M’

BANQUETS & MORE 2020

ARTY
COSY
TRENDY

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

Malochet Pierre

Hôtel N’vY
18 Rue de Richemont
1201 Genève
T: +41 22 544 66 66 / +41 22 544 66 72
pmalochet@manotel.com

www.hotelnvygeneva.com

Hôtel N'vY

Séminaires

Surprenez vos hôtes et organisez votre événement dans une ambiance Arty et décontractée. Service personnalisé, technologies de pointe et sens de l'hospitalité, autant d'avantages qui garantissent à votre événement tout le succès qu'il mérite.

Esprit boho-chic & dj

Partie intégrante du concept imaginé par

l'architecte Patrick Ribes, l'art s'invite dans tous les espaces de l'hôtel, comme ici avec Mr. Brainwash.

Témoignage

«Votre accueil et l'organisation générale du séminaire ont été parfaits. Merci pour le service irréprochable. La nourriture était excellente, le lieu, le personnel et la flexibilité un vrai bonheur.»

Kimberley Doré
JTI, Japan Tobacco International

Sommaire

P.4
Menu conférence

P.5
Buffet

P.6
Quick Lunch

P.7
Forfaits boissons

P.8/9
Apéritifs, cocktails et tapas

P.10
Menu Banquet

Menu Conférence

Proposition de menu :

- 1 entrée
- 1 plat
- 1 dessert

Un seul et unique menu pour l'ensemble des convives.
Une alternative végétarienne peut être proposée pour le plat principal.

Entrées

- Tartare de dorade aux tomates séchées, olives et purée d'abricot
- Soupe de tomate grappe au Xérès
- Tartare de bar aux mangues, avocat au yuzu
- Crémeux de topinambours
- Salade de papaye mangue et coriandre brochette de crevettes

Plats

- Dos de cabillaud rôti sur peau, en meunière d'herbes, févette et tomates séchées à l'étuvé
- Filet de Lieu doré sur peau, mousseline d'épinard et son mousseux
- Filet de daurade snacké, écrasé de pomme de terre au persil, légumes du moment et son beurre blanc yuzu
- Suprême de Volaille poêlé, champignons du moment cassolette de pommes de terre grenaille aux Cébettes et sa sauce volaille
- Filet de canette rôtie au miel, écrasé de pomme de terre vitelotte pomme golden caramélisée, sauce au miel
- Pavé de Rumsteak, risetto de perle de blé, tomates séchées et olives, sauce vin rouge

Desserts

- Tartelette aux fruits rouges et glace vanille
- Dôme vanille et passion, sorbet exotique
- Mille-feuille chocolat et framboise, glace pistache

Buffet Conférence

À choisir:
- 5 entrées
- 1 poisson et 1 viande
- 4 desserts

Les plats sont accompagnés de 4 garnitures (2 féculents et 2 légumes)

Options végétariennes
Risotto au parmesan
Pâte de la semaine

Entrées
Saladine avec sa vinaigrette
Saumon mariné à la betterave et ses lamelles de betteraves Chioggia
Salade César et copeaux de parmesan
Tartare de dorade aux tomates séchées, olives citron vert yuzu et purée d'abricot
Velouté de tomates grappes au xérès et huile d'olive
Tataki de bœuf et farce pistache
Dos de cabillaud mariné citron vert yuzu et sauce mangue
Crevettes tay-on marinées huile d'olive gingembre
Salade de pennes aux tomates séchées et olives
Crémeux de topinambours
Salade de papaye mangue et coriandre brochette de crevettes

Plats
Poisson
Filet de cabillaud rôti
Lieu jaune doré sur peau
Filet de loup snacké
Pavé de saumon

Viande
Poitrine de canette rôtie au miel
Suprême de volaille poêlé
Faux-filet grillé
Epaule d'agneau confite

Desserts
Crumble aux pommes
Tiramisu café
Brochette de fruits
Brownies chocolat
Choux caramel
Panacotta fruits rouge
Tartelette citron meringué
Sablé breton framboise vanille

Quick Lunch

Conférence

Sandwich

Ballon 6 céréales concombre et radis Nantais
Mini baguette blanches, beurre jambon forêt noire
Mini buns sésame au fromage frais ou vieux gruyère
Mini délice au saumon fumé
Finger concombre
Club sandwich au poulet ou saumon
Mini burger
Foccacia tomates mozzarella et pesto

Salade et verrines

Salade de févettes, tomates et coriandre fraîche à l'orientale
Dips de légumes et ses sauces
Piqué de tomates mozzarella au pesto de basilic
Filaments de carottes au citron et huile d'olive
Assortiments de poissons fumés
Plateaux de fromages Suisses et Français

Desserts

Crumble aux pommes
Tiramisu café
Brochette de fruits
Brownies chocolat
Choux caramel
Panacotta fruits rouge
Tartelette citron meringué
Sablé breton framboise vanille

Forfaits boissons

Forfait Geneva

Chasselas, Domaine de la Mermière, Vieilles Vignes, AOC Genève, 2018
Gamay, Domaine de la Mermière, Vieilles Vignes, AOC Genève, 2018
Eaux minérales, café/ thé

CHF 25.- (par personne)

Forfait Geneva plus

Chardonnay, Domaine Les Hutins, 2019
Ou Johanniter, Domaine de La Capitaine « BIO » 2019
Gamaret, Domaine des Ménades, A. Jacquier 2019, Anières
Ou Pinot Noir –Vielles Vignes, Domaine de La Capitaine « BIO » 2019
Eaux minérales, café/ thé

CHF 35.- (par personne)

Forfait Vins de Star (sur demande)

Finger

9 pièces CHF 28.-

12 pièces CHF 36.-

Le froid

Dips de légumes et ses sauces
Tataki de bœuf, farce pistache
Tataki de saumon, farce philadelphia ciboulete
Velouté du moment
Foccacia au fromage frais et concombre
Wrap au saumon fumé, tatziki à la menthe
Mini panini viande des grisons et cornichon

Le chaud

Risotto crémeux au parmesan
Mini cheeseburger
Raviole de crevette, sauce citronelle
Brochette de volaille, sauce sathay
Brochette de bœuf sauce au vin rouge

Le sucré

Brownie chocolat
Mini brochette de fruits
Choux caramel
Crumble pomme
Panacotta fruits rouges
Tartelette citron meringué
Tiramisu moka

Aperitifs and Cocktails

N'VY BAR

Big Apple

Champagne Perrier Jouët,
Vin blanc et rouge de Genève,
bières, jus de fruits, sodas,
eaux minérales, salés et olives

45.- par pers 1h
80.- par pers 2h

Rockefeller

Prosecco, Vin blanc et rouge de Genève,
bières, jus de fruits, sodas, eaux minérales,
salés et olives

30.- par pers 1h
50.- par pers 2h

Broadway

Vin blanc et rouge de Genève,
bières, jus de fruits, sodas, eaux minérales,
salés et olives

25.- par pers 1h
45.- par pers 2h

Brooklyn

Vin blanc et rouge de Genève,
bières, jus de fruits, sodas, eaux minérales,
salés et olives
Cocktails
Green N'vY
Mojito
Aperol Spritz

40.- par pers 1h
70.- par pers 2h

TAPAS**

La Libanaise

Houmous à la betterave
et pain
Libanais

19.- par personne

La Suisse

Viande séchée des Grisons
Lard du Valais
Jambon des Grisons
Gruyère doux et petit pot de condiment

23.- par personne

La Norvégienne

Tranche de pain de campagne, saumon
fumé, crème Philadelphia, aneth

16.- par personne

TVA 7.7% Incluse, nos prix sont en francs suisses

*Sur la base de 1/3 de bouteille par personne

**Tapas sur la base de une pièce par personne

Nos Menus Banquets

Chf : 65.- par personne

Velouté de légumes du moment

* * *

Suprême de volaille Suisse Grillé
Pommes de terre grenaille et poêlée de champignons

* * *

Moelleux au chocolat et glace vanille

Chf : 75.- par personne

Tartare de bar aux mangues, avocat au yuzu

* * *

Filet de canette rôti, purée de carottes jaunes et légumes fanes, champignons du moment, pommes de terre grenaille aux cébettes

* * *

Mille-feuille d'Arlette crème diplomate

sorbet poire

Chf : 85.- par personne

Terrine de foie gras de canard, gelée de pommes Granny Smith et son chutney

* * *

Raviole de champignons , crumble de cacao

* * *

Filet de bœuf poêlé, écailles de carottes, morilles,
compotée d'oignions
Cappuccino de pommes de terre
à l'huile de truffe

* * *

Moelleux au chocolat et glace vanille

A votre service!

Cyrille Azevedo
Chef de cuisine

Pierre Malochet

Banqueting Manager
Tél. +41 22 544 66 72
pmalochet@manotel.com