HÔTEL DE LA CIGOGNE
GENÈVE

COCKTAILS & RECEPTIONS

CANAPÉS

Gourmandises froides / *Cold canapés*

- Salade de lentilles et œuf de caille / *Lentil salad and quail egg*
- Gambas marinée, gelée d'orange, crémeux de céleri / *Marinated gambas, orange jelly, creamy celery*
- Carpaccio de bœuf, vinaigrette à la fève de tonka / *Beef Carpaccio, Tonka bean vinaigrette*
- Dôme d'huître, yaourt à la réglisse / *Oyster « dome », liquorice yogurt*
- Gaspacho de concombre, crémeux de chèvre frais / *Cucumber gazpacho, creamy goat cheese*
- Panna cotta de mozzarella, tomates de couleurs / *Mozzarella panna cotta, colour tomatoes*

Saveurs tièdes / *Lukewarm canapés*

- Goujonnette de féra, sauce tartare / *Whitefish sticks, tartar sauce*
- Parmentier de joue de bœuf / *Beef cheek Parmentier*
- Mini croque-monsieur / *Mini croque monsieur*
- Risotto de petits pois et chorizo / *Risotto with peas and chorizo*
- Velouté de potimarron, crème fouettée au café / *Pumpkin velouté, whipped cream with coffee*
- Crème brûlée au foie gras, chutney de rhubarbe / *Crème brûlée with foie gras and rhubarb chutney*
- Brochette de volaille teriyaki / *Chicken skewer, teriyaki sauce*

Délicatesses sucrées / *Sweet canapés*

- Mini opera / *Mini opera*
- Chou à la crème / *Cream pastry*
- Tartelette au citron meringuée / *Meringue lemon pie*
- Tartelette chocolat-framboise / *Chocolate and raspberry pie*
- Baba au rhum, minestrone passion / *Rum baba, passion fruit minestrone*
- Eclair crème de marron / *Chestnut cream éclair*
- Macaron à la vanille Bourbon / *Bourbon vanilla macaroon*

Cette sélection n'est pas exhaustive; de nouveaux canapés sont créés selon les saisons
New canapés are proposed according to the seasons

Cocktail « Business »	8 pièces de canapés : CHF 36.- par personne
« Business » cocktail	*8 pieces of canapés: CHF 36.- per person*
Cocktail « Plaisir »	12 pièces de canapés : CHF 54.- par personne
« Pleasure » cocktail	*12 pieces of canapés: CHF 54.- per person*
Cocktail « Dînatoire »	16 pièces de canapés : CHF 72.- par personne
« Dinner » cocktail	*16 pieces of canapés: CHF 72.- per person*

RELAIS & CHATEAUX.
17, PLACE LONGEMALLE • CH-1204 GENÈVE
TÉL. +41 22 818 40 40 • FAX +41 22 818 40 50
www.cigogne.ch • info@cigogne.ch

HÔTEL DE LA CIGOGNE
GENÈVE

COCKTAILS & RECEPTIONS

BOISSONS / *DRINKS*

	Durée / *Duration*		
	30′	**60′**	**120′**
Apéritif Suisse / *Swiss apéritif* Vins blanc et rouge suisses, minérales et sodas, bières suisses et jus de fruits *White and red Swiss wines, minerals, sodas,* *Swiss beers and fruit juices*	15.-	20.-	30.-
Apéritif Tradition / *Tradition apéritif* Porto, sherry et apéritifs anisés, vins blanc et rouge suisses, minérales et sodas, bières suisses et jus de fruits *Port, sherry, aniseed,* *white and red Swiss wines, minerals and sodas,* *Swiss beers and fruit juices*	20.-	25.-	35.-
Apéritif Champenois / *Champagne apéritif* Champagne, jus de fruits et minérales *Champagne, fruit juices and minerals*	30.-	40.-	50.-
Apéritif International / *International aperitif* Open bar complet *Full open bar*	30.-	40.-	50.-
Apéritif Cigogne / *Cigogne apéritif* Open bar complet avec champagne *Full open bar with champagne*	35.-	45.-	55.-

Tous nos apéritifs sont accompagnés d'un assortiment de feuilletés au beurre
All our aperitifs are served with an assortment of butter feuilletés

Prix en francs suisses, service et TVA inclus / *Prices in Swiss francs, service and VAT included*

RELAIS & CHATEAUX.
17, PLACE LONGEMALLE • CH-1204 GENÈVE
TÉL. +41 22 818 40 40 • FAX +41 22 818 40 50
www.cigogne.ch • info@cigogne.ch