

# M'

BANQUETS & MORE 2022

ARTY  
COSY  
TRENDY

Pour des offres personnalisées veuillez  
contacter:

**Pierre Malochet**

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

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

Hôtel **N'vY** 



# COCKTAILS & APERITIFS

FORFAITS BOISSONS



## **Broadway**

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

**CHF 25.- par personne**

## **Big Apple**

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

**CHF 45.- par personne**

## **Brooklyn**

Cocktails au choix de notre barman, vin blanc et rouge de Genève, bières, jus de fruits, sodas, eaux minérales, salés et olives.

**CHF 40.- par personne**

## **Rockefeller**

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

**CHF 33.- par personne**

*Nos forfaits cocktail sont élaborés pour un cocktail de 1 heure. Au-delà, il vous sera facturé un supplément de 50% sur le forfait boisson pour chaque heure entamée*

# COCKTAILS & APERITIFS

FORFAITS PIÈCES COCKTAIL



**Pour élaborer votre cocktail, vous devez :**

1. Choisir un forfait pièces cocktail
2. Composer votre menu
3. Choisir un forfait boisson

## **Forfait 6 pièces**

3 pièces froides  
2 pièces chaudes  
1 pièce sucrée

**CHF 21.- par personne**

---

## **Forfait 9 pièces**

4 pièces froides  
3 pièces chaudes  
2 pièces sucrées

**CHF 32.- par personne**

---

## **Forfait 12 pièces**

5 pièces froides  
4 pièces chaudes  
3 pièces sucrées

**CHF 42.- par personne**

# COCKTAILS & APERITIFS

FORFAITS PIÈCES COCKTAIL



**Pour élaborer votre cocktail, vous devez :**

1. Choisir un forfait pièces cocktail
2. Composer votre menu
3. Choisir un forfait boisson

## Pièces froides

- Crevettes marinées gingembre citron vert
- Cabillaud mariné au citron combava
- Tataki de bœuf aux graines de sésame
- Cube de thon, vinaigrette à la mangue
- Salade de volaille thaï
- Crème de potiron, graines de courge
- Crémeux de chou fleur à l'huile de truffe
- Salade quinoa, feta
- Ravioles de betterave, vinaigre de Xérès
- Focaccia tomate, mozzarella
- Finger concombre

## Pièces chaudes

- Mini N'vY Burger
- Risotto parmesan ou champignons
- Brochette de bœuf, sauce vin rouge
- Crevettes sautées à la coriandre
- Poulet mariné citron, romarin
- Samossa légumes

## Pièces sucrées

- Palet chocolat noir caramel
- Assortiment de macarons
- Mousse au chocolat
- Finger ananas coco
- Mini sablé aux fruits rouges
- Assortiment de choux (chocolat, caramel, vanille, framboise, citron et pistache)



# BUFFET

AUTOMNE - HIVER



**CHF 65.-**  
par personne

Le choix du buffet doit contenir :  
5 entrées, 1 poisson, 1 viande,  
4 accompagnements et 3 desserts.

Une alternative végétarienne peut  
être proposée pour le plat principal

- Salade verte
  - Crevettes marinées au citron vert
  - Saumon fumé
  - Velouté de potiron, graines de courge
  - Salade César, volaille ou crevette
  - Crémeux de choux fleur à l'huile de truffe
  - Emincé de volaille aux épices
  - Salade de bœuf thaï
- 
- Suprême de volaille grillé / Emincé de dinde au curry
  - Filet de Bar
  - Pavé de saumon
  - Pommes de terre grenaille
  - Quinoa
  - Wok de légumes
  - Fondue de poireaux
  - Riz basmati
  - Brocoli
  - Courgettes poêlées
- 
- Salade de fruits
  - Financier framboise
  - Assortiment de macarons
  - Palet chocolat
  - Meringue et fruits rouges

# MENU

AUTOMNE - HIVER



**CHF 65.-**  
par personne

Le choix du menu doit être unique pour l'ensemble des convives.

Une alternative végétarienne peut être proposée pour le plat principal

Velouté de potiron,  
graines de courge torréfiées

---

Filet de saumon label rouge, purée d'oignons caramélisés,  
carottes et poireaux au four, mousseux carottes et citron vert

---

Cheesecake aux fruits de la passion,  
coulis de mangue

# MENU

AUTOMNE - HIVER



CHF 75.-

par personne

Le choix du menu doit être unique pour l'ensemble des convives.

Une alternative végétarienne peut être proposée pour le plat principal

Champignons sauvages,  
bouillon infusé au romarin

---

Suprême de pintade, purée de maïs, endive braisée,  
pommes de terre rôtie

---

Moelleux au chocolat,  
glace vanille

# MENU

AUTOMNE - HIVER



**CHF 89.-**  
par personne

Le choix du menu doit être unique pour  
l'ensemble des convives.

Une alternative végétarienne peut être proposée  
pour le plat principal

Pressé de foie gras, gelée de mûre,  
chanterelles d'automne au vinaigre de Jerez

---

Filet de bœuf poêlé, purée de carottes, légumes fanes,  
chips vitelotte, sauce vin rouge

---

Moelleux au chocolat, glace caramel  
beurre salé



# FORFAITS BOISSON

AUTOMNE - HIVER



N'hésitez pas à nous demander notre carte  
des vins et/ ou boissons sans alcool.

## **Forfait Vin**

Eau pétillante (à discrétion)

Eau plate (à discrétion)

Vin blanc de Genève (1/3 de bouteille par pers.)

Vin rouge de Genève (1/3 de bouteille par pers.)

Boissons sans alcool (à discrétion)

Thé et Café (à discrétion)

**CHF 25.- par personne**

---

## **Forfait Vin de Star**

Eau pétillante (à discrétion)

Eau plate (à discrétion)

Vins de Star (1/3 de bouteille par pers.)

Boissons sans alcool (à discrétion)

Thé et Café (à discrétion)

**CHF 35.- par personne**

# A votre service!



---

## **Pierre Malochet**

Banqueting Manager

Tél. +41 22 544 66 72

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