

# M'

BANQUETS & MORE 2021

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.hotelnyygeneva.com](http://www.hotelnyygeneva.com)



Hôtel N'vY <sup>★★★★★</sup>

MANOTEL  
HOTEL GROUP GENEVA

# Hôtel N'vY

Esprit  
boho-chic  
& dj

## 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

## 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.



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.

# Sommaire

**P.4**

Menu conférence  
Printemps-été



**P.5**

Buffet

Printemps-été

**P.6**  
Quick Lunch  
Printemps-été



**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

- Gaspacho de tomates
- Tartare de bar aux agrumes
- Salade exotique de mini penne, mangue, papaye, crevette et coriandre
- Crémeux de petit-pois à la menthe
- Salade César
- Salade de tomates et concombre, buratta aux herbes fraîches

## Plats

- Dos de cabillaud rôti sur peau, Choux pak-choï, riz basmati et sauce vierge
- Filet de daurade snacké, écrasée de pomme de terre, wok de légumes
- Suprême de Volaille poêlé, champignons du moment, purée de carottes, pomme de terre grenaille, beurre maître d'hôtel
- Filet de canette rôti, purée de betterave et son croquant, risotto herbacé, sauce au miel
- Pavé de Rumsteak, pommes allumettes, wok de légumes, beurre maître d'hôtel

## Desserts

- Dôme citron cœur agrumes, sorbet fraise
- Entremet exotique, sorbet mangue
- Finger mascarpone aux fruits rouges, sorbet framboise
- Entremet trois chocolats

# Buffet Conférence



## Options végétariennes

Risotto au parmesan  
Pâte de la semaine

À choisir:

- 5 entrées
- 1 poisson et 1 viande
- 4 desserts

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

## 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 penne aux tomates séchées et olives

Crèmeux de topinambours

Salade de papaye mangue et coriandre brochette de crevettes

## Plats

Poisson

Filet de cabillaud rôti

Filet de daurade

Filet de loup snacké

Pavé de saumon

## Viande

Poitrine de canette rôtie au miel

Suprême de volaille poêlé

Bœuf aux olives

Epaule d'agneau confite

## Desserts

Tiramisu café

Salade de fruits

Mini Tropicane

Financier framboise

Tarte aux pommes

Finger chocolat orange

Opéra

Mousse au chocolat

Macarons

Finger ananas citron *vert*

# Quick Lunch Conférence Printemps - été



## Sandwich

Finger radis

Mini baguette blanches, beurre jambon forêt noire

Mini pain aux céréales et fromage

Finger concombre

Club sandwich au poulet ou saumon

Finger tapenade

Focaccia tomate mozzarella

Club sandwich viande des grisons

## Salade et verrines

Salade de brocoli et chou-fleur à la coriandre

Salade de patissons

Dips de légumes et ses sauces

Piqué de tomates mozzarella au pesto de basilic

Salade César

Saumon fumé

Salade de mini penne

Plateaux de fromages et charcuteries

## Desserts

Tiramisu café

Salade de fruits

Mini Tropicienne

Financier framboise

Tarte aux pommes

Finger chocolat orange

Opéra

Mousse au chocolat

Macarons

Finger ananas citron vert

# 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  
Cabernet Franc « La Clémence » Cave de Genève, Satigny 2016  
Ou Pinot Noir – Vieilles 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  
Club sandwich à la viande des grisons  
Tartare de bar aux agrumes  
Gaspacho ou velouté du moment  
Focaccia au fromage frais et concombre  
Wrap au saumon fumé, tatziki à la menthe  
Tartare de boeuf

## Le chaud

Rioto crémeux au parmesan  
Mini cheeseburger  
Crevette snackée, sauce citronnelle  
Brochette de volaille, sauce sathay  
Brochette de bœuf sauce au vin rouge

## Le sucré

Tropézienne  
Salade de fruits  
Financier framboise  
Tarte aux pommes  
Finger chocolat orange  
Opera  
Macarons  
Finger ananas citron vert  
Tiramisu moka



## 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**

# Aperitifs and Cocktails



## 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\*\*

### Américaine 24.-

Onions rings  
Mini cheeseburger  
Chicken wings

### La Suisse 24.-

Charcuteries et fromages

### La Mexicaine 13.-

Nachos et guacamole

# 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

\* \* \*

Finger mascarpone fruits rouges

Sorbet framboise



## Chf : 75.- par personne

Tartare de bar aux agrumes

\* \* \*

Filet de canette rôti, déclinaison de  
betterave

Écrasée de pomme de terre aux  
herbes

\* \* \*

Moelleux chocolat et glace vanille



## Chf : 85.- par personne

Terrine de foie gras de canard aux  
chanterelles

\* \* \*

Risotto crémeux aux herbes fraîches

\* \* \*

Filet de bœuf poêlé, déclinaison de  
carottes  
compotée d'oignons

\* \* \*

Dôme citron cœur aux agrumes  
Sorbet framboise



# A votre service!

## **Pierre Malochet**

Banqueting Manager

Tél. +41 22 544 66 72

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