



# SOIRÉE VERSAILLES

---

Sortez votre plus beau costume baroque et laissez-vous porter par l'ambiance raffinée et festive d'une soirée VERSAILLES. Le décor néoclassique et élégant de l'hôtel Royal vous emmène sur les pas des plus grands noms de la noblesse du XVIIIe siècle.

Un moment hors du commun vous attend !

# COMPOSEZ VOTRE SOIRÉE

Forfait CHF 170.-

## LE MENU

Pressé de volaille Suisse au Foie gras de canard

\*\*\*

Médailon de lotte de Roscoff, échalotes confites aux agrumes,  
pressé de pomme de terre

\*\*\*

Filet de chevreuil, sauce poivrade, garniture de chasse

\*\*\*

Royal praliné chocolat

### Boissons

Apéritif : champagne, bière ou verre de vin ou soft

Dîner : 3 verres de vin, eau

*Nos serveurs(ses) entièrement costumés se feront un plaisir de vous offrir un service à la française pour votre dîner.*

### LA DÉCORATION

Une décoration royale et emblématique vous attend dans la salle de réception : grande table ronde, chandelier, couronne, trône ... bienvenue dans l'univers Versailles.

### ANIMATIONS

- Un « fou du roi » artiste jongleur, magicien
- Un musicien violoniste
- Cascade de champagne ou blanc de blanc (sur demande)
- Photobooth (avec 100 impressions)
- Trône

# COMPOSEZ VOTRE SOIRÉE

Forfait CHF 110.-

## LE MENU

Pressé de volaille Suisse au Foie gras de canard

\*\*\*

Filet de chevreuil, sauce poivrade, garniture de chasse

\*\*\*

Royal praliné chocolat

## Boissons

Apéritif : 2 verres par pers. blanc de blanc ou baccarat de Genève,  
bière, vins ou soft

Diner : 2 verres de vin, eau

*Nos serveurs(ses) entièrement costumés se feront un plaisir de vous offrir un service à l'assiette pour votre diner.*

## LA DÉCORATION

Une décoration royale et emblématique vous attend dans la salle de réception : grande table ronde, chandelier, couronne ... bienvenue dans l'univers Versailles.

## OPTIONS DISPONIBLES

- Un « fou du roi » artiste jongleur, magicien CHF 1000.-
- Un musicien violoniste CHF 800.-
- Cascade de champagne ou blanc de blanc (sur demande)
- Photobooth (avec 100 impressions) CHF 280-
- Trône : CHF 200.-



Vos soirées sont entre de bonnes mains avec le Chef Armel Bedouet et sa brigade. Récompensé par un 17/20 au Gault & Millau en 2019-2022 et d'une étoile Michelin en 2020 & 2021 pour sa cuisine au restaurant gastronomique l'Aparté, le Chef est également responsable des banquets et réceptions de l'Hôtel Royal.

Sa cuisine imaginative et personnalisée ravira vos convives tandis que notre équipe de professionnels répondra à tous vos besoins.

---

Nombre de participants : De 60 à 150 personnes

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