

Offre de prix 2017

2 Salles de Conférence:



Salle des Alpes : Maximum 20 personnes

Demi-journée : 250 CHF et Journée : 390 CHF

Salle Montbrillant : Maximum 50 personnes

Demi-journée : 300 CHF et Journée : 450 CHF

Nos salles peuvent aussi vous accueillir pour vos repas d'entreprise, fêtes de familles, mariages...

Apéritif Privatif servi dans notre cave à vins :

De 8 à 40 personnes

Apéritif :

9 CHF : 1 dl de vin avec 5 feuilletés.

18 CHF : 2 dl de vin avec 3 canapés salés et 5 feuilletés

Apéritif dînatoire :

39 CHF : 3 dl de vin, 3 canapés salés, 5 feuilletés, 2 beignets de crevette, 2 nems, 2 ramequins et 3 mignardises.

56 CHF : idem que 39 CHF avec assiette de charcuteries Suisses et 3 verrines salées.



Tout nos Apéritifs sont accompagnés de jus d'orange, d'eau plate et gazeuse.

Restaurant - Brasserie Le Montbrillant :



Ouvert 7 / 7 de 06H00 à 23H50.

Restauration de 11H00 à 22H30.

Tél : 00.41.22.733.77.84

Fax : 00.41.22.733.25.11

E-mail : contact@montbrillant.ch

<http://www.montbrillant.ch>

Veillez trouver ci-dessous la proposition de nos MENUS Banquet 2017.



MENU SUISSE : 39 CHF



Assiette de Charcuterie

Air-dried meat

Raclette ou Fondue aux fromages

Raclette or cheese fondue



Sorbet citron ou Coupe Valaisanne

Lemon sorbet or "Valaisanne" Ice Cream

MENU SALEVE : 39 CHF

Terrine de Campagne et sa garniture

Country terrine with its garnish

ou

Salade Paysanne (croûtons, lardons, œuf poché)

Country salad (croutons, bacon, poached egg)

Suprême de Poulet rôti au romarin, purée de pommes de terre

Supreme Roast Chicken with rosemary cream, mashed potatoes

ou

Filet de Truite au Riesling, riz pilaf et légumes

Trout fillet with Riesling (white wine), rice and vegetables

Crème brûlée

"Crème brûlée"

ou

Tarte aux fruits

Fruit Pie

MENU LEMAN : 56 CHF

Tartare de Truite

Trout Tartar

ou

Feuilletés aux champignons de nos sous-bois

Puff pastry with mushrooms from our woods

Filet de Bœuf, sauce Bordelaise, gratin de pommes de terre

Beef Filet, red wine sauce, potato gratin

ou

Filets de Perche, riz pilaf et légumes

Perch Fillet, rice and vegetables

Tarte tatin, glace vanille

Tarte tatin with vanilla ice cream

ou

Gratin de Fruits rouges

Red fruit "gratin"

MENU FESTIF : 74 CHF

Foie gras de Canard « Maison », et son chutney

Home made Duck "foie gras" and its chutney

Consommé de Homard,

brunoise de légumes de saison

Lobster "Consommé", season's vegetables

**Filet mignon de Veau aux Morilles,
gratin de pommes de terre, fagot de haricots verts**

Veal tenderloin with morels, potato gratin and green beans

Millefeuille aux Fruits rouges

Red fruits puff pastry



Conditions de réservation et d'annulation

- Nos menus doivent être confirmés 72 heures à l'avance et sont valables **dès 8 personnes**.
- Pour effectuer toute réservation, nous demandons un numéro de carte de crédit, et nous nous réservons le droit de vérifier la solvabilité de celle-ci.
- Nous demandons le règlement de nos prestations sur place.
- Les annulations faites jusqu'à 72 heures avant la date de l'événement n'occasionneront pas de frais, passé ce délai, nous nous réservons le droit de facturer 10% du montant total.
- Nous vous demandons la confirmation du nombre de personnes présentes lors de votre événement 48 heures à l'avance ; après ce délai et en cas de réduction, nous nous réservons le droit de facturer le nombre de personnes initialement confirmé.
- Concernant les formules « Apéritif », toute consommation que vous demanderez hors forfait vous sera facturée en supplément.
- **Prix de location de nos Salles Privatives pour vos repas:**
Les Alpes : 150 CHF la location, gratuite dès 8 personnes.
Le Montbrillant : 200 CHF la location, gratuite dès 20 personnes.
- **Nous restons à votre entière disposition pour tous renseignements complémentaires.**

Famille Decurtins-Florenza
2 rue de Montbrillant CH - 1201 Genève
Tél. +41 22 733 77 84 / Fax. +41 22 733 25 11
Web: www.montbrillant.ch
E-mail : contact@montbrillant.ch