



LE PLUS BEAU JOUR DE VOTRE VIE

Offrez-vous un mariage inoubliable au Crowne Plaza Geneva

Nos salons privés offrent de surprenantes possibilités d'accueil et notre équipe de professionnels fera tout pour que votre fête se déroule à merveille.

Le Crowne Plaza Geneva a le plaisir d'offrir aux jeunes mariés la "Suite Nuptiale" pour la nuit de noces, avec petit déjeuner, un magnum de champagne et un cadeau surprise....

Sans plus attendre, découvrez nos propositions et contactez-nous pour visiter nos salons ou pour recevoir une offre personnalisée.

Déroulement de la soirée

Apéritif

L'apéritif vous sera servi, composé de vin blanc, kir, jus de fruits, bière, eau minérale, soda, accompagné de chips, bretzels et olives.

Dîner

Dans le salon, les tables seront disposées selon votre goût, décorées de fleurs fraîches et de bougies. Les menus, confectionnés par nos soins, seront disposés sur les tables. Si vous le désirez, une piste de danse et un podium peuvent être installés dans le salon.

Boissons

1 bouteille de vin blanc pour 3 personnes et 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes seront servies pendant le dîner, ainsi que de l'eau minérale jusqu'au café. Une coupe de champagne par personne accompagnera le gâteau des mariés.

Propositions de menus

Nous vous proposons de choisir votre menu préféré, parmi les 3 propositions suivantes. Notre équipe se tient à votre entière disposition pour toute demande personnalisée.

Fleur de Lys 142.-

Terrine du lac et bouquet de mesclun
Crème aigre à la ciboulette

Bouillon de volaille à la bergamote

Pièce de boeuf poêlée au poivre de Seschuan
Pommes sautées aux herbes et méli mélo de légumes

Opéra

Gâteau des mariés

Café / thé et sablés

Orchidée 161.-

Ballottine de caille du Léman aux fruits secs
Mesclun aux noisettes torréfiées

Pavé de bar rôti à l'huile de vanille sur lit de courgettes

Sorbet citron

Grenadin de veau grillé, sauce au miel et citrons confits
Charlotte de pommes de terre et légumes glacés

Croustillant de fromage de chèvre

Opéra

Gâteau des mariés

Café / thé et sablés

Baccara 151.-

Médailillon de foie gras au Porto
Compote d'oignons et pain brioché

Trilogie de la mer sur julienne de légumes

Sorbet citron

Carré d'agneau en croûte d'herbes fraîches
Pommes de terre grenailles
Paillasson de légumes

Opéra

Gâteau des mariés

Café / thé et sablés

Menu identique pour tous les convives

Tous nos prix sont indiqués en francs suisses, par jour et par personne, TVA incluse.

Banquets et conférences, menus mariage, tél + 41 (0)22 710 30 21 - banquets@cpvgva.ch - www.cpgva.ch - 2013.10.24