

COCKTAILS & BANQUETS

UNE CUISINE GOURMANDE,
ÉQUILIBRÉE ET DE SAISON,
TOUT EST RÉUNI
POUR COMBLER
VOS PAPILLES





COCKTAILS



Bon à savoir

- Tarif et nombre de pièces par personne
- Prestations disponibles sur réservation, au plus tard 48h à l'avance et pour un minimum de 10 personnes.
- Forfait boisson « Classique » : Eaux minérales et sodas, Vin Genevois du domaine des Graves :
 - Vin blanc : Chasselas « Les Fléoles »
 - Vin Rouge : Gamay Vieille vigne « Gueule de loup »
- Prestations disponibles :
 - Autre suggestion de vins : à partir de Chf.4.-/personne
 - Prolongation du service : à partir de Chf.8.-/personne par 30 minutes de service
 - Canapés à la carte : à partir de Chf.4.50.-/pièce
 - Live cooking : à partir de Chf.10.-/personne
 - Pain surprise : à partir de Chf.65.-/pain

➔ **Merci de contacter le service des conférences**
 +41 22 309 50 33
 conference@encoregeneve.ch

DES COCKTAILS SUR-MESURE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

Choisissez votre formule, puis sélectionnez vos pièces cocktails préférées dans le menu annexé.

VERRÉE GENEVOISE - Service de 30 minutes

Forfait boisson « Classique » 1 dl
Sélection de feuilletés

CHF
9.-

COUP D'ENVOI - Service de 60 minutes

Forfait boisson « Classique » 3 dl
Sélection de feuilletés

CHF
16.-

MI-TEMPS - Service de 60 minutes

Forfait boisson « Classique » 3 dl
6 canapés salés au choix du chef

CHF
29.-

RUSTIQUE - Service de 60 minutes

Forfait boisson « Classique » 3 dl
Plateau de charcuterie
Planche de fromages - Assortiment de pains et condiments

CHF
36.-

MATCH - Service de 60 minutes

Forfait boisson « Classique » 3 dl
5 canapés froids, 2 canapés chauds et 2 canapés sucrés de votre choix

CHF
43.-

APRÈS MATCH - Service de 90 minutes

Forfait boisson « Classique » 3 dl
6 canapés froids, 3 canapés chauds et 4 canapés sucrés de votre choix

CHF
53.-

LOUNGE - Service de 120 minutes

Forfait boisson « Classique » 4 dl
9 canapés froids, 3 canapés chauds, 3 canapés sucrés et 1 live cooking de votre choix

CHF
74.-



SÉLECTION PIÈCES COCKTAILS

Après la sélection de votre formule cocktail, veuillez sélectionner vos canapés préférés ci-dessous.

CANAPÉS FROIDS

INCLUS DANS LES FORAITS COCKTAILS

- Roulade d'épaule et légumes grillés au parmesan
- Gressin de jambon affiné à la menthe
- Ramequin de tzatziki et volaille grillée au romarin
- Cévicehe d'espadon à la coriandre
- Toast de saumon mariné à l'aneth
- Cuillère de tartare de saumon
- Rubané de saumon au fromage frais
- Mini tartine de truite fumée
- Tarama dans sa feuille d'endive
- Mousseline d'avocat et crevettes
- Verrine de carottes au safran
- Duo de tomates confites et Féta
- Chips de caviar d'aubergines
- Soupe de saison
- Verrine de roquette et parmesan
- Brochette de tomates mozzarella et pesto
- Crostini à la tapenade

SUPPLÉMENT DE CHF 2.- PAR PIÈCE

- Douceur d'Abondance et viande des Grisons
- Tartare d'abricots secs au magret fumé
- Toast de foie gras et son chutney aux figues
- Sushi
- Pequillos farcis au crabe et piment
- Teriyaki de thon au sésame
- Pique de fond d'artichauts et chèvre

CANAPÉS CHAUDS

INCLUS DANS LES FORAITS COCKTAILS

- Mini hamburger
- Brochette de volaille Yakitori
- Escargot brioché
- Mini quiche et ramequin
- Mini pizza et croque-monsieur
- Bouquet d'Asie : Samossas, nems, tempuras ...
- Beignet de crevette
- Brochette de saumon
- Rouget grillé sur sa piperade
- Mini ramequin à l'Appenzeller
- Cromesquis au fromage
- Aumônière de légumes
- Verrine de soupe de saison au pop-corn

SUPPLÉMENT DE CHF 2.- PAR PIÈCE

- Mignonette de caille
- Croustillant d'escargot de Bourgogne
- Toast de foie gras et son chutney aux figues
- Brochette d'agneau à l'orientale
- Parmentier de canard gratiné dans sa cocotte
- Crevette en chemise de pomme de terre
- Cassolette de pétoncles, sauce homardine
- Dimsum assortis en corbeille de bambou
- Tartelette de rösti au fromage

LIVE COOKING

INCLUS DANS LE FORAITS COCKTAIL LOUNGE

- Risotto aux gambas et agrumes
- Risotto aux champignons des sous-bois
- Risotto safrané au jambon fumé
- Risotto aux légumes de saison
- Paëlla de la mer

SUPPLÉMENT DE CHF 5.- PAR PERSONNE

- Risotto aux truffes et parmesan
- Emincé de volaille à la Thaï et son riz
- Paëlla Royale
- Emincé de veau à la zurichoise et ses röstis
- Blanquette de la mer et son riz parfumé

CANAPÉS SUCRÉS

INCLUS DANS LES FORAITS

- Mini cookie en macaron
- Mini bûchette
- Eclat chocolat (Opéra, éclairs ...)
- Panaché de mini tartelettes aux fruits
- Assortiment de douceurs sucrées (opéra, éclairs ...)
- Cannelé
- Ronde de crème brûlée
- Mini mille-feuille et mini religieuse

SUPPLÉMENT DE CHF 2.- PAR PERSONNE

- Stand de meringue, double crème et fruits rouges
- Fontaine au chocolat et ses fruits



MENU BUFFET



Bon à savoir

DES BUFFETS SUR MESURE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

Dans un cadre convivial, notre chef de cuisine vous propose des menus gourmands, équilibrés et variés au fil des saisons.

EXPRESS

Servi dans votre salle de conférence

3 verrines de saison
3 Mini-sandwichs variés
Buffet de desserts de saison

CHF 36.-

PLAISIR

Servi au restaurant

Déclinaison de la mer
Plateau de charcuterie et ses condiments
Salad'bar de saison

Viande et poisson du jour
Féculent et légumes de saison

Farandole de desserts

CHF 46.-

SANTÉ

Servi au restaurant

Déclinaison de verrines et canapés de saison
Pain polaire au saumon
Salade de jeune pousse au citron et tomates grappe
Salade de soja et chou Paksoy
Salad'bar des producteurs genevois

Wok de volaille aux légumes et nouilles chinoises
Pavé de saumon au curry jaune
Riz basmati à la cardamome

Déclinaison de desserts

CHF 58.-

- Tarif par personne
- Prestations disponibles sur réservations, au plus tard 48h à l'avance et pour un minimum de 20 personnes
- Menu identique à l'ensemble du groupe
- Menus susceptibles d'être modifiés selon la saison

RELATIF AUX BUFFETS ET MENUS SERVIS A L'ASSIETTE :

- **Prestations incluses :**
Eaux minérales et boissons chaudes
Le personnel de service jusqu'à la fin du repas
- **Prestations disponibles :**
 - Forfait vins
 - Buffet à thème
 - Régimes spéciaux
 - Location de salle pour un service privatif

➔ **Merci de contacter
le service des conférences**

+41 22 309 50 33

conference@encoregeneve.ch



MENU BANQUET À L'ASSIETTE

Pour composer votre menu, merci de cocher vos entrées, plats, fromages et desserts préférés ci-dessous.

ENTRÉES FROIDES

CHF 18.-

- Roulade de saumon fumé avec sa verrine de crevettes et avocat
- Salade de chèvre au miel et épices
- Magret fumé et sa julienne de pommes « Granny Smith » sur son lit de verdure

CHF 24.- Amuse-bouche inclus

- Salade de roquette, viande des Grisons et copeaux de foie gras de canard
- Céviche de loup mariné au citron vert et servis sur son blinis
- Duo de saumon en tartare et mariné à l'aneth
- Mille-feuilles : tomates multicolores et mozzarella di Buffalla avec sa tuile au parmesan

CHF 26.- Amuse-bouche inclus

- Tranche de foie gras de canard mi-cuit et sa confiture de figues
- Tataki de thon au miel et sésame

ENTRÉES CHAUDES

CHF 12.-

- Feuilleté aux champignons des sous-bois, crème de chaource
- Éventail d'asperges, sauce mousseline

CHF 15.-

- Risotto aux gambas et agrumes
- Filet de rouget grillé, ratatouille

CHF 17.-

- Escalope de foie-gras poêlé et son pain d'épices
- Nage d'écrevisses au Tapioca

PLATS PRINCIPAUX

CHF 26.-

- Pièce de bœuf à la fleur de sel de Guérande, accompagnée d'un gratin fribourgeois et de sa tombée de légumes
- Dos de cabillaud rôti aux effluves anisés, petits légumes mijotés à la sauge
- Filet de volaille lardé aux champignons des sous-bois, tagliatelles fraîches et légumes croquants

CHF 29.-

- Filet de canette glacé aux senteurs de Provence, mille-feuille de céleri et pommes Darphin
- Grenadin de veau et son crémeux de homard sur tagliatelles de légumes
- Filet de féra poêlé, risotto aux shiitakes
- Noisette d'agneau en croûte de noisette et herbes fraîches, polenta crémeuse aux éclats d'olives noires

CHF 32.-

- Médaillon de veau aux pleurottes et baies roses, écrasé de pommes de terre et légumes fanes
- Dos de bar vapeur et ses légumes au curry vert et riz vénéré
- Filet de bœuf, crème aux morilles, pommes Darphin et carottes croquantes

FROMAGES PRÉDESSERTS

CHF 6.-

- Assortiment de fromages de nos régions (3 variétés)
- Granité au citron vert et menthe poivrée

CHF 7.-

- Nage d'agrumes et fruits exotiques, senteur badiane

DESSERTS

CHF 7.-

- Crème brûlée au Toblerone
- Tarte fine aux pommes et sa boule de glace vanille
- Panna Cotta aux fruits rouges
- Verrine d'ananas à l'estragon

CHF 9.-

- Tiramisu aux spéculos et brochette de fruits frais
- Verrine Fribourgeoise
- Délice mascarpone café, crème Arabica

TARIF À LA DEMANDE

- Emotion chocolat, macaron chocolat et crème pistache



CARTE DES BOISSONS



- Eaux minérales, sodas et boissons chaudes, inclus dans les forfaits
- Forfait identique à l'ensemble du groupe
- Tarif et quantité par personne et sur réservation uniquement
- Possibilité de fournir vos propres boissons, pour cela un droit de bouchon est appliqué par bouteille :

Soda	CHF	5.-
Vin	CHF	15.-
Champagne	CHF	20.-
Spiritueux	CHF	30.-

DES FORFAITS BOISSONS DÉDIÉS

Prolongez vos événements avec vos convives et partagez un moment convivial autour d'un verre. Découvrez ci-dessous notre sélection de vins Genevois.

SOFT

Eaux minérales plates et gazeuses
Sodas et boissons chaudes

CHF 9.-

CLASSIQUE

Vin blanc : Chasselas « Les Fléoles »
Vin rouge : Gamay vieille vigne « Gueule de loup »

2 dl
CHF12.-

3 dl
CHF15.-

CONNAISSEUR

Vin blanc : Chardonnay « Silène »
Vin rouge : Pinot noir « Belle de nuit »

2 dl
CHF14.-

3 dl
CHF17.-

QUINTESSANCE

Vin blanc : Sauvignon blanc
Vin rouge : Gamaret « Noir Combe »

2 dl
CHF16.-

3 dl
CHF19.-

OPEN BAR

Servi après votre repas et jusqu'au bout de la nuit

Spiritueux (Whisky, vodka, rhum, gin,...)
Bières
Soft

1 pain surprise offert pour 100 convives

CHF 35.-

À LA CARTE

Eau minérale plate ou gazeuse (1l)	CHF 5.-
Soft drinks (0.33cl)	CHF 5.-
Soft drinks (0.75l)	CHF 10.-
Jus de fruits (1l)	CHF 8.-
Boissons chaudes (tasse)	CHF 4.-
Boissons chaudes (0.75l)	CHF 10.-
Bières (unité)	CHF 5.-
Champagne Deutz (0.75l)	CHF 75.-
Prosecco (0.75l)	CHF 35.-
Verre de Punch maison	CHF 10.-
Vins Genevois du domaine des Graves	
Chasselas « Les Fléoles » (0.75l)	CHF 28.-
Chardonnay « Silène » (0.75l)	CHF 34.-
Sauvignon blanc (0.75l)	CHF 44.-
Gamay vieille vigne « Gueule de loup » (0.75l)	CHF 28.-
Pinot noir « Belle de nuit » (0.75l)	CHF 37.-
Gamaret « Noir Combe » (0.75l)	CHF 42.-

➔ **Merci de contacter
le service des conférences**
+41 22 309 50 33
conference@encoregeneve.ch