



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 15/20 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.-)

Mini-farcis provençaux, coulis de légumes d'été

Poitrine de volaille à l'estragon, haricots verts et échalotes caramélisées

Entremets figue-abricot et citron vert

*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

Tartare de truite à la citronnelle et dos snacké, fumet de poissons au curry vert

Escalope de foie gras poêlée à la rhubarbe et pistaches torréfiées

Noix de Saint-Jacques rôtie en croûte de basilic, asperges fines d'Italie

Fricassée de sot-l'y-laisse aux pleurotes en persillade

Plats au choix

Thon rôti au sésame, piquillos à la caponata et coulis de poivron rouge

Dos de cabillaud cuit à blanc, betterave et poireau, jus de carotte rouge acidulé

Filet mignon d'agneau rôti, palets et crémeux de polenta aux artichauts

Poitrine de volaille au curry Imperator, asperges et carottes

Desserts au choix

Goutte chocolat, banane-passion

Canelone d'ananas et mangue au thym-citron

Entremets vanille-fraise

*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