



## VOUS VOUS DEMANDEZ OÙ ORGANISER VOTRE PROCHAIN MEETING?

**N'hésitez plus! L'Hôtel Bristol Genève vous accompagne dans la réussite de  
vos événements de 5 à 40 personnes.**

Au cœur de la ville et à deux pas du lac, le Bristol Genève, hôtel 4 étoiles supérieur, allie charme et tradition en offrant à ses hôtes un service et des prestations dignes d'un 5 étoiles...

### Confidentialité et efficacité

Votre présentation, cocktail ou séminaire organisé dans le salon Saint-James bénéficiera d'une atmosphère de travail propice à la réussite avec tout l'équipement (beamer, Wi-Fi à haut débit gratuit...) et les conditions nécessaires (lumière du jour, insonorisation...)

### Pauses gourmandes

La restauration est assurée par le chef du restaurant Côté Square, Bruno Marchal, dont la cuisine est récompensée de 14/20 au Gault & Millau

### Accompagnement personnalisé

Notre équipe dédiée à la préparation des conférences s'occupera de superviser votre événement et une fois sur place fera tout ce qu'il faut pour que le succès soit au rendez-vous!

# HÔTEL BRISTOL GENÈVE



## FORFAIT JOURNALIER

*CHF 130.- par personne et par jour*

- ☆ Mise à disposition de la salle de conférence
- ☆ Flip-chart, beamer, écran, feutres, blocs, stylos et accès wifi haut débit gratuit
- ☆ Eaux minérales sur les tables de travail
- ☆ Pause-café avec thé, café, jus d'orange, corbeille de fruits et croissants, le matin
- ☆ Pause-café avec thé, café, jus d'orange et assortiment de douceurs, l'après-midi
- ☆ Déjeuner au choix :
  - Menu d'affaire du jour 3 plats servi au restaurant
- ☆ Eau minérale, vin blanc et rouge locaux, café ou thé lors du repas

## FORFAIT DEMI-JOURNÉE

*CHF 115.- par personne et par jour*

- ☆ Mise à disposition de la salle de conférence
- ☆ Flip-chart, beamer, écran, feutres, blocs, stylos et accès wifi haut débit gratuit
- ☆ Eaux minérales sur les tables de travail
- ☆ Pause au choix :
  - Pause-café avec thé, café, jus d'orange, corbeille de fruits et croissants, le matin,  
ou
  - Pause-café avec thé, café, jus d'orange et assortiment de douceurs,  
l'après-midi
- ☆ Repas au choix :
  - Menu d'affaire du jour 3 plats servi au restaurant
- ☆ Eau minérale, vin blanc et rouge locaux, café ou thé lors du repas

*Location de salle CHF 700.- la journée / CHF 450.- en demi-journée*

*Location de salle incluse dans le forfait à partir de 15 personnes*

*Menu identique pour tous les convives*

*Tous nos prix sont indiqués en francs suisse, par jour et par personne -TVA incluse*

# HÔTEL BRISTOL GENÈVE



## BUFFET DEBOUT

BUFFET DÉCOUVERTE CHF 75.- PAR PERSONNE

### ENTREES FROIDES

- ✦ Verrines de concassé de tomates et espuma mozzarella
- ✦ Légumes grillés à l'origan et copeaux de parmesan
- ✦ Salade de bœuf aux épices thaï (sésame, échalote, curry thaï, sauce soja, sauce de poisson, huile d'olive, cébette)
- ✦ Verrines de cocktail de crevettes

### PLAT CHAUD

- ✦ Emincé de volaille au curry Madras  
ou
- ✦ Daurade grillée vinaigrette vierge  
ou
- ✦ Estouffade de bœuf Bourguignon

### DEUX GARNITURES AU CHOIX

- ✦ Riz
- ✦ Pommes de terre sautées
- ✦ Piperade de légumes provençaux
- ✦ Carottes et courgettes sautées

### GOURMANDISES DU PATISSIER

*Plat chaud, identique pour tous les convives, à définir*  
*Tous nos prix sont indiqués en francs suisse, par personne -TVA incluse*

# HÔTEL BRISTOL GENÈVE



## MENU CHEMINS DES GOURMETS

CHF 76.- par personne

(Supplément plateau de fromages CHF 12.-)

Carotte vanillée dans tous ses états

\*\*\*\*

Fricassée de sot-l'y-laisse et ris de veau, légumes d'automne, chlorophylle de persil

\*\*\*\*

Moelleux de courge à l'orange, chocolat Li Chu

*Ce menu est renouvelé tous les trimestres en fonction des saisons  
Tous nos prix sont indiqués en francs suisse, par personne -TVA incluse*

# HÔTEL BRISTOL GENÈVE



## PROPOSITIONS DE MENUS 3 PLATS CHF 60.- PAR PERSONNE

### Entrées au choix

Sauté de crevettes aux marrons et courge butternut

\*\*\*\*

Chair de crabe et noix de Saint-Jacques rôties, bouillon de crustacés

\*\*\*\*

Rouleaux de tartare de bar au nori, bouillon de fumet de poisson safrané

\*\*\*\*

Fricassée de sot-l'y-laisse et chanterelles en persillade

### Plats au choix

Ballotine de caille, cornes d'abondance, panais et céleri

\*\*\*\*

Dos de cabillaud cuit à blanc, moules, avruga et poireau, pomme fondante, bouillon de coquillages

\*\*\*\*

Pavé de rumsteck, lentilles au lard du Valais

\*\*\*\*

Daurade rôtie, pulpe de Belle de Fontenay aux olives Taggiasche, épinards et vinaigrette vierge

### Desserts au choix

Tout marron...

\*\*\*\*

Entremets praliné-noisette, gianduja

\*\*\*\*

Moelleux de courge à l'orange, chocolat Li Chu

*Ces propositions sont renouvelées tous les trimestres en fonction des saisons  
Menu identique pour tous les convives*

# HÔTEL BRISTOL GENÈVE



## APÉRITIFS ET COCKTAILS

### APÉRITIFS

#### **APÉRITIF « A »** (FORFAIT POUR 1 HEURE)

CHF 20.-

Vin blanc, vin rouge, bière et kir  
Jus d'orange, jus de tomate et eaux minérales

*Supplément par 1/2 heure de service CHF 10.-*

#### **APÉRITIF « B »** (FORFAIT POUR 1 HEURE)

CHF 32.-

Whisky, gin, vodka et boissons sans alcool  
Vin blanc, vin rouge, bière et kir  
Jus d'orange, jus de tomate et eaux minérales

*Supplément par 1/2 heure de service CHF 15.-*

#### **APÉRITIF « C »** (FORFAIT POUR 1 HEURE)

CHF 40.-

Champagne  
Whisky, gin, vodka et boissons sans alcool  
Vin blanc, vin rouge, bière et kir  
Jus d'orange, jus de tomate et eaux minérales

*Supplément par 1/2 heure de service CHF 20.-*

Tous nos apéritifs sont accompagnés d'une sélection de mélanges salés et d'olives

*Location de salle CHF 450.-*

*Tous nos prix sont indiqués en francs suisse, et par personne -TVA incluse*

## COCKTAILS

**Amuse-bouches et canapés CHF 4.- pièce... Créez votre propre assortiment !**

### Propositions froides

- Tartare de crevettes vinaigrette gingembre et tomates séchées
- Cœur de saumon fumé au sésame et wasabi
- Tartare de bœuf à la tapenade et basilic sur pain toasté, copeaux de parmesan
- Guacamole
- Nems de crabe en feuille de nori
- Mousseline d'artichaut aux noisettes torréfiées
- Sablé pipérade basilic
- Grissini au jambon cru du Valais
- Gaspacho de tomate et brochette de mozzarella
- Mousseline de chou-fleur, julienne de viande séchée

### Propositions chaudes

- Satay de poulet sauce cacahuète
- Satay de crevette sauce cacahuète
- Aileron de volaille en persillade
- Samossa de légumes
- Mini steak de veau pojarski
- Crevette panée à la noix de coco, sweet chili sauce
- Tempura de filet de perche, sauce tartare
- Mini brochette de bœuf

### Assortiment de minis pâtisseries

- Mini tartelette citron
- Mini cône de pomme caramélisée
- Verrine panacotta vanille et coulis de fruit de saison
- Crème brûlée pistache
- Brownie chocolat noix de pécan
- Clafouti aux fruits de saison
- Minestrone d'ananas vanille menthe