



# BROCHURE

Réceptions & banquets



*signé*  
ÉCOLE HÔTELIÈRE GENÈVE





## Canapés

---

<b>CLASSIQUE (2 HEURES)</b>	3 CANAPÉS FROIDS 3 CANAPÉS CHAUDS	<b>CHF 22.00</b>
<b>EHG (3 HEURES)</b>	3 CANAPÉS FROIDS 2 CANAPÉS CHAUDS 3 PIÈCES SUCRÉES	<b>CHF 33.00</b>
<b>TRINQUET (4 HEURES)</b>	4 CANAPÉS FROIDS 4 CANAPÉS CHAUDS 4 PIÈCES SUCRÉES	<b>CHF 45.00</b>

---



## Boissons

---

<b>SÉLECTION EHG</b>	<b>SUR BASE DE 3 DL DE VIN</b>	<b>CHF 16.50/PERS.</b>
Sélection EHG, assemblage blanc, Cave de Genève Sélection EHG, gamay vieille vigne, Cave de Genève Eaux plates, gazeuses et softs		
<b>TERROIR</b>	<b>SUR BASE DE 3 DL DE VIN</b>	<b>CHF 22.50/PERS.</b>
Aligoté, Domaine des Balisiers, Peney Pinot noir, Domaine des Balisiers, Peney Eaux plates, gazeuses et softs		
<b>TRINQUET</b>	<b>SUR BASE DE 3 DL DE VIN</b>	<b>CHF 27.50/PERS.</b>
Chardonnay Clémence AOC, Cave de Genève Assemblage rouge, Esprit de Genève, Domaine Les Hutins, Dardagny Eaux plates, gazeuses et softs		

---



---

**CLASSIQUE**

**CHF 55.00/PERS.**

ENTRÉE

Burratina laquée au balsamico,  
caponata relevée au pesto et focaccia dorée

PLAT PRINCIPAL

Suprême de volaille rôti aux chanterelles,  
pommes écrasées à la sarriette, brunoise de courgettes multicolores

DESSERT

Financier cœur coulant à l'abricot parfumé au thym,  
sorbet abricot de la vallée du Rhône

---

**TRINQUET**

**CHF 80.00/PERS.**

ENTRÉE

Saku de thon à la mangue saladine de fenouil à la vanille

PLAT PRINCIPAL

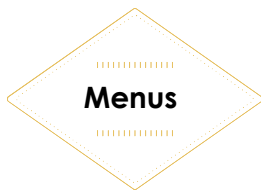
Saltimbocca de veau à la sauge jus court au marsala,  
fricassée de gnocchi aux légumes niçois

DESSERT

Craquant chocolat, crémeux majari grand cru,  
compotée de framboise et son sorbet

Mignardises

---



---

**PRESTIGE**

**CHF 120.00/PERS.**

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

Ballotine de foie gras de canard, chutney abricot au poivre timut, pain doré

HORS D'ŒUVRE

Tentacule de poulpe à la plancha relevée aux abricots et à la pistache,  
houmous aux éclats de courgette

PLAT

Filet de veau poêlé rôti en basse température à la crème de chanterelles,  
fricassée de chicche della nonna au basilic et tomates cerises confites

DESSERT

Entremet aux parfums de Kyoto, biscuit moelleux Emmanuel relevé au crémeux yuzu,  
mousseline au thé vert matcha bio

Mignardises

---



---

**SALADE DE JEUNES POUSSÉS, PLAT DU JOUR, CAFÉ GOURMAND**  
**UNIQUEMENT SERVICE DU MIDI**

---

**CHF 36.00/PERS.**

Suppléments

---

<b>ASSIETTE DE FROMAGES</b>	<b>CHF 15.00/PERS.</b>
<b>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE</b>	<b>PRIX SUR DEMANDE</b>
<b>ANIMATION MUSICALE</b>	<b>PRIX SUR DEMANDE</b>

---

Droit de bouchon

---

<b>VIN</b>	<b>BTL</b>	<b>CHF 25.00</b>
<b>CHAMPAGNE</b>	<b>BTL</b>	<b>CHF 35.00</b>

---

Personnel

---

<b>RESPONSABLE</b>	<b>PAR HEURE</b>	<b>CHF 54.00</b>
<b>SERVEUR</b>	<b>PAR HEURE</b>	<b>CHF 43.00</b>

---

Facturation du personnel dès 23:30 et fermeture de l'établissement à 01:00 du matin.

**AFIN DE GARANTIR VOTRE RÉSERVATION, UN ACOMPTE À HAUTEUR DE 30% DU DEVIS ESTIMÉ EST DEMANDÉ**