

PERSONNALISEZ VOTRE ÉVÉNEMENT

Personnalisez votre événement en ajoutant les éléments suivants:
Prix par personne, par pause.

Café d'accueil | CHF 8.-

cafés, thés, jus d'orange, eaux minérales, fruits frais

Pause-café permanente | CHF 28.- (par jour)

cafés, thés, jus, eaux minérales, fruits frais, yoghourts, gâteaux et pâtisseries

Pause-café matin | CHF 11.-

cafés, thés, jus, eaux minérales, fruits frais, Actimel et viennoiseries

Pause-café après-midi | CHF 12.-

cafés, thés, jus, eaux minérales, fruits frais, sélection de cookies et verrines

Suppléments pour votre pause-café

Personnalisez vos pauses, afin de rendre votre événement unique et mémorable

1 | Keep up the boost | CHF 11.-

Besoin d'un remontant efficace durant une réunion épuisante ?

Smoothies frais, yoghourts, plateau de fruits de saison et salade de fruits, boissons énergisantes et barres de céréales seront à votre disposition pour repartir du bon pied !

2 | Chocolate lovers | CHF 8.-

La vie est comme une boîte de chocolat !

Tout le plaisir du chocolat suisse décliné sous forme d'une fondue au chocolat avec ses fruits de saison et marshmallows. Laissez-vous tenter !

3 | Best of Switzerland | CHF 14.-

Nous vous proposons un assortiment de fromages, charcuteries et viande séchées suisses.

Le tout servi avec un délicieux verre de vin de nos régions, évidemment !

4 | Le neuvième trou - les golfeurs font une pause | CHF 17.-

Le temps d'une pause, profitez d'une petite partie de golf tout en dégustant du chocolat blanc, des marshmallow et de surprenants scones aux fruits sous forme de balles de golf.

Que le meilleur gagne !

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

Valable dès janvier 2017. Les tarifs et les versions antérieures ne sont pas valides.

Banquets et conférences – tél + 41 (0)22 710 30 21 – banquets@cpgva.ch – www.cpgva.ch

COCKTAIL PACKAGES

Prix par personne

Apéritif sans alcool	30 min CHF 9	1 heure CHF 14	2 heures CHF 20
Eaux aromatisées Jus de fruits Sodas Eaux minérales Bière sans alcool Mousseux sans alcool			
Apéritif suisse	30min CHF 11	1 heure CHF 16	2 heures CHF 21
Vin blanc et vin rouge suisses Kir Bière suisse Jus de fruits Sodas Eaux minérales			
Apéritif Champagne	30 min CHF 28	1 heure CHF 35	2 heures CHF 42
Louis Roederer Brut Premium Champagne Jus de fruits Eaux minérales Vin blanc et vin rouge suisses Kir royal Sodas			
Apéritif tout inclus	30 min CHF 33	1 heure CHF 40	2 heures CHF 45
Louis Roederer Brut Premium Champagne Jus de fruits Eaux minérales Vin blanc et vin rouge suisses Sodas Martini blancs et rouges Porto, Sherry Gin, Vodka, Rhum, Whiskey Bières suisses Kir / Kir royal			

Tous nos apéritifs et cocktails sont accompagnés de chips, olives et bretzels.

Tous nos prix sont indiqués en francs suisses, par jour et par personne, TVA incluse.
Valable dès le 16 janvier 2015. Les tarifs et les versions antérieures ne sont pas valides.

Banquets et conférences – tél + 41 (0)22 710 30 21 – banquets@cpgva.ch – www.cpgva.ch



CANAPÉS

Composez vous-même votre formule cocktail

Cocktail After meeting | CHF 11.- incluant 3 canapés froids ou sucrés

Cocktail Gourmand | CHF 24.- incluant 5 canapés froids ou sucrés et 2 canapés chauds

Cocktail Finger Food | CHF 48.- incluant 9 canapés froids ou sucrés et 6 canapés chauds

Prix par pièce CHF 4.-

Canapés froids

Terrine de féra et omble

Cocktail d'écrevisses du lac

Blinis à la truite fumée

Blinis au saumon fumé

Sashimi de thon au sésame

Cube de saumon mariné au yuzu

Carpaccio de Saint-Jacques au citron vert

Tartare de bar aux algues

Plateau de viande séchée des Grisons

Jambon Pata Negra sur pain

Verrine de mousse de foie gras

Verrine de volaille de Perly et poire

Tonneau genevois au cumin

Tartare de tomate au basilic

Verrine de houmous

Pissaladière

Tortilla de pomme de terre

Verrine de mousse au roquefort, noix et endives

Verrine de guacamole et tacos

Poivrons farcis au fromage de chèvre

Aubergine grillée au fromage frais

Chips de banane plantain à l'anis étoile

Canapés chauds

Brochette de Longeole

Brochette d'agneau de Vessy

Brochette de crevettes à la coriandre

Goujonnettes de lotte à l'huile vierge

Ailes de poulet tandoori

Rouleau de printemps aux crevettes

Rouleau de printemps végétarien

Beignet de cabillaud

Brochette de poulet satay

Vivaneau frit aux épices

Mini croissants au jambon

Mini quiche

Calamars frits

Poulet à la citronnelle

Poulpe galicien au sel fumé

Rings d'oignons

Tempura de légumes

Canapés sucrés

Mini tartelette au citron

Gaspacho de fruits rouges

Tartare de mangue

Mini Opéra

Verrine de fruits et fromage frais

Pain surprise (environ 50 sandwiches) à CHF 180.-

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

Valable dès le 16 janvier 2015. Les tarifs et les versions antérieures ne sont pas valides.

Banquets et conférences – tél + 41 (0)22 710 30 21 – banquets@cpgva.ch – www.cpgva.ch

DÉJEUNER D'AFFAIRE OU DÎNER D'AFFAIRE

SÉLECTION DE MENUS

Composez votre menu en choisissant parmi notre sélection d'entrées, plats principaux, fromages et desserts
1 choix par groupe, minimum 10 personnes

- Menu 2 plats à CHF 52.-** servi assis, composé de 1 entrée + 1 plat principal ou 1 plat principal + 1 dessert
- Menu 3 plats à CHF 67.-** servi assis, composé de 1 entrée, 1 plat principal, 1 dessert ou fromage
- Menu 4 plats à CHF 81.-** servi assis, composé de 2 entrées, 1 plat principal, 1 dessert ou fromage
- Menu 5 plats à CHF 99.-** servi assis, composé de 2 entrées, 1 plat principal, fromage et dessert

Sélection d'entrées froides

- Tartare de tomate et mozzarella
- Saumon mariné au citron
- Mousse au fromage de chèvre et ciboulette
- Terrine du lac, salade et crème aigre
- Ballotine de caille aux fruits secs

Sélection d'entrées chaudes

- Soupe de poissons du lac au cumin et ses croûtons
- Soupe de petits pois
- Filet de dorade à l'huile d'olive
- Trio de poissons
- Filets de rouget

Sélection de plats principaux

- Maki de brochet, sauce gingembre
- Cabillaud sauce au safran
- Filet de sole pochée, sauce au beurre blanc
- Filet de saumon rôti, sauce à la mangue
- Filet de sandre au thym citron
- Pièce de bœuf au poivre Sichuan
- Steak de veau au citron confit
- Suprême de poulet, sauce au miel
- Filet de canard sauce balsamique
- Ballotine de caille, sauce aux tomates séchées
- Carré d'agneau rôti, jus au thym

Sélection de fromages

- Sélection de trois fromages
- Brie farci aux herbes
- Cigare au fromage de chèvre

Sélection de desserts

- Tarte au citron meringuée
- Gâteau Opéra
- Entremet poire et caramel
- Croquant au chocolat
- Entremet aux fruits rouges

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

Valable dès le 16 janvier 2015. Les tarifs et les versions antérieures ne sont pas valides.

Banquets et conférences – tél + 41 (0)22 710 30 21 – banquets@cpgva.ch – www.cpgva.ch

NOS MENUS

1 choix par groupe, minimum 10 personnes
Prix par personne - menu servi assis

Menu du Terroir | CHF 79.-

Savourez ce que la terre et la nature suisse vous offrent de mieux.
Le chef vous propose un menu délicieux de 5 plats composés de produits de saison et régionaux.
Cafés et thés inclus.

Par exemple: filets de perche, Longeole, agneau de Vessy, lentilles, cardons, courge genevoise.

Menu Deluxe | CHF 82.-

Terrine de poissons du lac et mesclun, crème aigre à la ciboulette

Bouillon de poulet à l'orange et à la bergamote

Pavé de bœuf au poivre de Séchuan
Pommes de terre sautées aux herbes
Mélange de légumes glacés

Tarte au citron meringuée

Cafés et thés

Menu Gala | CHF 122.-

Terrine de foie gras au Porto et oignons confits

Filet de bar rôti, sauce à la vanille

Sorbet citron

Filet de veau grillé, sauce au miel et citron confit,
pomme Charlotte et légumes glacés

Cigare au fromage de chèvre

Entremet au chocolat

Cafés et thés

Rien n'est impossible!

Si vous désirez quelque chose qui n'est pas dans notre brochure,
nous vous remercions de contacter notre équipe Meetings & Events.

NOS BUFFETS

Prix par personne | Minimum 30 personnes

Buffet Classique | Debout ou assis à CHF 61.-

Tomate mozzarella
Salade grecque
Terrine végétarienne
Saumon mariné aux agrumes
Terrine de poissons du lac
Mesclun
Salade Coleslaw
Asperges vertes
Feuilles de vigne
Cocktail de crevettes

Sauté de bœuf aux olives
Goujonnettes de cabillaud, sauce au safran
Poêlée de légumes provençaux
Riz basmati
Wok de légumes au curry vert

Assortiment de 3 mini pâtisseries
Salade de fruits

Cafés et thés

Buffet du monde | Debout ou assis à CHF 103.-

Salade de pousses de soja
Salade grecque
Taboulé
Caviar d'aubergine
Mesclun
Saumon mariné aux agrumes
Salade de pâtes aux palourdes
Feuilles de vigne
Guacamole
Tomate mozzarella
Terrine de poissons du lac
Salade César
Ceviche de bar
Gaspacho
Soupe de poulet à la citronnelle

Beignets de banane
Tartare de mangue
Forêt noire
Tarte Tatin
Bavarois aux fruits rouges
Mousse au chocolat

Cafés et thés vert

Chili con carne
Sauté de veau à la milanaise
Colombo de poulet
Gigot d'agneau, façon méchoui
Filet de cabillaud tandoori
Beignets de vivaneau et oignons frits
Riz basmati
Penne aux tomates séchées
Pommes de terre grenailles sautées
Couscous
Couscous de légumes
Haricots verts
Ratatouille

Tous nos prix sont indiqués en francs suisses, par jour et par personne, TVA incluse.
Valable dès le 16 janvier 2015. Les tarifs et les versions antérieures ne sont pas valides.

Banquets et conférences – tél + 41 (0)22 710 30 21 – banquets@cpqva.ch – www.cpqva.ch

NOS BUFFETS

Prix par personne | Minimum 30 personnes

Buffet du Terroir Genevois | Debout ou assis à CHF 94.-

Cocktail d'écrevisses du lac
Salade de lentilles et Longeole
Pousses d'épinard
2 salades de saison
Mesclun
Ballotine de caille
Terrine de légumes
Terrine d'omble et de féra
Roastbeef, sauce tartare
Filet de truite fumée du lac
Soupe de poissons du lac et écrevisses

Duo de poissons du lac et écrevisses
Mijoté d'agneau de Vessy
Suprême de pintade, sauce au Pinot noir
Gratin de cardons
Poêlée de légumes suisses
Pommes de terre grenailles

Meringue et crème double
Tarte aux prunes
Clafoutis aux pommes
Salade de fruits

Cafés et thés

BUFFET DE SANDWICHES

CHF 59.- par personne | de 6 à 20 personnes

Sélectionnez une soupe, une salade et deux sandwiches parmi les propositions ci-dessous.
Servi avec une boisson sans alcool.

Soupes

Crème de tomate
Velouté de petits pois
Soupe de lentilles au citron vert

Salades

Salade grecque
Salade César végétarienne
Salade de lentilles à la coriandre
Salade de carottes et pignons

Sandwiches

Pain nordique au saumon fumé
Mini baguette jambon beurre
Mini club sandwich à la dinde
Pain aux céréales, tomate mozzarella
Sandwich au thon et mayonnaise
Club sandwich au roastbeef
Sandwich au Gruyère, beurre et cornichon

Dessert

Assortiment de mini desserts et verrines

Sandwich supplémentaire: CHF 9.-

ANIMATIONS CULINAIRES

Pour compléter votre buffet ou votre cocktail

Laissez-vous tenter par nos animations culinaires afin de rendre votre événement unique. Le Chef vous propose de pimenter vos événements en choisissant parmi les animations culinaires suivantes. Redécouvrez de délicieux produits!

A partir de 25 personnes. Prix par personne.

Animation Risotto | Viva Italia! CHF 8.-

Risotto au parmesan
Risotto aux champignons
Risotto aux légumes

Animation du Pêcheur

Tartare de poisson CHF 13.-
Poissons fumés et marinés. Servi avec des blinis CHF 14.-

Animation Wok n' Roll

Wok de crevettes au curry CHF 13.-
Wok de poulet aux légumes CHF 9.-

Animation "Chariot d'huîtres" CHF 12.-

Animation "Viande séchée suisse" CHF 11.-

Animation "Chariot de fromages" CHF 9.-

Animation "Sushi" CHF 16.-

Animation "Fondue au chocolat" CHF 8.-

Tous nos prix sont indiqués en francs suisses, par jour et par personne, TVA incluse.
Valable dès le 16 janvier 2015. Les tarifs et les versions antérieures ne sont pas valides.

Banquets et conférences – tél + 41 (0)22 710 30 21 – banquets@cpgva.ch – www.cpgva.ch

FORFAIT BOISSONS

Forfait boissons repas | CHF 21.- par personne

ou

Forfait boissons apéritif d'une heure + repas | CHF 36.- par personne

Apéritif d'une heure

- Kir au vin blanc
- Jus de fruits, sodas, eaux minérales
- Bière suisse

Repas seulement

- 1 bouteille de Chasselas pour 4 personnes
- 1 bouteille de Gamay pour 4 personnes
- Eaux minérales
- Café, thé

Suppléments | CHF 5.- par personne

- Pinot blanc au lieu du Chasselas
- Chardonnay au lieu du Chasselas
- Pinot noir au lieu du Gamay
- Gamaret au lieu du Gamay

Forfait boissons repas sans alcool | CHF 19.- par personne

ou

Forfait apéritif pendant une heure et boissons repas sans alcool | CHF 31.- par personne

Avec une heure d'apéritif

- Mousseux sans alcool
- Jus de fruits, sodas, eaux minérales
- Bière sans alcool

Repas seulement

- 1 bouteille de vin sans alcool pour 4 personnes
- Sodas, eaux minérales
- Café, thé

Suppléments | CHF 15.- par personne

- Cocktail sans alcool

Droit de bouchon

- Sodas CHF 3.- par bouteille (50cl)
- Vins CHF 25.- par bouteille (75cl)
- Champagne CHF 40.- par bouteille (75cl)
- Alcool fort CHF 100.- par bouteille (70cl)

Tous nos prix sont indiqués en francs suisses, par jour et par personne, TVA incluse.
Valable dès le 16 janvier 2015. Les tarifs et les versions antérieures ne sont pas valides.

Banquets et conférences – tél + 41 (0)22 710 30 21 – banquets@cpgva.ch – www.cpgva.ch