

HOTEL
TIFFANY

HOTEL ****
TIFFANY



Votre événement à Tiffany

- Description :** Brunch / anniversaire / séminaire / location de salle / soirée de gala / déjeuner d'affaire
- Lieu :** Salon Bibliothèque (photo 2) ou salon audrey (photo 1)
- Disposition :**
- Pour le salon bibliothèque :
 - Table en banquet : 18 personnes maximum
 - En U-shape : 18 personnes maximum
 - En 4 tables rondes : 37 personnes maximum
 - En theatre : 40 personnes maximum
 - En cabaret : 25 personnes maximum
 - Pour Audrey la seule disposition possible est un banquet de 10 personnes
- ** Pour information, le salon Audrey ne dispose pas de lumière naturelle et se situe au -1
- Équipements & services inclus :** Climatisation/chauffage individuel, insonorisation optimisée, éclairage sur variateur, écran, sound système avec playlist personnalisable, paperboard, bloc-notes, crayons, téléphone, imprimante, connexion wifi gratuite, ligne internet rapide sécurisée,
- Tarif location des espaces :**
- Grand Salon Bibliothèque : CHF 680.- (Full day) / CHF 450 (Half day)
 - Salon Audrey : CHF 500.- (journée) / CHF 250.- (Half day)



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.
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.



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.



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 2025.

**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.



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.



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 2025.

l'iodé



FORMULES BRUNCH

Formule « petite faim » : un plat salé + un dessert

42.-

Formule classique : deux plats salés + un dessert

49.-

Formule « tout salé » : trois plats salés

59.-

Drunch : Prosecco à volonté

12.-

Inclus boissons chaudes, eaux minérales, jus de fruits,
sélection de viennoiseries, pains, beurre & confitures

LE SALÉ

Œufs brouillés à la truffe

Focaccia maison, olives, tomates, jambon, burrata

Toast avocat grillé, crevettes tempura assaisonnées, oignons frits

Bruschetta au speck, scamorza, miel, mûres

Œufs Bénédicte, cèpes

Steak de chou-fleur au curry grillé, houmous et sauce chimichurri

Bagel au saumon fumé, Philadelphia, guacamole, concombre

Salade mesclun, poires rôties, chèvre, noix torréfiées, croûtons de pain

LES DESSERTS

Gaufre au citron

Pancakes chocolat praliné noisettes

Brioche perdue, caramel, glace vanille

Granola maison, yogourt, mangue, coulis fruit de la passion

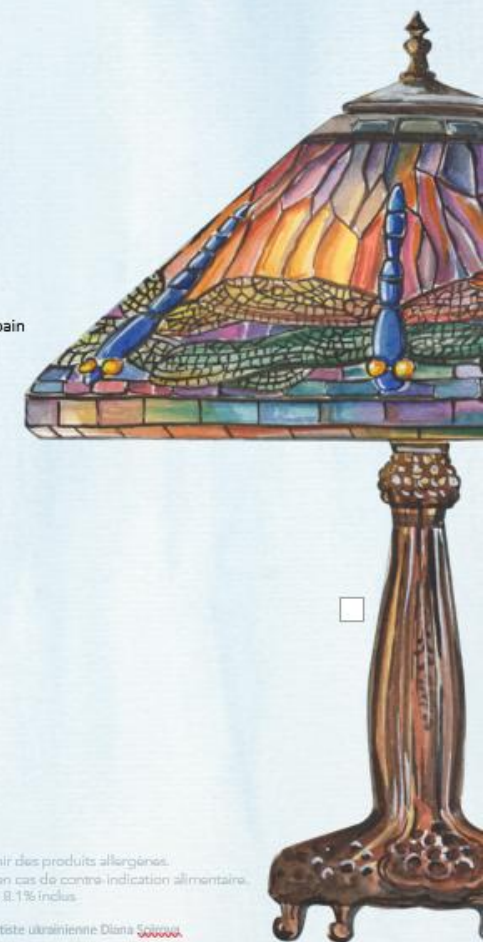
Provenance de nos produits

Jambon
Crevettes
Saumon
Speck

Suisse
Vietnam
France
Italie

Certains de nos plats peuvent contenir des produits allergènes.
N'hésitez pas à demander au personnel du restaurant en cas de contre-indication alimentaire.
CHF - Service et T.V.A. à 8.1% inclus

#artatiffany - illustrations à l'aquarelle par l'artiste ukrainienne Diana SOLOVA



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 2025.



TIFFANY HOTEL



Pour toutes les occasions, privées ou business, profitez d'un cadre exceptionnel et d'un service attentionné dans nos

Salles de réunions



Baigné de lumière, offrant un cadre raffiné, chaleureux et intimiste, inspirée par la nature

Atrium

Une vraie expérience culinaire, un voyage entre mers et lacs, un temple pour les amateurs de poisson

L'iode by Tiffany



Détente et décontraction en profitant de nos salle de fitness, hammam et sauna dans notre

Espace bien-être



Six catégories de chambres avec un total de

65 rooms



Au cœur de Genève, l'âme d'une maison d'époque à l'esprit Art Nouveau revisité avec modernité

Tiffany



TIFFANYHOTEL
GENEVE

Nous vous remercions pour votre demande.

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

