

MENUS BANQUETS 2025

Pour des offres personnalisées veuillez contacter :

Camille Hidalgo Diaz

Assistante F&B

+41 22 544 51 71 / 544 51 60

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 ❁

Cours fondue au fromage et dégustation CHF 100.- par personne

Atelier fondue au fromage avec notre Chef de Cuisine puis dégustation

Servie avec des pommes de terre, de la viande séchée du Valais suivi d'un dessert.

Durée du cours : 30 minutes

Horaires : A 17h00 ou 17h30

Nombre de participants : de 1 à 25 personnes

Cours en français ou en anglais

**Remise d'un diplôme d'expert en fondue
Un tablier**

***La fondue peut être réalisée sans alcool**

