



# BROCHURE

Réceptions & banquets



*signé*  
ÉCOLE HÔTELIÈRE GENÈVE





## Canapés

---

<b>CLASSIQUE (2 HEURES)</b>	3 CANAPÉS FROIDS 3 CANAPÉS CHAUDS	<b>CHF 22.00</b>
<b>EHG (3 HEURES)</b>	3 CANAPÉS FROIDS 2 CANAPÉS CHAUDS 3 PIÈCES SUCRÉES	<b>CHF 33.00</b>
<b>TRINQUET (4 HEURES)</b>	4 CANAPÉS FROIDS 4 CANAPÉS CHAUDS 4 PIÈCES SUCRÉES	<b>CHF 45.00</b>

---



## Boissons

---

<b>SÉLECTION EHG</b>	<b>SUR BASE DE 3 DL DE VIN</b>	<b>CHF 16.50/PERS.</b>
Sélection EHG, assemblage blanc, Cave de Genève Sélection EHG, gamay vieille vigne, Cave de Genève Eaux plates, gazeuses et softs		
<b>TERROIR</b>	<b>SUR BASE DE 3 DL DE VIN</b>	<b>CHF 22.50/PERS.</b>
Aligoté, Domaine des Balisiers, Peney Pinot noir, Domaine des Balisiers, Peney Eaux plates, gazeuses et softs		
<b>TRINQUET</b>	<b>SUR BASE DE 3 DL DE VIN</b>	<b>CHF 27.50/PERS.</b>
Chardonnay Clémence AOC, Cave de Genève Assemblage rouge, Esprit de Genève, Domaine Les Hutins, Dardagny Eaux plates, gazeuses et softs		

---



---

**CLASSIQUE****CHF 55.00/PERS.****ENTRÉE**

Saumon mariné à l'hibiscus, blinis doré,  
saladine de fleurs vinaigrette aux bourgeons de pins

**PLAT PRINCIPAL**

Suprême de volaille rôti aux olives taggiasche,  
pommes écrasées aux tomates confites, étuvée de légumes printaniers

**DESSERT**

Douceur au chocolat blanc acidulée au citron bio de Menton,  
craquant à la réglisse

---

**TRINQUET****CHF 80.00/PERS.****ENTRÉE**

Tartare de thon à la mangue et avocat parfumé au miso rouge

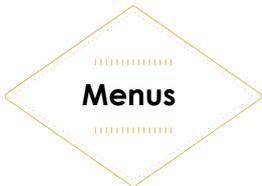
**PLAT PRINCIPAL**

Confit d'agneau des Adrets parfumé à l'ail des ours, sauce morilles,  
pommes grenailles rôties aux légumes printaniers

**DESSERT**

Fraises relevées à la bergamote et sucre muscovado de l'île Maurice,  
rhubarbe confite au crumble de romarin  
Mignardises

---



**Menus**

---

**PRESTIGE**

**CHF 120.00/PERS.**

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

Ballotine de foie gras de canard, chutney de fraise rhubarbe, brioche toastée

HORS D'ŒUVRE

Grosse crevette à la plancha jus à l'ail nouveau, mousseline de carotte

PLAT

Filet de veau poêlé en basse température à la crème de morilles,  
fricassée de gnocchi à la ricotta légumes printaniers

DESSERT

Entremet chocolat intense pure Ghana acidulé au saveur floral de cacao  
Mignardises

---



**Business lunch**

---

**SALADE DE JEUNES POUSSÉS, PLAT DU JOUR, CAFÉ GOURMAND**  
**UNIQUEMENT SERVICE DU MIDI**

---

**CHF 36.00/PERS.**

Suppléments

---

<b>ASSIETTE DE FROMAGES</b>	<b>CHF 15.00/PERS.</b>
<b>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE</b>	<b>PRIX SUR DEMANDE</b>
<b>ANIMATION MUSICALE</b>	<b>PRIX SUR DEMANDE</b>

---

Droit de bouchon

---

<b>VIN</b>	<b>BTL</b>	<b>CHF 25.00</b>
<b>CHAMPAGNE</b>	<b>BTL</b>	<b>CHF 35.00</b>

---

Personnel

---

<b>RESPONSABLE</b>	<b>PAR HEURE</b>	<b>CHF 54.00</b>
<b>SERVEUR</b>	<b>PAR HEURE</b>	<b>CHF 43.00</b>

---

Facturation du personnel dès 23:30 et fermeture de l'établissement à 01:00 du matin.

**AFIN DE GARANTIR VOTRE RÉSERVATION UN ACOMPTÉ À HAUTEUR DE 30% DU DEVIS ESTIMÉ EST DEMANDÉ**