

A high-angle view of a grand, ornate staircase with a red carpet and intricate black metal railings. A large, multi-tiered chandelier hangs from the ceiling, and a floral arrangement sits on a table in the center of the landing.

MEETINGS & EVENTS

★★★★★
HôtelRoyal

SOMMAIRE

Table of content



03

DISPOSITION ET CAPACITÉ DES SALLES
ROOM LAYOUT & CAPACITY



23

LOCALISATION ET CONTACTS
LOCATION AND CONTACTS



14

NOURRITURE ET BOISSONS
FOOD AND BEVERAGES

NOTRE PHILOSOPHIE

Our philosophy



Elégance et personnalisation

Elegance and personalized setting

Nous nous engageons à offrir une **expérience unique** pour chaque événement, séminaire ou réunion. Notre philosophie repose sur la **création de solutions sur mesure**, clés en main, pour répondre précisément aux besoins de nos clients. Grâce à notre équipe dédiée, nous garantissons une adaptabilité totale et une **personnalisation à 100%** de chaque projet. Le tout dans un cadre raffiné et une qualité de prestations irréprochables, à la hauteur d'un hôtel 4* supérieur.

We are committed to providing a **unique experience** for every event, seminar, or meeting. Our philosophy is based on **creating tailor-made**, turnkey solutions that precisely meet our clients' needs. With our dedicated team, we ensure complete adaptability and **100% customization** for each project. All of this takes place in a refined setting with impeccable service quality, befitting a 4-star superior hotel.



Des espaces modernisés

Modernized spaces

Nous avons récemment investi dans la modernisation de nos salles et de nos équipements, créant ainsi de nouveaux espaces conçus spécialement pour répondre aux besoins de nos clients. Chaque aménagement a été pensé pour offrir un cadre à la fois fonctionnel et élégant, intégrant des technologies de pointe et une flexibilité optimale. Ces améliorations témoignent de notre engagement constant à répondre toujours plus précisément à vos attentes et à offrir une expérience sur mesure.

We have recently invested in the modernization of our meeting rooms and equipment, creating new spaces specifically designed to meet our clients' needs. Every detail has been carefully thought out to offer a functional and elegant setting, featuring state-of-the-art technology and optimal flexibility. These improvements reflect our ongoing commitment to meeting your expectations more precisely and delivering a tailored experience.



Une expérience gastronomique d'exception

An exceptional gastronomic experience

Découvrez l'excellence culinaire de l'Hôtel Royal, avec des pauses café, déjeuners et dîners imaginés par le Chef Armel Bedouet, étoilé au Guide Michelin et noté 18/20 au Gault & Millau. Chaque plat allie créativité, finesse et produits de qualité. Offrez à vos invités une expérience gastronomique inoubliable, où chaque bouchée est un voyage de saveurs.

Discover the culinary excellence of the Royal Hotel, with coffee breaks, lunches and dinners created by Michelin-starred Chef Armel Bedouet, rated 18/20 by Gault Millau. Each dish combines creativity, finesse and quality products. Treat your guests to an unforgettable gastronomic experience, where every mouthful is a journey of flavors.

DISPOSITION ET
CAPACITÉ DES SALLES

Room layout and capacity

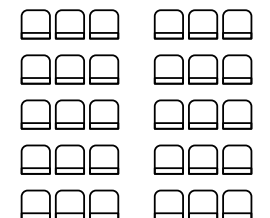
SALON EAUX-VIVES

Eaux-Vives lounge

Situé au rez-de-chaussée, le décor néoclassique du Salon Eaux-Vives est le cadre idéal pour vos déjeuners, dîners ou séminaires d'entreprise. Baigné de lumière, il peut accueillir de 10 à 40 personnes, selon la configuration.

Located on the ground floor, the neoclassical decor of the Eaux-Vives lounge is the ideal setting for your lunches, dinners or business seminars. Bathed in light, it can accommodate from 10 to 40 people, depending on configuration.

Surface : 64m2
Area : 688 sq ft



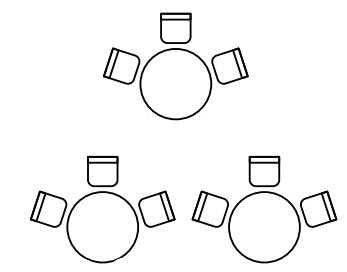
THÉÂTRE
THEATER

40 personnes
40 guests



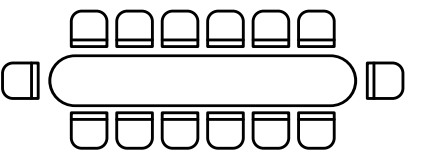
COCKTAIL
COCKTAIL

40 personnes
40 guests



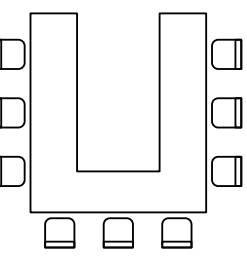
CABARET
CABARET

40 personnes
40 guests



BLOC
BLOCK

22 personnes
22 guests



EN U
U-SHAPE

20 personnes
20 guests



SALON ROUSSEAU A

Rousseau A lounge

Située au premier étage, c'est la plus spacieuse et la plus lumineuse salle de conférence, avec une surface éclairée de 277m2. Parfait pour des réunions, conférences, déjeuners ou dîners, le Salon Rousseau peut-être divisé en deux salles distinctes (Rousseau A - 130m2 et Rousseau B - 147m2). Cette salle dispose d'un accès direct à notre terrasse extérieure.

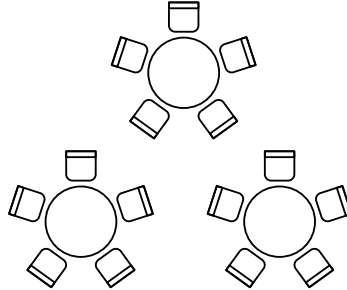
Located on the 1st floor, this is the hotel's most spacious and most luminous conference room, with a light-filled surface area of 2981 sq ft. Perfect for meetings, conferences, lunches or dinners, the Rousseau meeting room can be divided into two distinct areas with surface areas of 1399 sq ft (Rousseau A) and 1582 sq ft (Rousseau B respectively). The Rousseau lounge also features a large fireplace and access to a shaded terrace (located on the same floor).

Surface Rousseau A : 130m2
Rousseau A area : 1399 sq ft



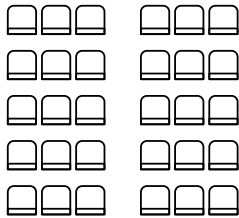
COCKTAIL
COCKTAIL

100 personnes
100 guests



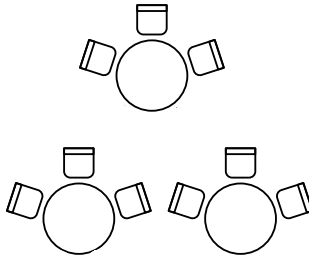
DÎNER
DINNER

90 personnes
90 guests



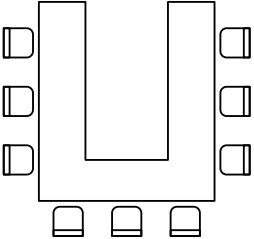
THÉÂTRE
THEATER

80 personnes
80 guests



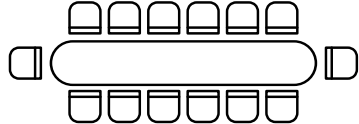
CABARET
CABARET

40 personnes
40 guests



EN U
U-SHAPE

30 personnes
30 guests



BLOC
BLOCK

27 personnes
27 guests



SALON ROUSSEAU B

Rousseau B lounge

Située au premier étage, c'est la plus spacieuse et la plus lumineuse salle de conférence, avec une surface éclairée de 277m2. Parfait pour des réunions, conférences, déjeuners ou dîners, le Salon Rousseau peut-être divisé en deux salles distinctes (Rousseau A - 130m2 et Rousseau B - 147m2). Cette salle dispose d'un accès direct à notre terrasse extérieure.

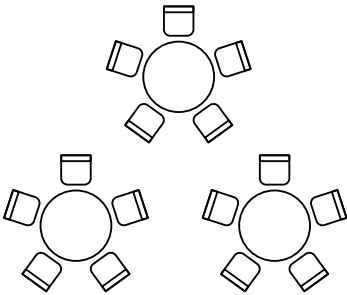
Located on the 1st floor, this is the hotel's most spacious and most luminous conference room, with a light-filled surface area of 2981 sq ft. Perfect for meetings, conferences, lunches or dinners, the Rousseau meeting room can be divided into two distinct areas with surface areas of 1399 sq ft (Rousseau A) and 1582 sq ft (Rousseau B respectively). The Rousseau lounge also features a large fireplace and access to a shaded terrace (located on the same floor).

Surface Rousseau B : 147m2
Rousseau B area : 1582 sq ft



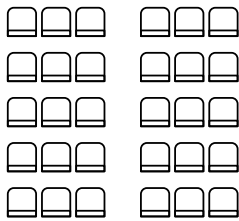
COCKTAIL
COCKTAIL

110 personnes
110 guests



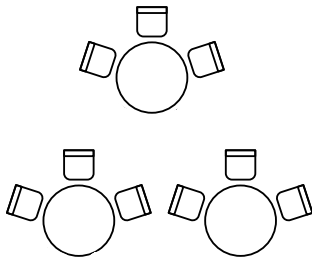
DÎNER
DINNER

90 personnes
90 guests



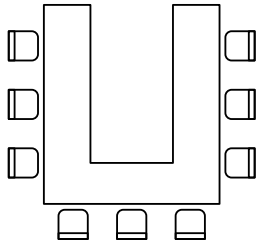
THÉÂTRE
THEATER

80 personnes
80 guests



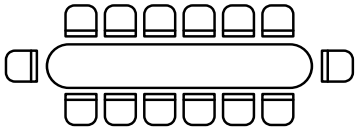
CABARET
CABARET

40 personnes
40 guests



EN U
U-SHAPE

30 personnes
30 guests



BLOC
BLOCK

27 personnes
27 guests



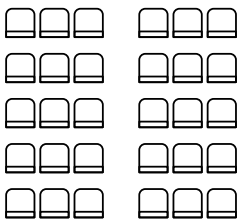
SALON ROUSSEAU (A+B)

Rousseau A+B lounge

Située au premier étage, c'est la plus spacieuse et la plus lumineuse salle de conférence, avec une surface éclairée de 277m2. Parfait pour des réunions, conférences, déjeuners ou dîners, le Salon Rousseau peut-être divisé en deux salles distinctes (Rousseau A - 130m2 et Rousseau B - 147m2). Cette salle dispose d'un accès direct à notre terrasse extérieure.

Located on the 1st floor, this is the hotel's most spacious and most luminous conference room, with a light-filled surface area of 2981 sq ft. Perfect for meetings, conferences, lunches or dinners, the Rousseau meeting room can be divided into two distinct areas with surface areas of 1399 sq ft (Rousseau A) and 1582 sq ft (Rousseau B respectively). The Rousseau lounge also features a large fireplace and access to a shaded terrace (located on the same floor).

Surface Rousseau A+B : 277m2
Rousseau A+B area : 2981 sq ft



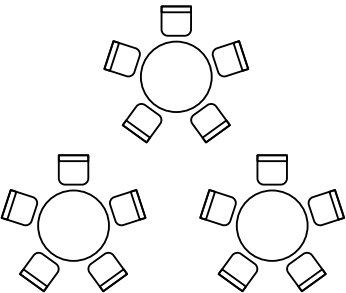
THÉÂTRE
THEATER

230 personnes
230 guests



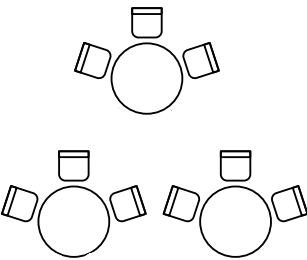
COCKTAIL
COCKTAIL

220 personnes
220 guests



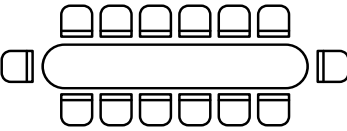
DÎNER
DINNER

180 personnes
180 guests



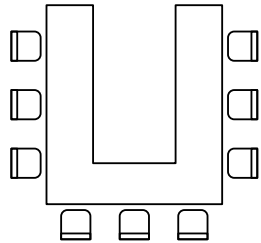
CABARET
CABARET

112 personnes
112 guests



BLOC
BLOCK

60 personnes
60 guests



EN U
U-SHAPE

60 personnes
60 guests



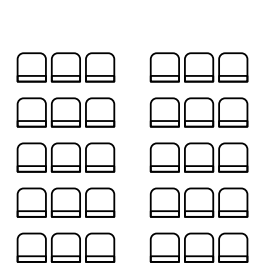
SALON VOLTAIRE A

Voltaire A lounge

Nos deux salles de conférence Voltaire sont situées au premier étage de l'hôtel, avec un accès direct au Salon Rousseau. Parfaites pour vos réunions professionnelles, elles ont une surface complète de 110m2. Les deux espaces ont également un accès direct à notre terrasse extérieure

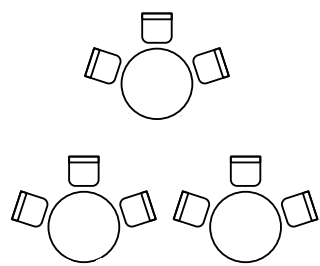
The two Voltaire lounges are located on the 1st floor of the hotel, with direct access to the Salon Rousseau. Perfect for your business meetings, they each have a surface area of 1184 sq ft. The two spaces have access to a patio terrace (on the same floor).

Surface Voltaire A : 55m2
Voltaire A area : 592 sq ft



THÉÂTRE
THEATER

30 personnes
30 guests



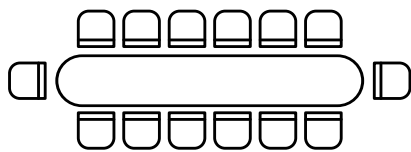
CABARET
CABARET

30 personnes
30 guests



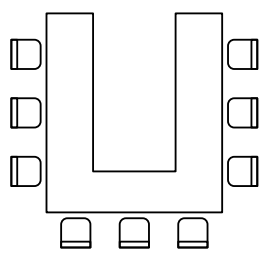
COCKTAIL
COCKTAIL

20 personnes
20 guests



BLOC
BLOCK

20 personnes
20 guests



EN U
U-SHAPE

15 personnes
15 guests



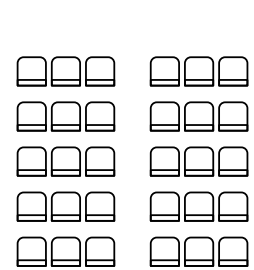
SALON VOLTAIRE B

Voltaire B lounge

Nos deux salles de conférence Voltaire sont situées au premier étage de l'hôtel, avec un accès direct au Salon Rousseau. Parfaites pour vos réunions professionnelles, elles ont une surface complète de 110m2. Les deux espaces ont également un accès direct à notre terrasse extérieure.

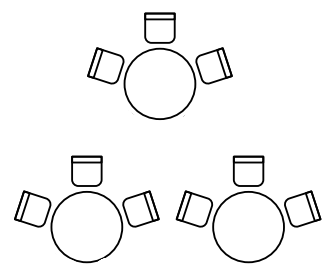
The two Voltaire lounges are located on the 1st floor of the hotel, with direct access to the Salon Rousseau. Perfect for your business meetings, they each have a surface area of 1184 sq ft. The two spaces have access to a patio terrace (on the same floor).

Surface Voltaire B : 55m2
Voltaire B area : 592 sq ft



THÉÂTRE
THEATER

30 personnes
30 guests



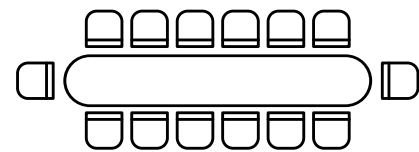
CABARET
CABARET

30 personnes
30 guests



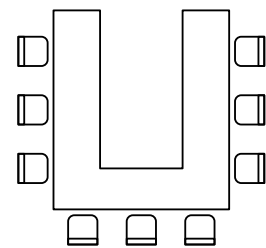
COCKTAIL
COCKTAIL

20 personnes
20 guests



BLOC
BLOCK

20 personnes
20 guests



EN U
U-SHAPE

15 personnes
15 guests



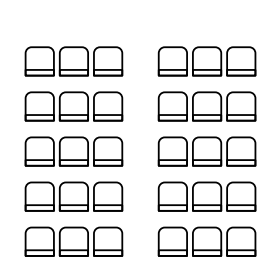
SALON VOLTAIRE (A+B)

Voltaire A+B lounge

Nos deux salles de conférence Voltaire sont situées au premier étage de l'hôtel, avec un accès direct au Salon Rousseau. Parfaites pour vos réunions professionnelles, elles ont une surface complète de 110m2. Les deux espaces ont également un accès direct à notre terrasse extérieure.

The two Voltaire lounges are located on the 1st floor of the hotel, with direct access to the Salon Rousseau. Perfect for your business meetings, they each have a surface area of 1184 sq ft. The two spaces have access to a patio terrace (on the same floor).

Surface Voltaire A+B : 110m2
Voltaire A+B area : 1184 sq ft



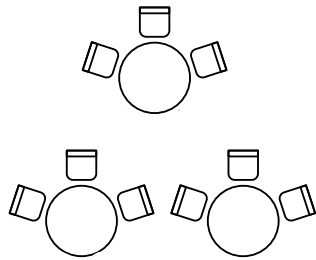
THÉÂTRE
THEATER

60 personnes
60 guests



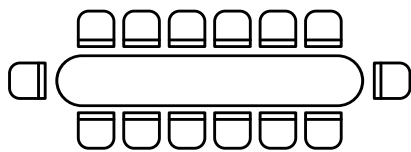
COCKTAIL
COCKTAIL

50 personnes
50 guests



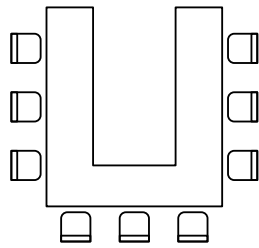
CABARET
CABARET

30 personnes
30 guests



BLOC
BLOCK

30 personnes
30 guests



EN U
U-SHAPE

30 personnes
30 guests



FORFAIT CONFÉRENCE

Daily conference package

Forfait conférence

Conference package

CHF 125.- par jour / CHF 109.- par demi-journée, déjeuner inclus
CHF 125.- per day / CHF 109.- per half day, lunch included

A partir de 10 participants :

- Location de la salle de conférence climatisée
- 1 café d'accueil, 2 pauses café (Café Nespresso, thé, jus de fruits, fruits frais de saison et pâtisseries), 1 pause café pour le forfait demi-journée de conférence.
- Buffet ou déjeuner 3 plats avec eaux minérales et café.
- Ecran, projecteur, flipcharts, bloc-notes et stylos.
- Eaux minérales et confiseries pendant la conférence.

Nous pouvons personnaliser davantage les forfaits selon vos demandes.

From 10 attendees :

- Room hire of the conference room with air-conditioning.
- 1 welcome coffee, 2 coffee breaks (Nespresso coffee, tea, juices, fresh season fruits and pastries), 1 coffee break for the half day conference package.
- Buffet or 3-course lunch including mineral water and coffee
- Screen, beamer, 2 flipcharts, note pads & pens.
- Mineral water and sweets during the conference.

We can further customize packages to suit your requirements.



FORFAIT JOURNÉE L'APARTÉ

Location de la salle Eaux-Vives

Entre 10 et 12 personnes

Boîte de chocolats et mignardises L'Aperté
Ecran, projecteur, bloc-notes, stylos et flipchart

CHF 199.- par personne



Café d'accueil

- Café, thé
- Jus d'orange frais pressé
- Croissants



Pause café

- Café, thé
- Jus pressés sur place
- Pièces sucrées maison de notre Chef Pâtissier
- Bircher muesli
- Assortiment de fruits frais coupés



Atelier Sommellerie

- Par notre Sommelier, Kilian Gil
- 10 à 15 minutes avant le repas
- Dégustation et explication sur 2 vins
- Pièces apéritives du Chef



Déjeuner à L'Aperté

- Service à l'assiette
- Menu éphémère en 3 plats
- Accord mets et vins (2 à 2.5dl par personne)
- Café, thé, infusions avec chocolats frais



Pause café

- Café, thé
- Smoothie maison ou mocktail servi en shot
- Crêpes réalisées devant le client
- Brochettes de fruits frais

L'APARTÉ'S DAILY CONFERENCE PACKAGE

Eaux-Vives room rental

From 10 to 12 people

Chocolates, mignardises box L'Apr t 
Screen, projector, notepad, pens and flipchart

CHF 199.- per person



Welcome coffee

- Coffee, tea
- Freshly squeezed orange juice
- Croissants



Coffee break

- Coffee, tea
- Juices squeezed on site
- Homemade sweet treats from the Pastry Chef
- Bircher muesli
- Fresh fruit assortment



Sommelier workshop

- By our Sommelier, Kilian Gil
- 10 to 15 minutes before the lunch
- Tasting and explanations of 2 wines
- Chef's appetizers



Lunch at L'Apr t 

- Plated service
- 3-courses pop-up menu
- Food and wine pairing (2 to 2.5dl per person)
- Coffee and tea with fresh chocolate



Coffee break

- Coffee, tea
- Homemade smoothie or mocktail served as a shot
- Cr pes made in front of the customer
- Fresh fruit skewers

NOURRITURE ET
BOISSONS

Food and Beverages

NOTRE CHEF

Our Chef

Le chef Armel Bedouet a quitté sa Bretagne natale animé par sa passion pour la cuisine authentique. Après avoir mis son talent au service de plusieurs établissements prestigieux en France, il est aux commandes de l'Aparté depuis 2016. Le Chef Armel Bedouet et son équipe proposent une cuisine subtile et raffinée dans un cadre intimiste et propice à l'échange.

Détenteur d'une étoile au guide Michelin depuis 2020 et couronné d'un 18/20 dans l'édition 2026 du guide suisse Gault & Millau, L'Aparté s'impose comme une référence de l'excellence gastronomique genevoise.

Le Chef et son équipe sont ravis de vous accueillir pour vous faire découvrir leurs plats de saison.

Chef Armel Bedouet left his native Brittany driven by his passion for authentic cuisine. After putting his talent to work in several prestigious establishments in France, he has been at the helm of L'Aparté since 2016. Chef Armel Bedouet and his team offer subtle, refined cuisine in an intimate setting conducive to conversation.

Holder of a Michelin star since 2020 and crowned with a 18/20 in the 2026 edition of the Swiss Gault & Millau guide, L'Aparté has established itself as a benchmark of gastronomic excellence in Geneva.

The Chef and his team are delighted to welcome you and introduce you to their seasonal dishes.



NOURRITURE, BOISSONS, APÉRITIF ET COCKTAIL

Food, Beverages, Aperitif and Cocktail

Boissons

Salève	Mont-Blanc	Jura	Léman
30 min / 1h	30 min	1h	1h
Jus, eaux, softs	1 dl de vin Jus, eaux, softs	2 dl de vin Bières Jus, eaux, softs	2 dl de vin Prosecco, Bières Jus, eaux, softs
CHF 15.- / CHF 19.-	CHF 19.-	CHF 29.-	CHF 39.-

Tous nos apéritifs sont accompagnés de feuilletés, crackers et olives.

Pièces salées et sucrées

5 pièces	7 pièces	9 pièces	12 pièces	15 pièces
1 canapé. 2 pcs. froides 1 pc. chaude 1 pc. sucrée	2 canapés. 2 pcs. froides 2 pcs. chaudes 1 pc. sucrée	2 canapés. 3 pcs. froides 2 pcs. chaudes 2 pcs. sucrées	2 canapés. 4 pcs. froides 3 pcs. chaudes 3 pcs. sucrées	3 canapés. 5 pcs. froides 4 pcs. chaudes 3 pcs. sucrées
CHF 20.-	CHF 26.-	CHF 34.-	CHF 42.-	CHF 52.-

Les prix sont par personne. TVA et service inclus. A partir de 12 personnes.

Beverages

Salève	Mont-Blanc	Jura	Léman
30 min / 1h	30 min	1h	1h
Juices, waters, softs	1 dl of Wine Juices, waters, softs	2 dl of Wine Beers Juices, waters, softs	2 dl of Wine Prosecco, Beers Juices, waters, softs
CHF 15.- / CHF 19.-	CHF 19.-	CHF 29.-	CHF 39.-

All our aperitif drink packages are accompanied by puff pastries, crackers and olives.

Sweet & salty pieces

5 pieces	7 pieces	9 pieces	12 pieces	15 pieces
1 canapé. 2 cold pcs. 1 hot pc. 1 sweet pc.	2 canapés. 2 cold pcs. 2 hot pcs. 1 sweet pc.	2 canapés. 3 cold pcs. 2 hot pcs. 2 sweet pcs.	2 canapés. 4 cold pcs. 3 hot pcs. 3 sweet pcs.	3 canapés. 5 cold pcs. 4 hot pcs. 3 sweet pcs.
CHF 20.-	CHF 26.-	CHF 34.-	CHF 42.-	CHF 52.-

Prices are per person. VAT and service included. From 12 people.

APÉRITIFS ET COCKTAILS

Aperitifs and Cocktails

Nos pièces cocktails

Our cocktails pieces

Canapés

- Saumon fumé
- Foie gras
- Fromage frais et ciboulette
- Tapenade
- Concombre Philadelphia

Pièces froides

- Soupe glacée de tomates
- Tartare de poissons blancs
- Cube de thon en ceviche
- Salpicon de homard aux herbes
- Tartare de crevettes ginger-lime
- Tartine de légumes grillés

Canapés

- Smoked salmon
- Foie gras
- Fresh cheese and chives
- Tapenade
- Cream cheese and cucumber

Cold pieces

- Tomato ice soup
- White fish tartar
- Cube of tuna ceviche
- Lobster salpicon with herbs
- Ginger-lime shrimp tartar
- Grilled vegetable tartine

Pièces chaudes

- Samosa de légumes aux épices
- Dim sum de crevettes
- Brochette de volaille au miel
- Crevette torpedo chapelure japonaise
- Gyoza de légumes
- Risotto avorio crémeux à l'huile de truffe
- Mini rouleau de printemps légumes
- Beignet de morue au piment doux
- Crevette en tempura

Desserts

- Compote de pomme en crumble
- Baba chantilly
- Chou ganache chocolat
- Dacquoise sablée pistache
- Panna cotta praliné
- Tartelette citron
- Mousse chocolat équateur
- Mille-feuille aux fruits de saison

Hot pieces

- Vegetable samosa with sweet spices
- Shrimp dim sum
- Chicken brochette with honey and ginger
- Shrimp torpedo japanese breadcrumbs
- Vegetable gyoza
- Creamy avorio risotto with truffle oil
- Mini vegetable spring roll
- Cod fritter with sweet pepper
- Shrimp tempura

Desserts

- Apple crumble
- Baba chantilly
- Cabbage with chocolate ganache
- Pistachio dacquoise
- Praline panna cotta
- Lemon tartlet
- Chocolate mousse equator
- Seasonal fruit mille feuille

MENU AU CHOIX DU CHEF

Chef's choice menu



À PARTIR DE CHF 109.-*
FROM CHF 109.-*

- 1 verre d'accueil
 - 4 pièces cocktail
 - 1 menu 3 plats ou 1 buffet
 - 3 dl de vin par personne
 - Eaux minérales à discrétion
 - Café et mignardises
-
- 1 welcome glass
 - 4 cocktail pieces
 - 1 3-course menu or 1 buffet
 - 3 dl wine per person
 - Mineral water at discretion
 - Coffee and mignardises

*Les prix sont par personne. TVA et service inclus. A partir de 25 personnes. Le choix du menu doit être unique pour tous les participants.

*Prices are per person. VAT and service included. From 25 people. The choice of menu must be unique for all guests.

MENU “3 PLATS” (PRINTEMPS/ÉTÉ)

“3 dishes” menu (spring/summer)

A PARTIR DE CHF 69.-* - 1 entrée, 1 plat, 1 dessert
FROM CHF 69.-* - 1 starter, 1 main course, 1 dessert

Entrées

- Tomates green zebra, noir de Crimée et coeur de boeuf, ananas, siphon mozzarella 🌱
- Asperges vertes et blanches, hollandaise aux agrumes (saison) 🌱
- Courgette fleur en fine farce de saumon, beurre blanc

Plats

- Filet de daurade, barigoule d'artichauts camus, tomates séchées, mini poireaux
- Ravioles ricotta, citron, émulsion citronnelle, tranche épaisse d'aubergine grillée 🌱
- Magret de canard, asperges vertes à l'étuvée, pommes paillasson (saison)

Desserts

- Sablé breton pistache framboise
- Macaron vanille fraise chantilly
- Tartelette fraise sorbet fraise

*Les prix sont par personne. TVA et service inclus. A partir de 12 personnes. Le choix du menu doit être unique pour l'ensemble des convives.

Starters

- Green zebra tomatoes, Crimean black and beef heart, pineapple, mozzarella siphon 🌱
- Green and white asparagus, citrus hollandaise (seasonal) 🌱
- Zucchini flower with salmon stuffing, beurre blanc

Main courses

- Fillet of sea bream, artichoke barigoule, sun-dried tomatoes, mini leeks
- Ravioli ricotta, lemon, lemongrass emulsion, thick slice of grilled eggplant 🌱
- Duck breast, steamed green asparagus, pommes paillasson (seasonal)

Desserts

- Breton pistachio raspberry sablé
- Strawberry vanilla macaron chantilly
- Strawberry sorbet tart

*Prices are per person. VAT and service included. From 12 people. The choice of menu must be unique for all guests.

MENU BUFFET (PRINTEMPS/ÉTÉ)

Buffet menu (spring/summer)

A PARTIR DE CHF 69.-* - 4 entrées, 2 plats chauds, 3 desserts

FROM CHF 69.-* - 4 starters, 2 main courses, 3 desserts

Entrées

- Salade Caesar poulet aux copeaux de parmesan
- Quinoa rouge en salade, maïs, pousses d'épinards, vinaigre balsamique 
- Salade de carottes, vinaigrette moutarde, graines de courges torréfiées 
- Salade de boeuf aux épices douces

Plats

- Saumon doré sur peau, chou pak-choï à l'étuvée, pommes de terre écrasées au persil plat
- Emincé de volaille au curry vert, biseau de légumes, blé à l'étuvée
- Poêlée de champignons de Paris boutons aux deux pommes, tofu 

Desserts

- Ile flottante caramel, poudre de pralines roses
- Tartelette aux fruits de saison
- Pavlova ganache chocolat

*Les prix sont par personne. TVA et service inclus. A partir de 12 personnes. Le choix du menu doit être unique pour l'ensemble des convives.

Si vous désirez d'autres suggestions d'entrées, plats et desserts, nous pouvons vous en proposer davantage.

Starters

- Caesar salad with chicken and parmesan shavings
- Red quinoa salad, corn, spinach shoots, balsamic vinegar 
- Carrot salad, mustard vinaigrette, roasted squash seeds 
- Beef salad with mild spices

Main courses

- Golden salmon on the skin, steamed bok choy cabbage, mashed potatoes with flat-leaf parsley
- Sliced chicken with green curry, beveled vegetables, steamed wheat
- Pan-fried button mushrooms with two apples, tofu 

Desserts

- Floating caramel island, pink praline powder
- Seasonal fruit tart
- Pavlova chocolate ganache

*Prices are per person. VAT and service included. From 12 people. The choice of menu must be unique for all guests.

If you would like other suggestions for starters, main courses and desserts, we can offer you more.

DÉJEUNER / DÎNER EXPRESS (PRINTEMPS/ÉTÉ)

Express lunch / dinner (spring/summer)

A PARTIR DE CHF 60.-* - 3 sandwiches, 7 pièces de résistance (1 chaude), 3 desserts
FROM CHF 60.-* - 3 sandwiches, 7 principals pieces (1 hot), 3 desserts

Entrées

- Focaccia romani tomates, mozzarella, pesto 
- Mini club sandwich blanc de dinde
- Tartine de légumes grillés copeaux de parmesan 

Plats

- Salade Caesar poulet ou crevette, copeaux de parmesan
- Soupe froide (ou chaude) suivant la saison 
- Salade de quinoa, tomates, concombres 
- Saladine de saison
- Mini burger savoyard (chaud)

Desserts

- Sablé panna cotta praliné
- Mousse chocolat équateur
- Tartelette fruits de saison

*Les prix sont par personne. TVA et service inclus. A partir de 12 personnes. Le choix du menu doit être unique pour l'ensemble des convives.
Si vous désirez d'autres suggestions d'entrées, plats et desserts, nous pouvons vous en proposer davantage.

Starters

- Focaccia romani tomatoes, mozzarella, pesto 
- Mini club sandwich turkey breast
- Grilled vegetables tartine, parmesan shavings 

Main courses

- Caesar salad chicken or shrimp, parmesan shavings
- Cold (or hot) soup according to season 
- Quinoa salad, tomatoes, cucumbers 
- Seasonal salad
- Mini savoyard burger (hot)

Desserts

- Floating caramel island, pink praline powder
- Seasonal fruit tart
- Pavlova chocolate ganache

*Prices are per person. VAT and service included. From 12 people. The choice of menu must be unique for all guests.
If you would like other suggestions for starters, main courses and desserts, we can offer you more.

FORFAITS BOISSONS AVEC REPAS

Drinks package with meal

Notre carte des vins est à votre disposition, notre sommelier se fera un plaisir de vous conseiller pour vous aider à composer un nouveau forfait.
Our wine list is at your disposal, and our sommelier will be happy to help you choose a new package.



Le soft à 19 CHF

- Eaux minérales plates et gazeuses
- Café ou thé
- Coca-Cola, Sprite, Fuze tea,...

The soft at CHF 19.-

- Still and sparkling mineral waters
- Coffee or tea
- Coca-Cola, Sprite, Fuze tea,...

Vin Genevois à 29 CHF

- 3 dl/pers de vin blanc, vin rouge et vin rosé de Genève
- 33 cl/pers de bière
- Eaux minérales plates et gazeuses
- Café ou thé
- Coca-Cola, Sprite, Fuze tea,...

Geneva wine at CHF 29.-

- 3 dl/pers white, red wine and rosé wine from Geneva
- 33 cl/pers beer
- Still and sparkling mineral waters
- Coffee or tea
- Coca-Cola, Sprite, Fuze tea,...

*Les prix sont par personne. TVA et service inclus. A partir de 25 personnes.

*Prices are per person. VAT and service included. From 25 people.

LOCALISATION ET CONTACTS

Location and contacts

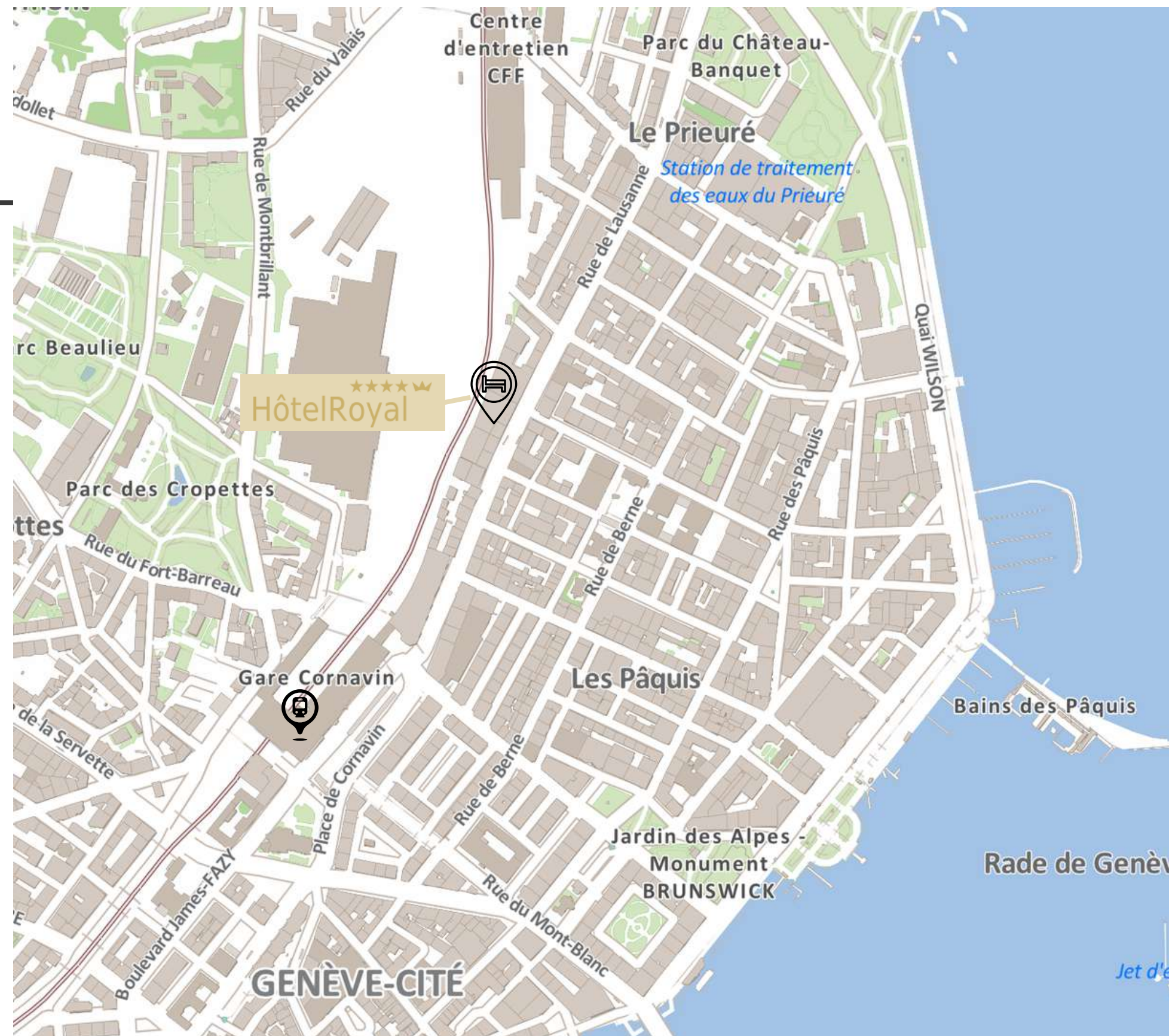
ACCÈS

Access

★★★★★
HôtelRoyal

Hôtel Royal Manotel
Rue de Lausanne 41-43, 1201 Genève

-  2 arrêts de tram de l'ONU
-  5 min à pied de la Gare Cornavin
-  2 ONU tramway stops
-  5 min walk from Cornavin station



NOUS NOUS ENGAGEONS À VOS CÔTÉS

We are dedicated to you



Aleksandra Soliwodzka

Coordinatrice banquets et séminaires.
Tél. : +41 22 906 14 71



Frédéric Boyer

Responsable banquets et séminaires.
Tél. : +41 22 906 14 92

royal.banquets@manotel.com



ILS NOUS FONT CONFIANCE

They trust us

“Je souhaite tout d’abord vous remercier pour tous vos efforts faits la semaine dernière lors de l’évènement du DCAF. L’évènement fut un succès et c’est en grande partie grâce à vos efforts”.

Roberta M. - DCAF

“My colleagues in Australia and myself thank you very much for your understanding and all the work you have done for us to reach this very good outcome. Your assistance and your professionalism have been greatly appreciated. Thank you”

Josette A. - Permanent Mission of Australia

“We are all thankful for your assistance with this group booking. To meet skilled people around the world is a relief, because it makes the work much more uncomplicated (especially when English is not your working language).”

Lena N. - NOFS

“Un bref message pour vous remercier infiniment ainsi que toute votre équipe de Manotel d’avoir reçu le Festival Les Créatives dans vos établissements. La communication avec notre équipe de production a toujours été extrêmement fluide et cette collaboration a été pour nous très agréable.”

Nevena P. - Les Créatives