

Offre Cocktail & Banquets

Cocktails & Banquets

Les offres proposées dans cette brochure ont été spécialement étudiées pour répondre efficacement aux exigences de notre clientèle.

Nous vous proposons différents espaces pour réaliser vos événements:

Event Center

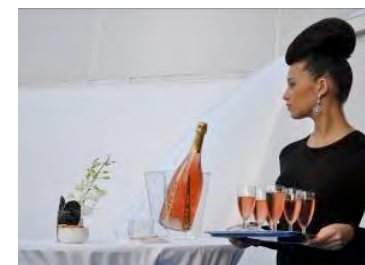
Restaurant et Bar "Hub"

Centre de conférence

De nombreuses solutions pour rendre votre événement inoubliable: Sonorisation, Scène, Matériel de projection, Piste de danse, Connexion WIFI...

Notre équipe reste bien sûr à votre disposition afin d'élaborer des propositions sur mesure, selon vos envies et votre budget.

RAMADA
encore[®]



Hôtel Ramada Encore Genève / Conférence & Event Center
La Praille / 10-12 Route des Jeunes / CH - 1227 Carouge / GENÈVE
☎: +41 (0) 22 309 50 31/33 - E-mail : conference@encoregeneve.ch - www.ramada-encore-geneve.ch

WYNDHAM
HOTEL GROUP

Coup d'envoi

Chf 16.-

Assortiment de salés secs à discrétion (chips et cacahuètes)

La cave

3 dl de vin genevois Domaine des Graves:

-Vin blanc : Chasselas "Les Fléoles"

-Vin rouge : Gamay vieille vigne "Gueule de loup"
ou bière

Les boissons non alcoolisées

Eaux minérales plate et gazeuse

Sélection de sodas

Jus de fruits



Mi-Temps

Chf 29.-

Assortiment de salés secs à discrétion (chips et cacahuètes)

La cave

3 dl de vin genevois Domaine des Graves:

Vin blanc : Chasselas "Les Fléoles"

- Vin rouge : Gamay vieille vigne "Gueule de loup"

Ou bière

Les boissons non alcoolisées

Eaux minérales plate et gazeuse

Sélection de sodas

Jus de fruits

Les canapés

Assortiment de 6 pièces salées froides



Match

Chf 42.-

Assortiment de salés secs à discrétion (chips et cacahuètes)

Sélection de 12 pièces - 9 salés et 3 sucrés

Les canapés

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

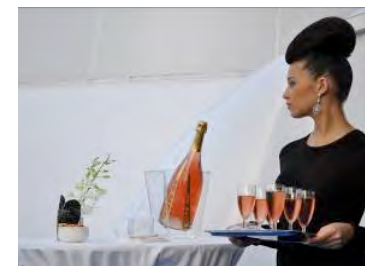
Assortiment de 3 douceurs

La cave

3 dl de vin genevois Domaine des Graves
-Vin blanc: Chasselas "Les Fléoles"
-Vin rouge: Gamay vieille vigne "Gueule de loup"
Ou bière

Les boissons non alcoolisées

Eaux minérales plate et gazeuse
Sélection de sodas
Jus de fruits



Lounge

Chf 69.-



Assortiment de salés secs à discrétion (chips et cacahuètes)

Sélection de 12 pièces prestiges & 1 plat chaud
8 salés et 4 sucrés

Les canapés

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
Verrine de taboulé tunisien

Le plat chaud

Assortiment de pâtes avec leurs sauces

Les gourmandises

Ronde de macarons et tartelettes
Verrine de salade d'ananas à l'estragon
Duo de mousse au chocolat
Symphonie de mini crèmes brûlées

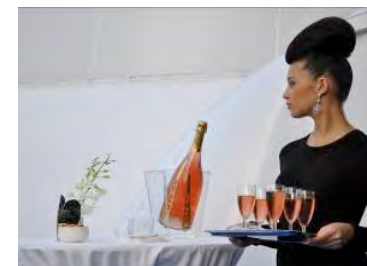
La cave

3dl de vin genevois Domaine des Graves
-Vin blanc : Chardonnay "Silène"
-Vin rouge : Pinot noir "Belle de nuit"
Ou bière

Les boissons non alcoolisées

Eaux minérales plate et gazeuse
Sélection de sodas
Jus de fruits

Café ou thé



Supplément Cocktail

Le pain surprise

60 pièces - Assortiment 3 saveurs

Chf 65.-

Jambon cru

Jambon à l'os et emmental

Volaille marinée à la moutarde à l'ancienne

Les canapés à la carte

Chf 4.- la pièce

Salés froids

Mini-cake aux saveurs de saison

Brochette de tomate et mozzarella au basilic

Verrine de tiramisu aux tomates confites et parmesan

Verrine d'émulsion de carottes et cumin

Salés chauds

Boulette de bœuf à l'orientale, sauce au yaourt

Mini-hamburger de bœuf

Brochette de saumon croustillante

Quiche aux courgettes et au thym

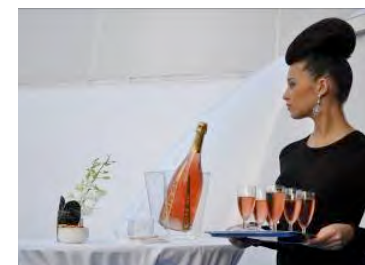
Sucrés

Mini-tasse de tiramisu maison

Mini-tartelette citron meringuée

Mini-entremet poire-chocolat

Verrine de riz au lait façon grand-mère



Menu "Découverte"

Chf 49.-



Composez votre menu parmi cette sélection à prix doux :

Entrées

Marbré du maraîcher et son coulis de tomates au basilic
ou
Terrine de canard au poivre vert
ou
Cocktail de crevettes roses, sauce Calypso

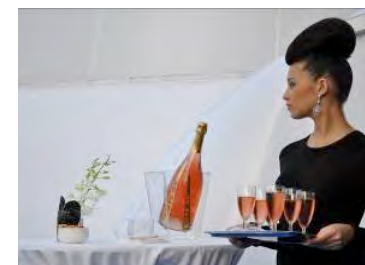
Plats principaux

Filet de Doré austral sur un coulis de poivrons doux, riz pilaw et légumes
ou
Fricassé de volaille forestière, nouilles fraîches et légumes de saison
ou
Sauté de bœuf au poivre vert, mousseline de pommes de terre et légumes

Desserts

Tarte feuilletée aux pommes, sauce cannelle
ou
Crème brûlée à la cassonade
ou
Truffé au chocolat, sauce vanillée

Supplément fromage : Assiette de 3 fromages : Chf 7.50)



Menu "Tentation"

Chf 79.-

Composez votre menu parmi cette sélection de plats aux saveurs du soleil :

Entrées

Duo de saumon « mariné à l'aneth et tartare » et sa mini brioche
 ou
 Pressé d'antipasti de légumes grillés et marinés à l'huile d'olives et basilic
 ou
 Salade gourmande du Sud-Ouest (au magret de canard fumé et foie gras)

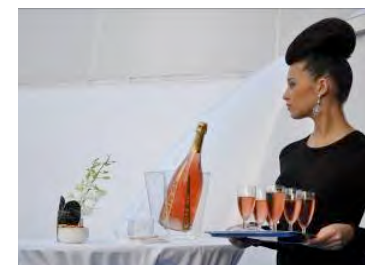
Plats principaux

Suprême de pintade aux champignons des sous-bois, gratin dauphinois
 ou
 Filet de loup au fenouil, pommes de terre vapeurs au persil et duo de légumes
 ou
 Emincé de bœuf stroganoff, riz basmati et duo de légumes

Desserts

Tiramisu "maison"
 ou
 Feuillantine croquante au chocolat, coulis de fruits rouges
 ou
 Framboisier

Supplément fromage : Assiette de 3 fromages : Chf 7.50)



Buffet "Plaisir"

Chf 46.-

Une formule buffet destinée à satisfaire toutes les attentes :

Entrées

Assortiment de crudités
 Choix de salades composées
 Plateau de charcuteries
 Plateau de poissons fumés

Plats principaux

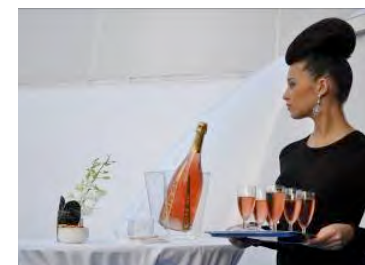
Sélectionné par notre Chef :
 2 plats chauds (poisson et viande)
 2 garnitures (féculents et légumes)

Fromages

Assortiment de fromages

Desserts

Buffet de desserts



Forfaits Boissons

Classique

Vin blanc et rouge genevois Domaine des Graves
 - Chasselas "Les Fléoles"
 - Gamay vieille vigne "Gueule de Loup"
 (ou Sodas ou bière)
 Eaux minérales plate et gazeuse à volonté
 1 café ou expresso ou thé par personne

2 dl - Chf 12.- / 3dl - Chf 15.-

Connaisseur

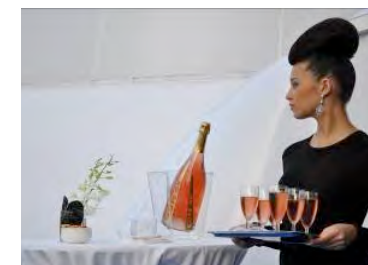
Vin blanc et rouge genevois Domaine des Graves
 - Chardonnay "Silène"
 - Pinot noir "Belle de nuit"
 (ou Sodas ou bière)
 Eaux minérales plate et gazeuse à volonté
 1 café ou expresso ou thé par personne

2 dl - Chf 14.- / 3dl - Chf 17.-

Quintessence

Vin blanc et rouge genevois Domaine des Graves
 - Sauvignon blanc
 - Gamaret "Noir Combe"
 (ou Sodas ou bière)
 Eaux minérales plate et gazeuse à volonté
 1 café ou expresso ou thé par personne

3dl - Chf 19.-



Informations Générales

Nos tarifs sont indiqués en Francs Suisses, par personne, la TVA et le service sont inclus.
Nos conditions générales de vente sont disponibles sur demande.

Tous nos cocktails sont valables pour un minimum de 30 personnes et jusqu'à 1000 personnes.
Tous nos banquets sont valables pour un minimum de 30 personnes et jusqu'à 100 personnes.
Au-delà, vous avez la possibilité de faire appel à un traiteur extérieur tout en exploitant nos espaces (Redevance de 8%).

Service - Heures supplémentaires

Pour les cocktails, le service est inclus pour 1h00 de prestation.
(sauf pour le cocktail "Lounge" qui inclut 2h00 de prestation)
Pour les dîners, le service est inclus pour 3h00 de prestation.

Au-delà comptez :

- Chf 46.- par heure supplémentaire et par serveur (tarif jour)
- Chf 56.- par heure supplémentaire et par serveur (tarif nuit à partir de 23h00 jusqu'à 6h00 du matin)

Forfait boisson

En complément de votre menu, nous vous invitons à choisir un forfait boisson.

