



Découvrez les délicieuses créations de fin d'année de nos chefs

=

Discover the end of year delicious creations of our chefs



LE RICHEMOND
GENÈVE

VOTRE ÉVÈNEMENT

NOTRE FORFAIT EST DISPONIBLE À PARTIR DE CHF 165.- PAR PERSONNE:

- APÉRITIF D'UNE HEURE

VINS BLANC & ROUGE DE GENÈVE | BIÈRES | JUS DE FRUITS & SODAS | EAUX MINÉRALES

- ASSORTIMENT DE 3 CANAPÉS PAR PERSONNE
- MENU TROIS PLATS
- SÉLECTION DE VINS LOCAUX ET EAUX MINÉRALES
- CAFÉ, SÉLECTION DE THÉS ET MIGNARDISES
- MISE EN VALEUR DE L'ESPACE EN FONCTION DU THÈME

Centres de table par notre fleuriste

Décoration de table

Menu personnalisé sur table

Lumières LED de couleur pour habillage des murs

- DJ AVEC SONORISATION ET LUMIÈRES

Cette proposition est disponible pour un minimum de 45 convives.

..... YOUR EVENT

OUR PACKAGE IS AVAILABLE FROM CHF 165.- PER PERSON AND INCLUDES:

- ONE-HOUR APETIZER

LOCAL WHITE & RED WINES | BEERS | FRUIT JUICES & SODAS | MINERAL WATER

- SELECTION OF 3 CANAPES PER PERSON
- THREE-COURSE MENU
- SELECTION OF SWISS WINES AND MINERAL WATERS
- COFFEE, SELECTION OF TEAS AND PETITS-FOURS
- DECORATION HIGHLIGHTS

Flower centrepiece

Table decoration

Customized menus on the tables

Coloured LED lighting for the walls

- DJ WITH SOUND SYSTEM AND LIGHTS

This offer is valid for a minimum of 45 guests.

VENISE - BAL MASQUÉ

VENICE – MASKED BALL

MENU

.....

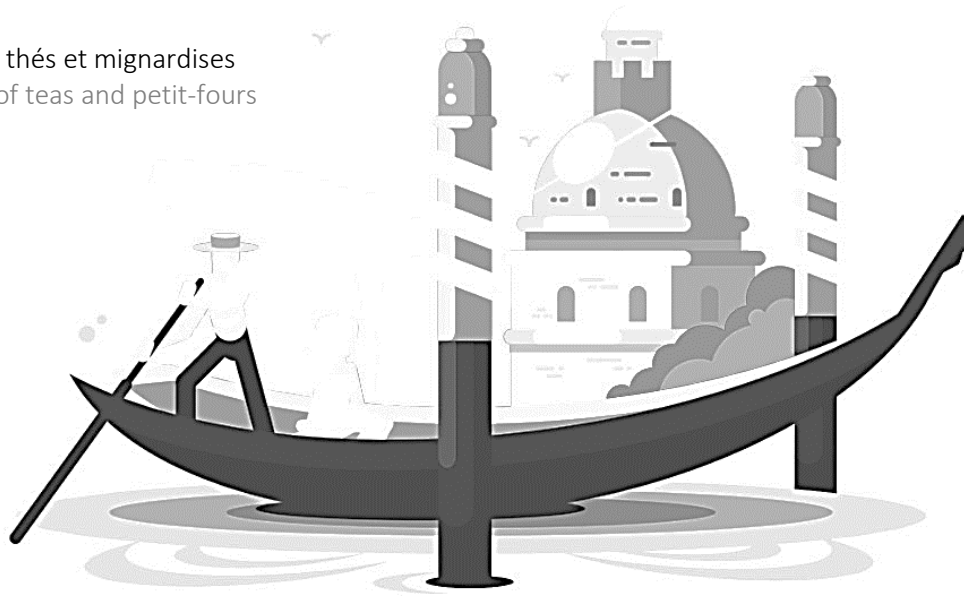
Amuse-bouche
Amuse-bouche

•
Pressé de volaille du Nant d'Avril et foie gras, carnaval de légumes
Poultry and foie gras terrine, vegetable carnival

•
Dos de bar rôti, fine tartelette de polenta à la truffe
Roasted seabass, polenta and truffle thin tartlet

•
La vénitienne
The Venetian

•
Café, sélection de thés et mignardises
Coffee, selection of teas and petit-fours





LIVE COOKING

.....

Découpe de saumon en gravlax mariné à l'aneth et navette beurrée
Dill marinated salmon gravlax and buttered bread

•

Thon rouge snacké et balsamique réduit
Snacked red tuna and balsamic reduction

•

Crêpes Suzette
Suzette pancakes

BUFFET

.....

Ceviche de truite parfumé au céleri
Celery flavoured trout ceviche

Velouté de panais et éclats de noisettes grillées
Parsnip velvety and grilled hazelnuts slivers

Melba de poisson et légumes d'hiver
Fish melba and winter vegetables

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et pesto de roquette
Beef carpaccio, parmesan shavings and rocket pesto

•

Ballotine de cabillaud et sauce vierge de légumes croquants
Cod ballotine and virgin crispy vegetable sauce

Gratin d'aubergines à la vénitienne
Venetian style eggplant gratin

Macaroni au fromage
Cheese macaroni

Osso buco de dinde à la tomate et basilic
Turkey osso buco with tomato and basil

•

Financier marron & cassis
Chestnut and blackcurrant cake

Macaron rose & framboise
Rose and raspberry macaroon

Opéra
Opera

•

Café, sélection de thés et mignardises
Coffee, selection of teas and petit-fours

WESTERN

MENU



Amuse-bouche
Amuse-bouche



Cappuccino de maïs, foie gras poêlé et popcorn
Corn cappuccino, pan fried foie gras and popcorn



Steak de bison grillé au poivre, mille-feuille de pommes de terre
Grilled buffalo steak with pepper, potato mille-feuille



La balle au café blanc et vanille
White coffee and vanilla bullet



Café, sélection de thés et mignardises
Coffee, selection of teas and petit-fours



BUFFET

Bouchées de volaille à la sauce épicée barbecue

Poultry bites with spicy barbecue sauce

Potage de légumes d'hiver

Winter vegetable soup

Salade du trappeur

The trapper's salad

Saumon fumé et blinis maison

Smoked salmon and homemade blinis

•

Dos de bar rôti, sauce vierge parfumée au citron de la côte Amalfitaine

Roasted seabass, virgin sauce perfumed with lemon from the Amalfi coast

Faux-filet de bœuf confit doucement, sauce Château L'Evêque

Slowly candied sirloin of beef, Château l'Evêque sauce

Pommes de terre grenaille rôties au thym

Roasted potatoes with thyme

Epis de maïs grillé et tomate persillée

Grilled corn and parsley tomato

•

Lingot chocolat & mandarine

Chocolate and mandarin lingot

Rodéo passion

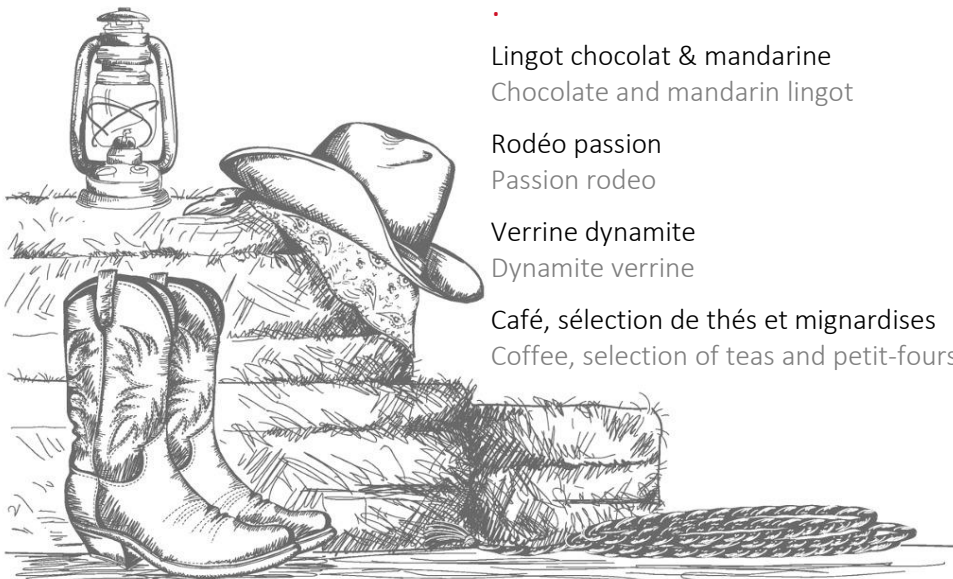
Passion rodeo

Verrine dynamite

Dynamite verrine

Café, sélection de thés et mignardises

Coffee, selection of teas and petit-fours



LIVE COOKING

Risotto à l'huile de truffe

Truffle oil risotto

•

Noix de Saint-Jacques à la plancha et
condiment à l'aneth

Sea scallops "a la plancha" and dill
condiment

•

Esquimaux vanille, chocolat ou caramel au
beurre salé

Vanilla, chocolate or salted butter caramel
ice cream