

The image shows the interior of the Hotel Tiffany restaurant. The room features teal velvet banquettes and wooden tables set with wine glasses and water glasses. The walls are light blue with ornate white architectural details, including a large column and decorative ceiling moldings. A wooden bar with a mirrored back and Art Deco-style mirrors is visible on the left. A large window on the right offers a view of the street outside, where a car is parked. A central chandelier with three shades hangs from the ceiling. The overall atmosphere is classic and elegant.

BROCHURE
HOTEL TIFFANY

Nos salles de Meeting :

- Grand salon Salon bibliothèque : CHF 680.- (journée)
CHF 450.- (½ journée)
- Salon bibliothèque 1 : CHF 520.- (journée) CHF 380.- (½ journée)
- Salon bibliothèque 2 : CHF 520.- (journée) CHF 380.- (½ journée)
- Salon Audrey : CHF 500.- (journée) CHF 250.- (½ journée)
- Restaurant Tiffany : CHF 800.-



Journée d'étude / Demi-journée d'étude

Forfait journée d'étude – CHF 125.- par personne

Accueil petit déjeuner	Café, thé, jus de fruits, viennoiseries
Pause déjeuner	Menu du jour 3 services + Forfait boissons sans alcool
Pause goûter	Café, thé, jus de fruits, assortiment de mignardises

Forfait demi-journée d'étude – CHF 95.- par personne

Accueil petit déjeuner	Café, thé, jus de fruits, viennoiseries
Pause déjeuner	Menu du jour 3 services + Forfait boissons sans alcool



Vos options à la carte

Machine à thé et à café Nespresso™	CHF 5.-/pers.
Corbeille de fruits frais (pour 5 pers.)	CHF 25.-/pc.
Accueil café	CHF 10.-/pers.
Café, thé, jus de fruit	
Café, thé, jus de fruit	CHF 13.-/pers.
Viennoiseries	
Verrine de salade de fruits frais	
Pause goûter	CHF 17.-/pers.
Café, thé, jus de fruit	
Assortiment de mignardises	
Déjeuner	
Menu de la semaine	CHF 49.-/pers.
Menu de saison	CHF 62.-/pers.
Menu dégustation	CHF 78.-/pers.

*Les prix sont toutes taxes comprises et valables jusqu'au 31 décembre 2025.



Apéritifs

APÉRITIF SUR LE POUCE à CHF 22.-/pers.

Saumon fumé par nos soins, aneth
Cappuccino de betterave à la menthe
Torsade feuilletée au Gruyère
Tartare de bar aux agrumes
Crevettes en sauce cocktails

1 verre de vin local (1dl)

APÉRITIF à CHF 28.-/pers.

PIÈCES SALÉES FROIDES

Saumon fumé par nos soins, aneth
Cappuccino de betterave à la menthe
Torsade feuilletée au Gruyère
Tartare de bar aux agrumes
Crevettes en sauce cocktails

PIÈCES SALÉES CHAUDES

Beignet de sandre panko, sauce maison
Mini burger

OPTION avec pièces sucrées en supplément à CHF 5.-/pers.

PIÈCES SUCRÉES

Tartelette crème et fruits des saisons
Cheesecake passion spéculoos

OPTION APÉRITIF avec boissons incluses à 49.-/pers.

VINS (sur la base de 2dl /pers.)

Vin Blanc : Chasselas de satigny, domaine les abeilles d'or, Genève
Vin Rouge : Gamay de Chouilly, domaine les abeilles d'or, Genève
½ bouteille d'eaux et jus de fruit

*L'ensemble de notre offre est disponible sur simple demande.

**Nous vous informons que pour nos apéritifs, les amuse-bouches sont proposés sur la base d'une pièce de chaque par personne.



Cocktails

COCKTAIL DINATOIRE À CHF 48.-/pers.

PIÈCES SALÉES FROIDES

Saumon fumé par nos soins, aneth
Cappuccino de betterave à la menthe
Torsade feuilletée au Gruyère
Tartare de bar aux agrumes
Crevettes en sauce cocktails
Brioche au guacamole

PIÈCES SALÉES CHAUDES

Beignet de sandre panko, sauce maison
Croquette de jambon iberique
Croque à la truffe
Mini Burger

PIÈCES SUCRÉES

Tartelette crème et fruits des
saisons
Cheesecake passion spéculoos
Fondant au chocolat

OPTION COCKTAIL DINATOIRE avec boissons incluses à CHF 76.-/pers.

VINS (3dl/pers.)

Vin Blanc Le chasselas de satigny, Domaine les abeilles d'or, Genève
Vin Rouge : Gamay de Chouilly, domaine les abeilles d'or, Genève
½ bouteille d'eau et jus de fruits



*L'ensemble de notre offre est disponible sur simple demande.

**Nous vous informons que pour nos apéritifs, les amuse-bouches sont proposés sur la base d'une pièce de chaque par personne.

MENUS

MENU 3 PLATS

(entrée + plat + dessert)
(en fonction de l'arrivage et de la saison)

Entrée :

+

Plats :

+

Dessert :

CHF 49.-/pers.

MENU DE SAISON

Entrée

Œuf parfait, champignons et parmesan (végétarien)

Plats:

Volaille avec son jus, légumes de saison

Ou

Saumon, crème de pomme de terre, épinards et beurre blanc

Ou

Risotto truffe

Dessert:

Fondant au chocolat au caramel

CHF 62.-/pers.



*Les prix sont toutes taxes comprises et valables jusqu'au 31 décembre 2024.

**Pause gourmande lors d'une séance de travail, le Menu du jour et ses produits de saison se déclinent au quotidien selon les inspirations de notre Chef.

MENUS

MENU DE FÊTES

Entrées:

Velouté de topinambours, truffes noires

Gravelax de saumon, pomme et avocat grillé

Plats:

Bar rôti, artichauts, pétales de tomates et sauce barigoule

Ou

Selle d'agneau, risotto de pomme de terre

Dessert:

Tartelette citron meringue

Ou

Fondant chocolat coulis de fruits rouge

CHF 79.-/pers.

*Les prix sont toutes taxes comprises et valables jusqu'au 31 décembre 2024.

**Pause gourmande lors d'une séance de travail, le Menu du jour et ses produits de saison se déclinent au quotidien selon les inspirations de notre Chef.



FORFAITS BOISSONS

FORFAIT VINS (2 DL)

Vin blanc, rouge ou rosé à partir de
Eaux, thé ou café CHF 26.-/pers.

FORFAIT VINS (3 DL)

Vin blanc, rouge ou rosé à partir de
Eaux, thé ou café CHF 36.-/pers.

FORFAIT BOISSONS SANS ALCOOL

Jus de fruit et Soda au choix CHF 15.-/pers.
Eaux, thé ou café

FORFAIT BOISSONS

½ bouteille d'eau CHF 11.-/pers.
Thé ou café

*Pour votre repas, nous vous proposons un large choix de boissons avec ou sans alcool. L'ensemble de notre offre est disponible sur simple demande.

*Les prix sont toutes taxes comprises et valables jusqu'au 31 décembre 2024.



J'ai également le plaisir de vous informer que je serai votre contact principal à l'Hôtel Tiffany et je serai ravi de vous inviter personnellement à visiter notre maison.

Christelle Mounie
+41 22 708 16 06
events@byf.ch

