



BROCHURE

Réceptions & banquets



signé
ÉCOLE HÔTELIÈRE GENÈVE





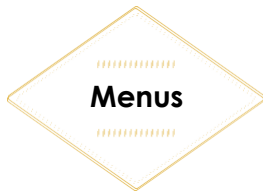
Canapés

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

Tempura de crevettes Black Tiger,
salade fraîcheur, vinaigrette aigre douce

PLAT PRINCIPAL

Suprême de pintade rôtie, sauce aux morilles,
asperges vertes et gnocchis dorés

DESSERT

Sablé breton à la pistache et sa déclinaison de fraises

TRINQUET

CHF 80.00/PERS.

ENTRÉE

Truite marinée, crème aigrette au raifort,
Pickles et blini maison

PLAT PRINCIPAL

Faux-filet de bœuf rassis sur os, sauce bordelaise,
pressé de pommes de terre et déclinaison d'asperges

Alternative poisson ou végétarienne sur demande

DESSERT

Comme une Forêt Noire revisitée, sans alcool

Mignardises

PRESTIGE

CHF 120.00/PERS.

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

Ceviche de bar, leche de tigre, condiments printaniers

HORS D'ŒUVRE

Pressé de foie gras de canard mi-cuit, fraise et rhubarbe

PLAT

Carré de veau cuit basse température et jus court,
pommes de terre et carottes nouvelles

DESSERT

Comme une Forêt Noire revisitée, sans alcool

Mignardises



Business lunch

SALADE DE JEUNES POUSSÉS, PLAT DU JOUR, CAFÉ GOURMAND

CHF 40.00/PERS.

EAUX PLATES ET GAZEUSES À DISCRÉTION

UNIQUEMENT SERVICE DU MIDI

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