



Menus de fin d'année

Pour toute demande et personnalisation de votre évènement, pour vos cocktails dînatoire ou menus, contactez:
Adeline Donze, adonze@manotel.com Tel + 41 22 544 51 51
Hôtel Edelweiss, Place de la Navigation 2, 1201 Genève

Animation live incluse



Menu le Chalet revisité Chf 57.-

Entrées

Assiette Valaisanne
Assortiment de charcuterie Suisse*

*Selection of dried meats and
sausages from Valais*

Plats

Fondue moitié-moitié de la fromagerie de
Marsens
Pain Clovis, pommes de terre grenailles et 1
verre de kirsch

*Cheese fondue moitié-moitié from Marsens
Clovis bread, small potatoes and one glass of Kirsch*

Desserts

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

*Meringue with double cream from Gruyère , red
berries coulis*

* Boucherie Crettaz, Ayens Valais

**Seydoux, Gumefens Gruyère

Animation live incluse



Menu Terroir Chf 55.-

Entrées Tomme genevoise panée, sauce au miel de Genève

Paned Geneva tomme cheese, honey sauce from Geneva

Plats Fricassée de chapon aux bolets, gratin de cardons

Chapon fricassée and cardoons gratin

Ou

Or

Filet de féra du lac Léman au beurre d'échalote, gratin de cardons

Fillet of whitefish from Geneva lake, cooked in shallots butter, cardoons gratin

Desserts Assiette gourmande Suississime
Meringue avec double crème Gruyère,
Strudel maison aux pommes, Moelleux au
Toblerone

*Suississime Gourmet plate
(Meringue with double cream, Homemade apple
strudel, Toblerone chocolate pudding)*

Animation live incluse



Menu Les 3 Fondues Chf 62.-

Entrées

Fondue moitié-moitié « Edelweiss »,
Pain Clovis

*Edelweiss moitié-moitié cheese fondue
Clovis bread*

Plats

Fondue à la viande de boeuf au choix :
Bacchus, chinoise ou bourguignonne
Servi avec frites maison et ses quatre sauces

*Choose your kind of beef fondue:
Bacchus, chinese or bourguignonne
Served with homemade french fries and 4 sauces*

Desserts

Fondue au Chocolat Favarger**
Servi avec des brochettes de fruits frais et
Cuchaule (pain sucré safrané)

Favarger chocolate fondue
Served with fresh fruit skewers and Cuchaule
(sweet & saffron-flavored bread)*

«Viande Halal sur demande/ Halal meat upon request»

**chocolaterie Favarger à Versoix, Genève

**Animation
live incluse**



Menu Dégustation Suississime Chf 68.-

Gougères au Gruyère, brochette avec viande
séchée Crettaz et vacherin fribourgeois

Truite fumée avec double crème de Gruyère
sur son blinis

Cappuccino de foie gras à la poudre de cèpes
et ses mouillettes briochées

Pavé de cerf aux airelles, gratin de Cardons

Café gourmand

*Gruyère cheese puffs & dried meat skewers and
Fribourg vacherin cheese*

*Smoked trout with double cream from Gruyère on a
blinis*

*Foie gras Cappuccino with ceps powder and his
brioche soldier*

Deer steak with cranberry, cardoons gratin

Coffee with an assortments of desserts)