric Boyer, Coordinateur Séminaires & Banquets  
Tel : + 41 (0)22 906 14 92 / [royal.banquets@manotel.com](mailto:royal.banquets@manotel.com)