

# M'

Menus Banquets fin d'année

## SUISSISSIME & LIVE YODLE

Pour des offres personnalisées, des cocktails  
et pour réserver veuillez contacter:

**Adeline Donze**

Restaurant Edelweiss  
2 place de la Navigation  
1201 Genève

T: +41 22 544 51 71 / 544 51 51

[adonze@manotel.com](mailto:adonze@manotel.com)

[www.hoteledelweissgeneva.com](http://www.hoteledelweissgeneva.com)



Suississime  
Restaurant Edelweiss

MANOTEL  
HOTEL GROUP GENEVA

Merci de choisir un menu unique  
pour l'ensemble des convives



## Le Chalet revisité

Assiette Viande séchée de la boucherie Crettaz à Ayens

Fondue moitié-moitié de la fromagerie de Marsens

Pain Clovis, pommes de terres grenailles et 1 verre de Kirsch

Meringue de Monsieur Seydoux à la double crème de Gruyère et coulis de fruits rouge

**CHF 59.-**

## Le Terroir

Terrine de gibier, gelée de porto

Trou Valaisanne

Fricassé de chapon à l'absinthe, poêlée de spätzli maison et bolets

Assiette Gourmande, meringue à la double crème, strudel aux pommes maison, moelleux au toberone

**CHF 62.-**

## Les 3 fondues

Fondue moitié-moitié de la fromagerie de Marsens, pain et pommes de terre

Fondue à la viande de bœuf au choix:

**Bacchus, chinois ou bourguignonne**, servi avec frites maison et ses quatre sauces

Fondue au chocolat Favarger, servi avec des brochettes de fruites frais et Cuchaule

**CHF 65.-**

## La dégustation

Gougère au gruyère et canapé au saumon fumé

Mesclun à la Tomme de Genève panée et viande séchée du Valais

Crème brûlée au foie gras, saveur briochée

Magret de canard au miel, gratin de cardon

Café Gourmande

**CHF 72.-**

# Apéritifs



## Le verre de bienvenue

1 verre de vin blanc ou 1 verre de vin rouge ou 1 verre de jus de fruits  
Cacahuètes et chips

CHF 5.- (par personne)

## Le Suississime

Vin blanc et vin rouge de Genève, jus de fruits, sodas, minérales & bières  
Charcuterie suisse, viande séchée et saucisse sèche du Valais et jambon cru des Grisons  
Fromages suisses (Gruyère et Tête de Moine)

CHF 25.- (par personne) pour 30 minutes

CHF 35.- (par personne) pour 1 heure



## Forfaits boissons



### La Désalpe



Une bouteille de vin pour 3 personnes  
Vin blanc de Genève AOC Belles Filles  
Vin rouge de Genève AOC Belles Filles  
ou  
50cl de bière Feldschlösschen  
**1 Litre d'eau minérale pour 3 personnes**  
**1 café ou thé par personne**  
**CHF 18.- (par personne)**

### L'Edelweiss



½ demi-bouteille de vin par personne  
Vin blanc de Genève Belles Filles  
Vin rouge de Genève Belles Filles  
**1 Litre d'eau minérale pour 3 personnes**  
**1 café ou thé par personne**  
**CHF 22.- (par personne)**

### Le Genevois



½ demi-bouteille de vin par personne  
Vin blanc: Kerner  
Domaine des Champs Lingot  
Vin rouge : Merlot Barrique  
Domaine des Champs Lingot  
**1 Litre d'eau minérale pour 3 personnes**  
**1 café ou thé par personne**  
**CHF 28.- (par personne)**

### Le Valaisan



½ demi-bouteille de vin par personne  
Vin blanc : Petite Arvine AOC  
Vin rouge : Humagne rouge AOC  
Domaine de Varone  
**1 Litre d'eau minérale pour 3 personnes**  
**1 café ou thé par personne**  
**CHF 30.- (par personne)**

### Le Vaudois



½ demi-bouteille de vin par personne  
Vin blanc, Aigle les Murailles AOC Chablais 2014  
Vin rouge, Aigle les Murailles Rouge AOC Chablais  
2014 - Domaine Henri Badoux  
**1 Litre d'eau minérale pour 3 personnes**  
**1 café ou thé par personne**  
**CHF 34.- (par personne)**

### Le Suississime

½ demi-bouteille de vin par personne  
Vin Blanc : Heida (Païn) AOC  
Vin Rouge : Humagne rouge AOC  
Domaine de Varone  
**1 Litre d'eau minérale pour 3 personnes**  
**1 café ou thé par personne et un verre de kirsch**  
**CHF 38.- (par personne)**

# Cours de fondue



## Cours et dégustation

Cours de fondue au fromage

Dégustation de la fondue

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)

**CHF 50.- (par personne)**

## Cours, dégustation et dîner

Cours de fondue au fromage

Dégustation de la fondue en entrée

Plat au choix

*Fondue Bourguignonne et ses quatre sauces, pommes frites maison*

*ou*

*Roestis complet avec lard, fromage et œuf*

*ou*

*Filets de perches et frites maison*

Dessert

*Meringue à la double crème de Gruyère*

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)

**CHF 85.- (par personne)**

**Durée**

De 30 à 45 min. pour le cours, puis 30 min pour la dégustation

**Horaires**

A 17h30, avant le service

**Nombre de participants**

Par groupe de 4 personnes en cuisine ou groupe plus grand dans la salle du restaurant