

MENUS BANQUETS 2025

Pour des offres personnalisées veuillez contacter :

Camille Hidalgo Diaz

Assistante F&B

☎ +41 22 544 51 71 / 544 51 51

edelweiss.FB@manotel.com



❁ MENUS BANQUETS ❁

Menu Chaudron CHF 58.- par personne

- *Salade de crudités*
- *Fondue Bourguignonne et ses trois sauces, pommes frites*
- *Coupe Dame blanche*

Menu Traditionnel CHF 60.- par personne

- Viande séchée du Valais (Boucherie Crettaz)
- Fondue Moitié-Moitié Edelweiss
- Meringue artisanale à la double crème de Gruyère et coulis de fruits rouges

Menu Chalet Revisité CHF 66.- par personne

- Viande séchée du Valais (Boucherie Crettaz)
- Fondue Moitié-Moitié Edelweiss, pommes de terre et 1 verre de Kirsch
- Meringue artisanale à la double crème de Gruyère et coulis de fruits rouges

Nous vous remercions de choisir un menu unique pour l'ensemble des convives

❁ MENUS BANQUETS ❁

Menu Trio de fondues CHF 67.- par personne

- *Fondue Edelweiss (Gruyère de Pampigny et Vacherin Fribourgeois)*
- *Fondue Bourguignonne et ses trois sauces, pommes frites*
- *Fondue au chocolat avec fruits frais*

Menu Raclette CHF 72.- par personne

- *Viande séchée du Valais (Boucherie Crettaz)*
- *Raclette d'Aletsch, servie à discrétion avec des pommes de terre*
- *Meringue artisanale à la double crème de Gruyère et coulis de fruits rouges*

Maximum 50 personnes

Menu Dégustation CHF 75.- par personne

- *Portion de raclette d'Aletsch et viande séchée du Valais*
- *Risotto crémeux aux Bolets et ses filets de perches*
- *Fondue Moitié-Moitié Edelweiss*
- *Fondue au chocolat servie avec des fruits frais*

Nous vous remercions de choisir un menu unique pour l'ensemble des convives

❁ NOS APERITIFS ❁

Le verre de bienvenue CHF 9.- par personne

- 1 verre de vin blanc ou rouge ou jus de fruits
- Cacahuètes et chips

Le Suississime CHF 29.- pp 30 minutes / CHF 39.- pp 1 heure

- Vin blanc et vin rouge de Genève, jus de fruits, sodas, minérales & bières
- Charcuterie suisse, viande séchée, saucisse sèche et jambon cru du Valais
- Fromages suisses (Gruyère et Tête de Moine)

Le Léman CHF 49.- par personne 45 minutes

- Cocktail «Silverstar»
- Vermouth, bières et boissons soft
- 5 canapés par personne
- 4 assortiments de feuilletés par personne



✿ NOS FORFAITS BOISSONS ✿

L'edelweiss CHF 23.- par personne

Une bouteille de vin pour 3 personnes

Vin blanc : Chasselas réserve edelweiss AOC

Vin rouge : Gamay réserve edelweiss AOC

Domaine des 3 Etoiles ou 50cl de bière Feldschlösschen

1 litre d'eau filtrée pour 3 personnes

1 café ou thé par personne

Le Valaisan CHF 39.- par personne

½ demi-bouteille de vin par personne

Vin blanc : Petite Arvine AOC

Vin rouge : Humagne rouge AOC Domaine de Varone

1 litre d'eau filtrée pour 3 personnes

1 café ou thé par personne

Le Genevois CHF 29.- par personne

½ demi-bouteille de vin par personne

Vin blanc: Chasselas réserve edelweiss AOC

Vin rouge: Gamay réserve edelweiss AOC

Domaine des 3 Etoiles

1 litre d'eau filtrée pour 3 personnes

1 café ou thé par personne

Forfait sans alcool CHF 21.- par personne

1 Mocktail, 2 soft drinks au choix

1 litre d'eau minérale pour 3 personnes

1 café ou thé par personne

❁ NOS COURS DE FONDUE ❁

Durée : De 30 à 45 min. pour le cours.

Horaires : A 17h00 ou 17h30

Nombre de participants : maximum 25 personnes.

Par groupe de 4 personnes en cuisine ou groupe plus grand dans la salle du restaurant

Cours fondue au fromage et dégustation CHF 70.- par personne

1 boisson au choix (1 kir ou 1 verre de vin blanc ou 1 verre de vin rouge, ou 1 verre de jus de fruits)

Cours, dégustation et dîner CHF 110.- par personne

Cours et dégustation de la fondue en entrée

Plat au choix : Fondue Bourguignonne et ses trois sauces, pommes frites maison

ou

Roesti Végétarien

ou

Filets de perches et frites maison

Dessert : Meringue à la double crème de Gruyère avec coulis de fruits rouges

1 boisson au choix (1 kir ou 1 verre de vin blanc ou 1 verre de vin rouge ou 1 verre de jus de fruits)

