

M

BANQUETS & MORE

**TRADITION
& CUISINE
RAFFINÉE**

CONTACTEZ NOUS:

Département Séminaires & Banquets
Hôtel Royal

41-43 Rue de Lausanne
1201 Genève

T: +41 22 906 14 71

royal.banquets@manotel.com

www.hotelroyalgeneva.com

★★★★★
HôtelRoyal



HÔTEL ROYAL

Séminaires

Imaginez 500m² baignés par une lumière naturelle, un cadre feutré, une personne de contact dédiée à la personnalisation de votre événement, la cuisine inspirée du chef Armel Bedouet. Ajoutez la flexibilité et le savoir-faire d'une équipe rôdée à vos enjeux. Soyez en toute confiance que ce soit pour vous réunir, vous restaurer ou encore vous divertir.

Témoignage

«Les prestations et services offerts par l'Hotel Royal Manotel sont excellents. Le suivi des évènements est absolument irréprochable. Tous les évènements organisés pour l'UNHCR sont couronnés de succès !»

Marie Chabrol

UNHCR, Haut Commissariat des Nations Unies pour les Réfugiés



Récompensé par un 17/20 au Gault & Millau 2019 puis désormais d'une étoile par le Michelin pour la cuisine de notre restaurant L'Aparté, notre Chef Armel Bedouet est également responsable de tous les banquets et réceptions à l'Hôtel Royal. En plus de la cuisine imaginative et personnalisée du Chef Armel Bedouet pour votre événement, nous veillons à ce que vous en tiriez le meilleur parti.



TRADITION & CUISINE RAFFINÉE

SOMMAIRE

BROCHURE PRINTEMPS - ÉTÉ

MENUS BUFFET

PAGE 7



FORFAITS BOISSON

PAGE 12



MASTER CLASS

PAGE 16

PAGE 4

MENUS 3 & 4 PLATS



PAGE 9

BUSINESS LUNCH



PAGE 13

COCKTAILS & APÉRITIFS



MENU

PRINTEMPS - ÉTÉ



CHF 65.-

PAR PERSONNE

Le choix du menu doit être unique pour l'ensemble des convives.

Une alternative végétarienne peut être proposée pour le plat principal

Créez votre menu en sélectionnant:

- 1 entrée
- 1 plat
- 1 dessert

ENTRÉES

Artichaut Camus poêlé à la coriandre fraîche et tomates séchées

OU

Asperges vertes et blanches et Provence, Sauce hollandaise aux agrumes

(Uniquement pendant la saison)

OU

Courgette fleur en fine farce de saumon, Beurre battu limequat (à partir de Mai)

PLATS

Filet de daurade snacké, pommes de terre Agria d'Yverdon frappées au persil simple, Mini poireaux à l'étuvée

OU

Suprême de pintade aux pleurotes de Cartigny, jus de volaille réduit

DESSERTS

Mousse de fruits en savarin sur biscuit Pistache

OU

Pyramide de mousse au chocolat

OU

Sablé breton, crème légère pistache et Abricots rôtis

MENU

PRINTEMPS - ÉTÉ



CHF 80.-

PAR PERSONNE

Le choix du menu doit être unique pour l'ensemble des convives.

Une alternative végétarienne peut être proposée pour le plat principal

Créez votre menu en sélectionnant:

- 1 entrée
- 1 plat
- 1 dessert

ENTRÉES

Dos de cabillaud mariné façon gravelax, carpaccio de radis, râpé de citron combava et Shiso

OU

Émietté de crabe de casier en aigrette, brunoise de légumes aux herbes potagères

OU

Pressé de foie gras de canard aux asperges vertes, toast de campagne à l'huile de noisettes

PLATS

Dos de lieu jaune cuit à blanc, fleurs de courgettes en piperade de légumes du soleil

OU

Carré d'agneau Best-end, lamelles de légumes grillés en tartine à la purée niçoise

DESSERTS

Biscuit façon dacquoise et ses fruits rouges

OU

Macaron vanille-fraise et sa chantilly

OU

Sablé breton, crème légère pistache et abricots rôtis

MENU

PRINTEMPS - ÉTÉ



CHF 95.-

PAR PERSONNE

Le choix du menu doit être unique pour l'ensemble des convives.

Une alternative végétarienne peut être proposée pour le plat principal

Créez votre menu en sélectionnant:

- 1 entrée
- 1 plat
- 1 fromage
Vieux gruyère de 18 mois, mesclun de Veigy à l'huile de noisette
- 1 dessert

ENTRÉES

Grosse crevette poêlée au sésame blanc, mangue marinée au vinaigre de riz et coriandre fraîche

OU

Sériole hamachi mariné croquant de légumes printanier

OU

Crèmeux d'asperges vertes aux brisures de morilles, Foie gras de canard de Vendée cuit au naturel saupoudré de pain d'épices, toast campagne

PLATS

Carré de veau cuit en basse température, petits farcis à la niçoise

OU

Filet de féra snacké, choux pakchoï à l'étuvée, billes de légumes, mousseux de verveine fraîche

DESSERTS

Biscuit façon dacquoise et ses fruits rouges

OU

Macaron vanille-fraise et sa chantilly

OU

Sablé breton, crème légère pistache et abricots rôtis

BUFFET

PRINTEMPS - ÉTÉ



CHF 65.-

PAR PERSONNE

Créez votre buffet en sélectionnant:

- 5 Entrées
- 1 Poisson & 1 Viande
- 4 Desserts

ENTRÉES

- Saladine de saison vinaigrette noisette
- Soupe de tomates grappes, chiffonnade de basilic thaï
- Pointe d'asperges vertes et blanches en vinaigrette moutardée
- Légumes grillés sur toast à la purée d'aubergine
- Cubisme de thon en céviche passion
- Salade César poulet en ramequin
- Choux chinois en salade et crevette vinaigrette au basilic
- Dos de cabillaud mariné au citron
- Salade de boeuf à la citronnelle
- Minestrone de légumes printaniers au thym citron

POISSONS

- Daurade snackée, asperges vertes à l'étuvée, écrasé de Belle de Fontenay au basilic
- Maquereaux de ligne juste raidi, coulis de piments doux, pastilla de courgettes de pays

VIANDES

- Suprême de volaille suisse rôti aux herbes sèches, pomme de terre à la cive, jus parfumé aux olives noires
- Côtes d'agneau Best-end, tian de légumes, pomme darphin

DESSERTS

- Mille-feuille fruits rouges
- Compotée de rhubarbe, jus de fraise
- Mini cône crémeux pastèque
- Nage de rhubarbe, vanille, groseille
- Savarin framboise
- Fraisier en verrine
- Viennois fruits rouges
- Tartelette fruits du verger
- Biscuit citron, billes de melon
- Mousse abricot, biscuit de Sicile

BUFFET

PRINTEMPS - ÉTÉ



CHF 80.-

PAR PERSONNE

Créez votre buffet en sélectionnant:

- 7 Entrées
- 1 Poisson & 1 Viande
- 5 Desserts

ENTRÉES

- Saladine de saison vinaigrette noisette
- Soupe de tomates grappes, chiffonnade de basilic thaï
- Pointe d'asperges vertes et blanches en vinaigrette moutardée
- Légumes grillés sur toast à la purée d'aubergine
- Cubisme de thon en céviche passion
- Salade césar poulet en ramequin
- Choux chinois en salade et crevette vinaigrette au basilic
- Dos de cabillaud mariné au citron
- Salade de boeuf à la citronnelle
- Minestrone de légumes printaniers au thym citron

POISSONS

- Daurade snackée, asperges vertes à l'étuvée, écrasé de Belle de Fontenay au basilic
- Maquereaux de ligne juste raidi, coulis de piments doux, pastilla de courgettes de pays

VIANDES

- Suprême de volaille suisse rôti aux herbes sèches, pomme de terre à la cive, jus parfumé aux olives noires
- Côtes d'agneau Best-end, tian de légumes, pomme darphin

DESSERTS

- Mille-feuille fruits rouges
- Comptée de rhubarbe, jus de fraise
- Mini cône crémeux pastèque
- Nage de rhubarbe, vanille, groseille
- Savarin framboise
- Fraisier en verrine
- Viennois fruits rouges
- Tartelette fruits du verger
- Biscuit citron, billes de melon
- Mousse abricot, biscuit de Sicile

BUSINESS LUNCH

PRINTEMPS - ÉTÉ



CHF 50.-

PAR PERSONNE

SANDWICHES

Focaccia Romani au jambon cru
Bun blanc sésame au fromage frais
Baguette fourrée aux crevettes cocktails
Mini délice saumon fumé

ACCOMPAGNEMENTS

Dips de légumes et son assortiment de sauces
Pétales d'endive au roquefort
Soupe servie froide ou chaude suivant la saison
Filaments de carottes au citron
Pique de tomate et mozzarella
Saladine de saison
Assortiment de poissons fumés
Plateau de fromages suisses et français

DESSERTS

Mousse chocolat
Mousse fruits rouges
Croquant fruits de la passion

BUSINESS LUNCH

PRINTEMPS - ÉTÉ



CHF 55.-

PAR PERSONNE

SANDWICHES

Ballon carottes, graines de chia, feta et concombre
Ballon tomates, mozzarella et basilic
Ballon carré nature thon et mayonnaise
Pain figues, salade, bleu et noix

ACCOMPAGNEMENTS

Dips de légumes et son assortiment de sauces
Salade de quinoa, tomates séchées et concombre
Soupe servie froide ou chaude suivant la saison
Filaments de céleri rave, pomme Granny Smith
Saladine de saison
Assortiment de poissons fumés
Plateau de fromages suisses et français

DESSERTS

Panna cotta coulis fruits rouges
Dacquoise pistache
Ananas au sirop vanillé
Compote de pommes crumble

BUSINESS LUNCH

PRINTEMPS - ÉTÉ



CHF 60.-

PAR PERSONNE

SANDWICHS

B'Break chorizo, tomates confites, mozzarella et pesto

B'Break muesli, concombre, graines germées

B'Break olive et romarin, légumes grillés

Ballon carottes, graines de chia, julienne de légumes

ACCOMPAGNEMENTS

Dips de légumes et son assortiment de sauces

Salade de blé et légumes croquants

Soupe servie froide ou chaude suivant la saison

Filaments de légumes, olives et citron

Saladine de saison

Assortiment antipasti

DESSERTS

Suprêmes orange et pamplemousse

Ananas au sirop vanillé

Compote de pommes crumble

Fruits rouges au coulis

FORFAITS BOISSON

PRINTEMPS - ÉTÉ



FORFAIT "LE SOFT"

Eau pétillante

Eau plate

Café ou Thé

CHF 12.- par personne

FORFAIT "LE GENEVOIS"

Eau pétillante

Eau plate

Vin blanc suisse – Chasselas de Genève Belles-Filles 2018

Vin rouge suisse – Gamay de Genève Belles-Filles 2018

Café ou Thé

CHF 29.- par personne

EXTRAIT DE NOTRE CARTE DES VINS

Vins blanc

2018 Chasselas, Belle-Filles, Cave de Genève 36.-

2017 Aligoté, Domaine Mermoud 40.-

2018 Chardonnay AOC 1er Cru, Domaine des Hutins 50.-

2013 Chenin Blanc, Domaine des Balisiers 60.-

2015 Sauvignon Blanc, Domaine Dugerdil 60.-

Vins rouge

2018 Gamay, Belle-Filles, Cave de Genève 36.-

2018 Pinot Noir, Domaine des Hutins 50.-

2017 Pinot Noir, Domaine Mermoud 60.-

2016 Garanoir, Domaine Dugerdil 60.-

2016 Merlot, Domaine Dugerdil 60.-

N'hésitez pas à nous demander notre carte des vins et/ ou boissons sans alcool.

COCKTAILS & APÉRITIFS

FORFAITS PIÈCES COCKTAIL



Pour élaborer votre cocktail, vous devez :

1. Choisir un forfait pièces cocktail
2. Composer votre menu
3. Choisir un forfait boisson
4. Ajouter une option si vous le souhaitez

FORFAIT 5 PIÈCES

- 1 canapé
 - 2 pièces froides
 - 1 pièce chaude
 - 1 pièce sucrée
- CHF 19.- par personne**

FORFAIT 9 PIÈCES

- 2 canapés
 - 3 pièces froides
 - 2 pièces chaudes
 - 2 pièces sucrées
- CHF 32.- par personne**

FORFAIT 15 PIÈCES

- 3 canapés
 - 5 pièces froides
 - 4 pièces chaudes
 - 3 pièces sucrées
- CHF 46.- par personne**

FORFAIT 7 PIÈCES

- 2 canapés
 - 2 pièces froides
 - 2 pièces chaudes
 - 1 pièce sucrée
- CHF 26.- par personne**

FORFAIT 12 PIÈCES

- 2 canapés
 - 4 pièces froides
 - 3 pièces chaudes
 - 3 pièces sucrées
- CHF 39.- par personne**

FORFAIT 18 PIÈCES

- 4 canapés
 - 6 pièces froides
 - 4 pièces chaudes
 - 4 pièces sucrées
- CHF 52.- par personne**

Tous nos forfaits cocktail sont accompagnés de feuilletés, crackers salés et olives

Nos forfaits pièces cocktail vous sont proposés pour un minimum de 10 personnes.

COCKTAILS & APÉRITIFS

MENU



Pour élaborer votre cocktail, vous devez :

1. Choisir un forfait pièces cocktail
2. Composer votre menu
3. Choisir un forfait boisson
4. Ajouter une option si vous le souhaitez

CANAPÉS

- Saumon fumé
- Radis
- Roquefort
- Fromage frais ciboulette
- Tapenade
- Beurre anchois
- Concombre
- Jambon cru
- Foie gras

PIÈCES FROIDES

- Tomate mozzarella en brochette
- Soupe glacée de melon à la menthe
- Tartare de bar mariné gingembre
- Crémeux d'asperges vertes à l'émietté de tourteau
- Saumon mariné façon Gravlax, pique bois
- Tartare de boeuf moulé à la cuillère
- Cube de truite de mer en céviche mangue
- Moruette au fromage frais à la ciboulette
- Tartare de crevette coriandre huile d'olive citron
- Rillettes de féra fumée à la citronnelle
- Salpicon de homard du Maine aux herbes potagères
- Tataki de boeuf, croquant de Legumes

PIÈCES CHAUDES

- Samosa de légumes aux épices douces
- Beignet de morue au piment doux
- Raviole de crevette sauce citronnelle
- Brochette de volaille au miel et gingembre
- Brochette d'agneau à la Provençale
- Crevette tempura sauce aigre douce
- Risotto parfumé à l'huile de truffe blanche

DESSERTS

- Dacquoise pistache framboise
- Choux myrtille
- Panacotta fruits rouges
- Tartelette framboise
- Mousse abricot

COCKTAILS & APERITIFS

FORFAITS BOISSON



Pour élaborer votre cocktail, vous devez :

1. Choisir un forfait pièces cocktail
2. Composer votre menu
3. Choisir un forfait boisson
4. Ajouter une option si vous le souhaitez

LE VERRE D'ACCUEIL

Eau pétillante
Eau plate
1 verre de vin blanc ou de vin rouge
CHF 15.- par personne

LE SUISSE

Vins blancs & rouges Suisses
Jus de fruits & softs drinks
Eaux minérales
CHF 29.- par personne

LE ROYAL

1 coupe de Champagne «Perrier-Jouet»
Vins blancs & rouges Suisses
Bières (avec et sans alcool)
Jus de fruits & Softs drinks
Eaux minérales
CHF 49.- par personne

LE SOFT

Eau pétillante
Eau plate
Jus de fruits et sodas
CHF 15.- par personne

LE SUISSE - ITALIE

Prosecco
Vins blancs & rouges Suisses
Bières (avec et sans alcool)
Jus de fruits & softs drinks
Eaux minérales
CHF 39.- par personne

OPTION

Ajoutez une option à votre forfait boisson:
- Vodka
- Gin
- Whisky
Servi avec accompagnement.
CHF 150.- par bouteille

Tous nos forfaits cocktail sont accompagnés de feuilletés, crackers salés et olives.

Nos forfaits cocktail sont élaborés pour un cocktail de 1 heure.

Au-delà, il vous sera facturé un supplément de 50% sur le forfait boisson pour chaque heure entamée.

MASTER CLASS



Participez à une Master class dans une ambiance conviviale avec l'un de nos spécialistes et découvrez leurs secrets et techniques !

PRESTATIONS

Nous avons le plaisir de vous proposer deux activités:

Cooking class
&
Wine tasting class

Ces deux Master class seront animées soit par notre Chef Armel Bedouet soit par notre Sommelier.

Nous vous proposons une démonstration de l'élaboration de deux plats et/ou la présentation de vins sous les conseils avisés de nos spécialistes.

Nous vous offrons également la recette à la fin de la cooking class.

DURÉE & NOMBRE DE PARTICIPANT

Ces activités vous sont proposées pour une durée de 1h.

Nous pouvons accueillir un groupe de 10 personnes maximum en cuisine. Pour les plus grands groupes, nous vous installerons dans l'un de nos salons privés.

TARIFS

CHF 15.- par personne

En supplément d'une journée d'étude - Sous réserve de disponibilité

CHF 100.- par personne

En cuisine (tablier offert) - Sous réserve de disponibilité

A VOTRE SERVICE !



FRÉDÉRIC BOYER

Coordinateur Séminaires et Banquets
Tél. +41 22 906 14 92
royal.banquets@manotel.com