

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.- pp

- *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.- pp

- *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.- pp

- *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.- pp

- *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.- pp

- 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.- pp 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.- pp

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 Felschlösschen
1 litre d'eau filtrée pour 3 personnes
1 café ou thé par personne

Le Genevois CHF 29.- pp

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.- pp

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.- pp

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.- pp

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.- pp

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.- pp

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.- pp

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)

