

# MENUS BANQUETS DE FIN D'ANNÉE 2024

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 Gourmand CHF 62.- par personne

- *Velouté de courge et ses crispy de champignons*
- *Emincé de veau à la Zurichoise et son rösti doré*
- *Mousse au chocolat blanc Toblerone*



## Menu Chalet Revisité CHF 66.- par personne

- *Viande séchée du Valais (Boucherie Crettaz)*
- *Fondue Moitié-Moitié Edelweiss, pain, 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 Terroir CHF 70.- par personne

- *Assiette de Malakoff*
- *Trou Valaisan*
- *Suprême de volaille GRTA aux trompettes et sa pôlée de spätzli*
- *Assiette gourmande*

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
- 1 verre de 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

- Apéritif «Le Genevois»
- Vermouth, Anisés, Porto, Suze
- 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 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

## Le Festif CHF 52.- par personne

½ demi-bouteille de vin par personne  
Vin blanc : Viognier la Clémence Cave de Genève  
Vin rouge : Douce Noire, Domaine des Abeilles D'or  
1 dl de vin doux  
Douceur d'automne, Domaine des Abeilles D'or  
1 litre d'eau filtrée pour 3 personnes  
1 café ou thé par personne

## Le Vaudois CHF 38.- par personne

½ demi-bouteille de vin par personne  
Vin blanc : Aigle les Murailles AOC Chablais  
Vin rouge : Aigle les Murailles Rouge AOC Chablais  
Domaine Henri Badoux  
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

## 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, puis 30 min pour la dégustation**

**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)

