

# **N**otre assortiment de cocktails



Notre service « Banquet » vous propose quatre cocktails selon vos envies et votre budget.

Du sur mesure pour vos évènements, n'hésitez pas à nous contacter : Live-cooking, dîner de gala...

## **Informations Générales**

Le prix de chaque suggestion est prévu pour un service d'une durée d'une heure.

Tout dépassement sera validé par notre maître d'hôtel en accord avec le responsable de votre groupe.

Nos tarifs sont indiqués en Francs Suisses, la Tva et le service sont inclus.

Nous pourrions garantir la faisabilité de vos cocktails si vous nous confirmez la prestation au moins 4 jours à l'avance.

Contactez-nous pour connaître nos modalités de vente.



# Notre assortiment de cocktails



## Cocktail 1

CHF 16.- / personne

### Les boissons non alcoolisées

Eaux minérales plates et pétillantes  
Sélection de boissons gazeuses  
Jus de fruits

### La cave

3 dl de vin genevois Domaine des Graves:  
Vin blanc : Chasselas « Les Fléoles »  
Ou Vin rouge : Gamay vieille vigne « Gueule de loup »  
Ou une bière pression ou bouteille

Assortiment de salés secs à discrétion (chips, cacahuètes...)



# **N**otre assortiment de cocktails



## **Cocktail 2** **CHF 29.- / personne**

### **Les boissons non alcoolisées**

Eaux minérales plates et pétillantes  
Sélection de boissons gazeuses  
Jus de fruits

### **La cave**

3 dl de vin genevois Domaine des Graves:  
Vin blanc : Chasselas « Les Fléoles »  
Ou Vin rouge : Gamay vieille vigne « Gueule de loup »  
Ou une bière pression ou bouteille

Assortiment de 6 canapés salés froids



# Notre assortiment de cocktails



## Cocktail 3 CHF 42.- / personne

### Les boissons non alcoolisées

Eaux minérales plates et pétillantes  
Sélection de boissons gazeuses  
Jus de fruits

### La cave

3 dl de vin genevois Domaine des Graves:  
Vin blanc : Chasselas «Les Fléoles»  
Ou Vin rouge : Gamay vieille vigne «Gueule de loup»  
Ou une bière pression ou bouteille

### Les canapés

Assortiment de 12 canapés salés et sucrés

Gaspacho andalou  
Verrine de cocktail de crevettes roses sauce calypso  
Cuillère de tartare de saumon  
Ronde de canapés au salami et cornichons  
Mini brioche à la mousse de foie et olive noire

Brochette de poulet yakitori mariné (*chaud*)  
Crevette enrobée de pommes de terre (*chaud*)  
Rouleau de printemps à l'aigre doux (*chaud*)  
Mini ramequin au fromage (*chaud*)

### Les gourmandises

Assortiment de 3 douceurs



# Notre assortiment de cocktails



## Cocktail 4 CHF 69.- / personne

### Les boissons non alcoolisées

Eaux minérales plates et pétillantes  
Sélection de boissons gazeuses  
Jus de fruits  
Thé ou Café

### La cave

3 dl de vin genevois Domaine des Graves:  
Vin blanc : Chasselas «Les Fléoles»  
Ou Vin rouge : Gamay vieille vigne «Gueule de loup»  
Ou une bière pression ou bouteille

### Les canapés

Assortiment de 12 canapés salés et sucrés & un plat chaud

Cuillère de morille et son foie gras poêlé au sel de Guérande  
Verrine de cocktail de crevettes roses et son guacamole  
Foie gras de canard sur pain d'épice au miel  
Cuillère de tartare de saumon aux herbes  
Mousseline d'aubergines aux graines de sésame  
Tartare de mozzarella et légumes marinés  
Cassolette de cœur de saumon fumé et sa crème aigrette  
Verrine de taboulé tunisien

### Les plat chaud

Assortiment de pâtes avec leurs sauces

### Les gourmandises

Ronde de macarons et tartelettes aux fruits  
Verrine de salade d'ananas à l'estragon  
Duo de mousse au chocolat  
Symphonie de mini crème brûlée aux saveurs multiples

