



BROCHURE

Réceptions & banquets



signé
ÉCOLE HÔTELIÈRE GENÈVE





Canapés

| | | |
|-----------------------------|--|------------------|
| CLASSIQUE (2 HEURES) | 3 CANAPÉS FROIDS 3 CANAPÉS CHAUDS | CHF 22.00 |
| EHG (3 HEURES) | 3 CANAPÉS FROIDS 2 CANAPÉS CHAUDS 3 PIÈCES SUCRÉES | CHF 33.00 |
| TRINQUET (4 HEURES) | 4 CANAPÉS FROIDS 4 CANAPÉS CHAUDS 4 PIÈCES SUCRÉES | CHF 45.00 |



Boissons

| | | |
|---|--------------------------------|------------------------|
| SÉLECTION EHG | SUR BASE DE 3 DL DE VIN | CHF 16.50/PERS. |
| Sélection EHG, assemblage blanc, Cave de Genève Sélection EHG, gamay vieille vigne, Cave de Genève Eaux plates, gazeuses et softs | | |
| TERROIR | SUR BASE DE 3 DL DE VIN | CHF 22.50/PERS. |
| Aligoté, Domaine des Balisiers, Peney Pinot noir, Domaine des Balisiers, Peney Eaux plates, gazeuses et softs | | |
| TRINQUET | SUR BASE DE 3 DL DE VIN | CHF 27.50/PERS. |
| 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**

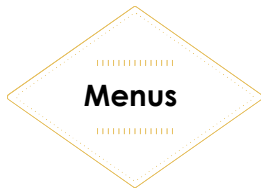
Tartare de thon à la mangue et avocat parfumé au miso rouge

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



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



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

CHF 36.00/PERS.

Suppléments

| | |
|------------------------------|-------------------------|
| ASSIETTE DE FROMAGES | CHF 15.00/PERS. |
| GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE | PRIX SUR DEMANDE |
| ANIMATION MUSICALE | PRIX SUR DEMANDE |

Droit de bouchon

| | | |
|------------------|------------|------------------|
| VIN | BTL | CHF 25.00 |
| CHAMPAGNE | BTL | CHF 35.00 |

Personnel

| | | |
|--------------------|------------------|------------------|
| RESPONSABLE | PAR HEURE | CHF 54.00 |
| SERVEUR | PAR HEURE | CHF 43.00 |

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