




CROWNE PLAZA[®]
AN IHG[®] HOTEL
GENEVA

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 viandes séchées suisses. Le tout servi avec un délicieux verre de vin de nos régions, évidemment!

4 | Le 9^{ème} 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 marshmallows et de surprenants scones aux fruits sous forme de balles de golf. Que le meilleur gagne!

COCKTAIL PACKAGES

Prix par personne

	30 minutes	1 heure	2 heures
Apéritif sans alcool			
Eaux aromatisées			
Jus de fruits			
Sodas	CHF 9.-	CHF 14.-	CHF 20.-
Eaux minérales			
Bière sans alcool			
Mousseux sans alcool			
Apéritif suisse			
Vin blanc et vin rouge suisses			
Kir			
Bière suisse	CHF 11.-	CHF 16.-	CHF 21.-
Jus de fruits			
Sodas			
Eaux minérales			
Apéritif Champagne			
Louis Roederer Brut Premium Champagne			
Jus de fruits			
Eaux minérales	CHF 28.-	CHF 35.-	CHF 42.-
Vin blanc et vin rouge suisses			
Kir royal			
Sodas			
Apéritif tout inclus			
Louis Roederer Brut Premium Champagne			
Jus de fruits			
Eaux minérales			
Vin blanc et vin rouge suisses			
Sodas	CHF 33.-	CHF 40.-	CHF 45.-
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.

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 étoilé

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

SÉLECTION DE MENUS

DÉJEUNER OU DÎNER D'AFFAIRES

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

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 composé 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

—

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

—

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

—

Cafés et thés vert

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

*de saison

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.-

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

Apéritif d'une heure

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 5.- 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)