



la réserve
HOTEL AND
RETHINKING
MEETINGS & EVENTS

Pièces COCKTAIL

*

Loti, Lodge, Salon Tsé Fung



Les pièces CANAPÉS froides

CHF 5.- par pièce

Feuille de parmesan, émulsion yuzu kosho
Vitello tonnato, chanterelles
Ceviche de saumon, pickles d'oignons rouges
Ceviche de daurade, truffe noire, soja et citron vert
Tartare de crevettes bleues, ponzu et coriandre
Salade César au poulet
Salade d'épinards à la truffe
Millefeuille de gruyère et viande séchée
Blinis saumon fumé, crème acidulée au citron
Tartare de bœuf, toast à l'ail
Tartare de veau au sésame
Stracciatella, tomates confites

Les pièces CANAPÉS deluxe

CHF 7.- par pièce

Cecina de Leon, pan con tomato
Sushi croustillant saumon crémeux, tobiko et jalapenos
Sushi croustillant thon rouge et ciboulette
Sushi croustillant sérieole et wasabi

Pour un cocktail de moins de 10 convives,
les canapés seront au choix du Chef

Les pièces CANAPÉS chaudes

CHF 5.- par pièce

Soupe de courge à la vanille
Crevette en kadaïf, sauce mangue pimentée
Pissaladière niçoise
Arancini truffe
Gougère au vieux gruyère et baies roses
Aubergine miso
Crevette panko, sweet chili sauce
Nem de poulet, sucrine et menthe fraîche
Samosa végétarien, sauce yogourt coriandre
Mini burger
Empanadas de bœuf Angus bio
Brochette de veau, sauce chimichurri
Brochette de bœuf, condiment poivre

Les pièces CANAPÉS sucrées

CHF 5.- par pièce

Tartelette citron meringuée
Brownie chocolat grand cru
Assortiment de macarons
Choux caramel pécan
Mini tropézienne
Cheesecake exotique
Pavlova clémentine
Tiramisu
Brochette de fruits frais
Mini snicker
Tarte aux fruits de saison

Menu BANQUETS

✧

Loti, Lodge, Salon Tsé Fung



Menu de fêtes au tarif de CHF 95.- par personne
Menu commun à l'ensemble des convives (entrée, plat principal et dessert)

Entrées

Capuccino de cèpes au café
Ceviche de daurade à la truffe, soja et citron vert

✧

Poissons

Pavé de bar croustillant, mousseline de choux-fleurs à la truffe, potimarron au four
Dos de lotte safranée, purée de carottes, bouillon de coquillages

✧

Viandes

Suprême de chapon aux châtaignes et champignons, mousseline de pomme de terre, jus corsé
Roulé d'agneau de lait aux herbes, purée de courge, ail confit et jus perlé

✧

Desserts

Boule de neige fruits exotiques, citron vert et coco
Finger chocolat cacahuète, caramel beurre salé

Suppléments :

Entrée supplémentaire - CHF 30.-

Plat supplémentaire - CHF 40.-

Assiette de fromage - CHF 20.-

Menu BANQUETS

✧

Loti, Lodge, Salon Tsé Fung



Menu de fêtes au tarif de CHF 125.- par personne
Menu commun à l'ensemble des convives (entrée, plat principal et dessert)

Entrées

Foie gras aux épices, gelée de mangue
Cœur de saumon, avocat et pomme verte

✧

Poissons

Filet de féra du lac, beurre yuzu, mousseline de patate douce
Noix de Saint-Jacques rôties, cresson de fontaine, émulsion oursin, citron vert

✧

Viandes

Côte de veau au sautoir, purée de courge, échalotte confite et jus perlé
Noix de chevreuil à la baie de genièvre, purée cardinal, sauce poivrade

✧

Desserts

Sapin Mont-Blanc, clémentine, marron glacé
Bûche chocolat au lait, épices, agrumes

Suppléments :

Entrée supplémentaire - CHF 35.-

Plat supplémentaire - CHF 45.-

Assiette de fromage - CHF 20.-

Menu BANQUETS

✱

Loti, Lodge, Salon Tsé Fung



Menu de fêtes au tarif de CHF 165.- par personne

Menu commun à l'ensemble des convives (amuse-bouche, entrée, plat principal, pré dessert et dessert)

Amuse-bouche

Capuccino de cèpes au café

✱

Entrée

Le foie gras des Landes, terrine aux épices de Noël, gelée de mangue

✱

Plat principal

Saint-Jacques contisées à la truffe noire du Périgord, mousse de pomme de terre fumée

ou

Pintade fermière sélection « Miéral » rôtie lentement, mousseline de courge, sauce Suprême au vin jaune

✱

Pré dessert

Les fruits exotiques, citron vert, coco

✱

Dessert

La bûche signature 2021, chocolat au lait, épices, agrumes

Suppléments :

Entrée supplémentaire - CHF 35.-

Plat supplémentaire - CHF 45.-

Assiette de fromage - CHF 20.-

la réserve

HOTEL, SPA AND VILLA

GENÈVE

301 Route de Lausanne - 1293 Bellevue-Geneva - Switzerland - T+41 22 959 59 67

banquets@lareserve-geneve.com - www.lareserve-geneve.com