

# M'

BANQUETS & MORE 2020

# SUISSISSIME & LIVE YODLE

Pour des offres personnalisées, des cocktails et pour réserver veuillez contacter:

## **Maria Jarl Croci**

Restaurant Edelweiss

2 place de la Navigation

1201 Genève

T: +41 22 544 51 71 / 544 51 51

[mcroci@manotel.com](mailto:mcroci@manotel.com)

[www.hoteledelweissgeneva.com](http://www.hoteledelweissgeneva.com)

Suississime  
Restaurant Edelweiss



MANOTEL  
HOTEL GROUP GENEVA

**Merci de choisir un menu unique  
pour l'ensemble des convives**



## Menu Traditionnel

Viande séchée du Valais (Boucherie Crettaz)

Fondue Edelweiss (Gruyère de Pampigny et Vacherin Fribourgeois)

Meringue de Monsieur Seydoux à la double crème de Gruyère et coulis de fruits rouge

**CHF 50.-**

## Menu Chaudron

Salade de crudités

Fondue Bourguignonne et ses quatre sauces, pommes frites maison

Parfait mocca flambé

**CHF 54.-**

## Menu Découverte

Fondue Edelweiss (Gruyère de Pampigny et Vacherin Fribourgeois) 1/4

Emincé de veau à la zurichoise, roesti

Strudel maison aux pommes

**CHF 58.-**

## Menu Trio de Fondues

Fondue Edelweiss (Gruyère de Pampigny et Vacherin Fribourgeois)

Fondue Bourguignonne et ses quatre sauces, pommes frites maison

Fondue au chocolat Favarger avec fruits frais

**CHF 60.-**

**Merci de choisir un menu unique  
pour l'ensemble des convives**



## Menu Raclette

Viande séchée

Raclette servie à discrétion avec pommes de terre

Meringue de Monsieur Seydoux à la double crème de Gruyère et coulis de fruits rouge

**CHF 58.-**

## Menu Chalet

Assiette Valaisanne

Fondue moitié-moitié aux fromages de la fromagerie de Marsens

Pain et pommes de terre et 1 verre de kirsch

Meringue de Monsieur Seydoux à la double crème de Gruyère et coulis de fruits rouge

**CHF 58.-**

## Menu Dégustation

Raclette portion et viande séchée du Valais

Filets de perches meunière et son roesti doré

Fondue Edelweiss (Gruyère de Pampigny et Vacherin Fribourgeois)

Fondue chocolat Favarger

**CHF 70.-**

# Alternatives

Vegan\* V

Végétarien\* VG

Sans gluten\* SG

Sans Lactose\* SL



# Entrée

Assiette de crudités *Pour tous*

Soupe du Chalet aux légumes *Pour tous*

Salade de quinoa au concombres, poivrons et tomates *Pour tous*

# Plats

Emincé Vegan au curry, riz jasmin , soja et froment,

Burger Végétarien et frites fraîches *VG, SL, V*

Saumon rôti, endives braisées et tomate cerise au miel *VG, SG, SL*

Roesti Végétarien *VG, SG*

# Desserts

Clafoutis aux fruits *SG, VG*

Salade de fruits frais *Pour tous*

Tourte au chocolat *SG, VG*

Tous nos menus et fondues sont disponibles sans alcool  
et avec de la viande halal sur demande

# Apéritifs



## Le verre de bienvenue

1 verre de vin blanc ou 1 verre de vin rouge ou 1 verre de jus de fruits  
Cacahuètes et chips

**CHF 5.- (par personne)**

## Le Suississime

Vin blanc et vin rouge de Genève, jus de fruits, sodas, minérales & bières  
Charcuterie suisse, viande séchée et saucisse sèche du Valais et jambon cru des Grisons  
Fromages suisses (Gruyère et Tête de Moine)

**CHF 25.- (par personne) pour 30 minutes**

**CHF 35.- (par personne) pour 1 heure**





# Forfaits boissons



## La Désalpe

**Une bouteille de vin pour 3 personnes**

Vin blanc de Genève AOC

Vin rouge de Genève AOC

Domaine des 3 Etoiles

ou

50cl de bière Feldschlösschen

**1 Litre d'eau minérale pour 3 personnes**

**1 café ou thé par personne**

**CHF 18.- (par personne)**

## L'Edelweiss

**½ demi-bouteille de vin par personne**

Vin blanc de Genève AOC

Vin rouge de Genève AOC

Domaine des 3 Etoiles

**1 Litre d'eau minérale pour 3 personnes**

**1 café ou thé par personne**

**CHF 22.- (par personne)**

## Le Genevois

**½ demi-bouteille de vin par personne**

Vin blanc: Kerner

Domaine des Champs Lingot

Vin rouge :Lingot Noir Barrique

Domaine des Champs Lingot

**1 Litre d'eau minérale pour 3 personnes**

**1 café ou thé par personne**

**CHF 32.- (par personne)**

## Le Valaisan

**½ demi-bouteille de vin par personne**

Vin blanc : Petite Arvine AOC

Vin rouge : Humagne rouge AOC

Domaine de Varone

**1 Litre d'eau minérale pour 3 personnes**

**1 café ou thé par personne**

**CHF 35.- (par personne)**

## Le Neuchâtelois

**½ demi-bouteille de vin par personne**

Vin blanc: Pinot Gris

Vin rouge :Pinot Noir

Domaine des Champs Lingot

**1 Litre d'eau minérale pour 3 personnes**

**1 café ou thé par personne**

**CHF 37.- (par personne)**

## Le sans alcool

**2 soft drinks au choix**

**1 Litre d'eau minérale pour 3 personnes**

**1 café ou thé par personne**

**CHF 18.- (par personne)**

# Cours de fondue



## Cours et dégustation

Cours de fondue au fromage

Dégustation de la fondue

1 boisson au choix ( 1 kir ou 1 verre de vin blanc ou 1 verre de vin rouge, ou 1 verre de jus de fruits)

**CHF 50.- (par personne)**

## Cours, dégustation et dîner

Cours de fondue au fromage

Dégustation de la fondue en entrée

Plat au choix

*Fondue Bourguignonne et ses quatre sauces, pommes frites maison*  
*ou*

*Roestis Végétarien*

*ou*

*Filets de perches et frites maison*

Dessert

*Meringue à la double crème de Gruyère*

1 boisson au choix ( 1 kir ou 1 verre de vin blanc ou 1 verre de vin rouge ou 1 verre de jus de fruits)

**CHF 85.- (par personne)**

**Durée**

De 30 à 45 min. pour le cours, puis 30 min pour la dégustation

**Horaires**

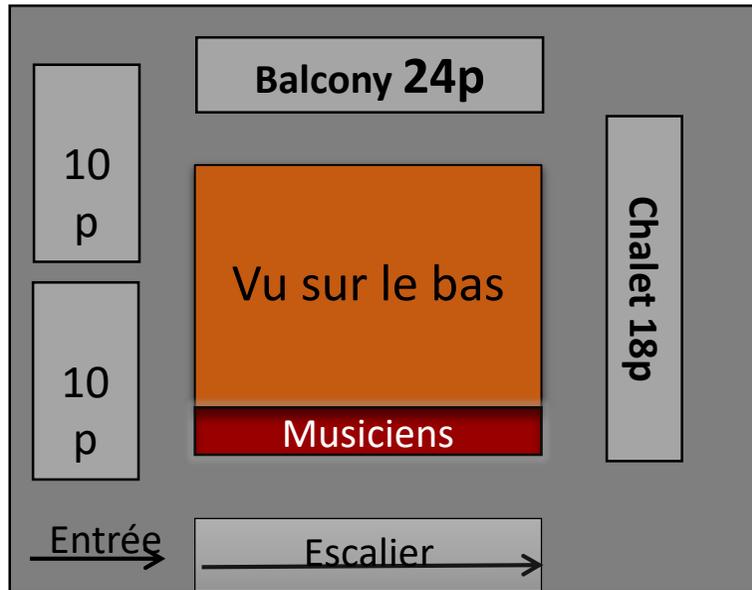
A 17h30, avant le service

**Nombre de participants**

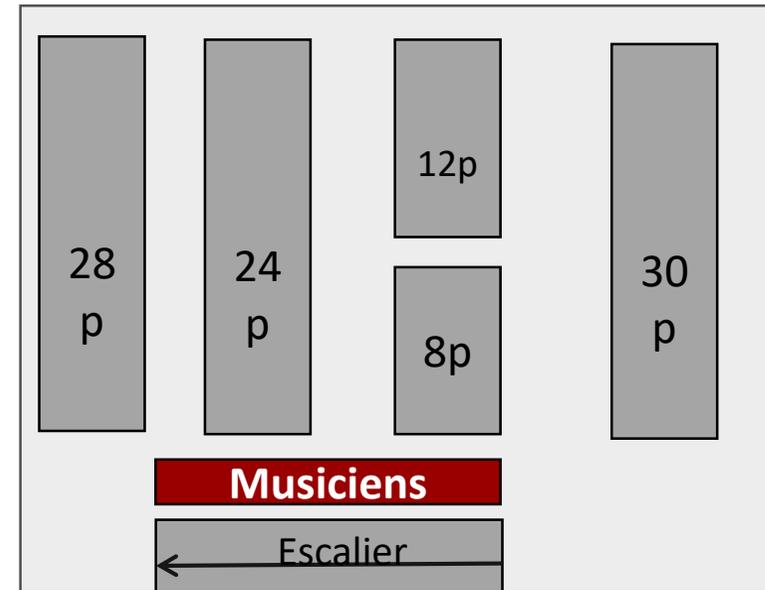
Par groupe de 4 personnes en cuisine ou groupe plus grand dans la salle du restaurant

# Privatisation des espaces

## Salle du haut Max 90



## Salle du bas Max 110



Dépenses minimum :

- Privatisation totale du restaurant: CHF 10'000.-
- Privatisation du bas ou du haut du restaurant: CHF 5'000.-
- Privatisation du Chalet: CHF 1'000.-
- Privatisation du balcon: CHF 1'500.-

NB: La scène des musiciens est située dans la salle du bas du restaurant.