



ROSSINI

CAFE - TRAITEUR - EVENT

ROSSINI. L'ÉLÉGANCE À L'ITALIENNE.



LES PRIX SONT EN FRANCS SUISSES, HORS TVA ET PERSONNEL DE SERVICE NON COMPRIS

FORFAITS BOISSONS



FORFAIT BOISSONS 1

CHF 12.-/PERS.

VINS- 1DL PAR PERSONNE
VINS BLANC & ROUGE, PROSECCO, SPRITZ
EAUX PLATE ET GAZEUSE, SOFT DRINKS

FORFAIT BOISSONS 2

CHF 18.-/PERS.

VINS- 2DL PAR PERSONNE
VINS BLANC & ROUGE, PROSECCO, SPRITZ
EAUX PLATE ET GAZEUSE, SOFT DRINKS

FORFAIT BOISSONS 3

CHF 25.-/PERS.

VINS- 3DL PAR PERSONNE
VINS SUISSES BLANC & ROUGE, PROSECCO,
SPRITZ(PROSECCO APEROL)
ROSSINI (PROSECCO ET PURÉE DE FRAISES)
EAUX PLATE ET GAZEUSE, SOFT DRINKS

FORFAIT BOISSON DROIT DE BOUCHON

CHF 10.-/PERS.

JUS DE POMME, JUS D'ORANGE
EAUX PLATE ET GAZEUSE
CAFE, THE

VOUS APPORTEZ VOS BOUTEILLES
NOUS METTONS A DISPOSITION LES VERRES
EVACUATION DE VOS BOUTEILLES VIDES

FORFAIT CHAMPAGNE 1

CHF 22.-/PERS.

VINS- 1DL PAR PERSONNE
VINS BLANC & ROUGE, CHAMPAGNE
EAUX PLATE ET GAZEUSE, SOFT DRINKS

FORFAIT CHAMPAGNE 2

CHF 35.-/PERS.

VINS- 2DL PAR PERSONNE
VINS BLANC & ROUGE, CHAMPAGNE
EAUX PLATE ET GAZEUSE, SOFT DRINKS

FORFAIT CHAMPAGNE 3

CHF 48.-/PERS.

VINS- 3DL PAR PERSONNE
VINS SUISSES BLANC & ROUGE,
ROSSINI (CHAMPAGNE ET PURÉE DE FRAISES)
EAUX PLATE ET GAZEUSE, SOFT DRINKS

APÉRITIFS FROIDS



1 - FORFAIT GRIGNOTAGE ITALIEN CHF 5.-/PERS.

CHIPS
CACAHUÈTES

5 - FORFAIT BOUCHÉE PRESTIGES

(5 PIÈCES PAR PERSONNES) CHF 15.-/PERS.

MACARONS BRIOCHÉS AU FOIE GRAS
BOUCHÉES TOMATES, CHÈVRE ET OLIVE
MINI CLUB SANDWICHES AU POULET
GOUGÈRE AU FROMAGE ET GELÉE DE CIDRE
BOUCHÉE DE GUACAMOLE
CAROLINE AU SAUMON FUMÉ
SABLÉ DE FROMAGE FRAIS. OEUF DE TRUITE ET CIBOULETTE
SAVEURS DE L'ITALIE, PARMESAN ET PASTRAMI

3 - FORFAIT APÉRITIF DE LA RÉGION CHF 18.-/PERS.

(5 PIÈCES PAR PERSONNES) CHF 18.-/PERS.

BONBON DE VIANDE SÉCHÉE ET GRUYÈRE
FALAFEL DE BETTERAVE ET HOUMOUS
BROCHETTE DE TOMATES MOZZARELLA
TERRINE DE NOTRE CAMPAGNE ET SON CORNICHON
MINI SANDWICH À LA RILETTE DE TRUITE FUMÉE ET POUSSÉS D'OIGNONS

6 - FORFAIT BOUCHÉE VÉGÉTARIENNE

(5 PIÈCES PAR PERSONNES) CHF 15.-/PERS.

BURGER À LA CRÈME DE CORIANDRE, POIS GOURMAND, SAUCE TERIYAKI ET SÉSAME DORÉ.
FINANCIER À LA TOMATE, CRÈME RICOTTA, BILLE DE MOZZARELLA ET TOMATES MARINÉES.
CAKES AUX ÉPINARDS, CRÈME MASCARPONE, FÈVES ET POIS GOURMANDS
CLUBS SANDWICH AUX LÉGUMES
CAKES AUX OIGNONS, MOUSSE MASCARPONE SAVEUR FRAMBOISE, NOIX ET CRANBERRIES
BLINIS À LA CRÈME ÉPICÉE, POIVRONS, POIVRONS GRILLÉS ET MARINÉS

COCKTAIL DINATOIRE



1 - COCKTAIL CHF 32.-/PERS.

UN MINIMUM DE 30 PARTICIPANTS

PIÈCES FROIDES (5 PAR PERS)

MACARONS BRIOCHÉS AU FOIE GRAS
BOUCHÉES TOMATES, CHÈVRE ET OLIVE
MINI CLUB SANDWICHES AU POULET
GOUGÈRE AU FROMAGE ET GELÉE DE CIDRE
BOUCHÉE DE GUACAMOLE
CAROLINE AU SAUMON FUMÉ
SABLÉ DE FROMAGE FRAIS. OEUF DE TRUITE ET CIBOULETTE
SAVEURS DE L'ITALIE, PARMESAN ET PASTRAMI
FALAFEL ET HOUMOUS

PIÈCES CHAUDES (3 PAR PERS)

BROCHETTE DE POULET VOYAGE AUTOUR DU MONDE
CREVETTES PANÉES

BOUCHÉES SUCRÉES (2 PAR PERS)

MINI PÂTISSERIE
ASSORTIMENT DE MACARONS

2 - COCKTAIL CHF 45.-/PERS.

UN MINIMUM DE 30 PARTICIPANTS

PIÈCES FROIDES (6 PAR PERS)

TERRINE DE CAMPAGNE DE GENÈVE ET SON CORNICHON
VERRINE DE POTIMARRON ET FROMAGE DE CHÈVRE
TRAMEZZINI DE RILLETTE DE TRUITE ET POUSSÉS D'OIGNONS
FALAFEL DE BETTERAVE ET SON HOUMOUS
BOUCHÉES VÉGÉTARIENNES AUX LÉGUMES DE LA RÉGION
BONBON VIANDE SÉCHÉE ET GRUYÈRE
MINI VOL AU VENT AU TARTARE DE BŒUF ET SA CRÈME TRUFFÉE

RISOTTO AU CHAMPIGNON ET PARMESAN EN LIVE COOKING

BOUCHÉES SUCRÉES (3 PAR PERS)

ASSORTIMENTS DE MINI PÂTISSERIES
(MONT BLANC, LINGOTS CITRON, CHOU PRALINÉ, OPÉRA,
DÔME AUX FRUITS ROUGES, ROCHER CHOCOLAT,
FINANCIER À LA CANNELLE FAÇON TARTE TATIN)

CONDITIONS DE RÉSERVATION



AFIN D'ENREGISTRER DE MANIÈRE FERME ET DÉFINITIVE VOTRE RÉSERVATION, NOUS VOUS REMERCIONS DE BIEN VOULOIR NOUS RETOURNER :

- L'OFFRE SIGNÉE
- EN RETOUR DE L'OFFRE SIGNÉE, 50% DU MONTANT FINAL NOUS EST DU
- LE SOLDE EST PAYABLE SOUS 10 JOURS, APRÈS RÉCEPTION DE LA FACTURE FINALE

NOUS CONFIRMER 7 JOURS OUVRABLES AU PRÉALABLE LE NOMBRE DE PERSONNES.

LA FACTURE SERA ÉTABLIE SUR LA BASE DU NOMBRE DE MENUS COMMANDÉS.

LES ANNULATIONS ET CHANGEMENTS DOIVENT NOUS ÊTRE COMMUNIQUÉS PAR ÉCRIT. POUR L'ANNULATION DE VOTRE ÉVÉNEMENT DES FRAIS D'ANNULATION VOUS SERONT FACTURÉS COMME SUIV :

50 % DÈS LA SIGNATURE DU DEVIS, 100% MOINS DE 7 JOURS OUVRABLES AVANT L'ÉVÉNEMENT.

SAUF CONDITIONS SPECIALES LIÉES AU VICTORIA HALL (ANNULATION SPECTACLE OU NON DISPONIBILITÉ DU LIEU)

LE PERSONNEL DE SERVICE (1 PERSONNE POUR 30 CONVIVES AU MINIMUM) POUR LA MISE EN PLACE, SERVICE, RANGEMENT.

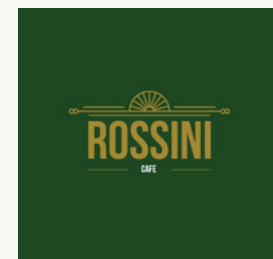
MINIMUM 3 HEURES AU TARIF DE CHF 39.- DE L'HEURE

NAPPAGE SUR DEMANDE POUR LES TABLES : DÈS CHF 50.-

LE MATÉRIEL VAISSELLE, COUVERTS ET VERRERIE SONT COMPRIS DANS LES PROPOSITIONS.

LES PRIX SONT EN FRANCS SUISSES, HORS TVA ET PERSONNEL DE SERVICE NON COMPRIS

L'ÉQUIPE FONDATRICE



Roberto Benvegnù

Chef Exécutif

25 ans d'expérience dans la restauration haut de gamme

(Dorchester Hotel London, Richemond Hotel Genève, fondateur restaurant Les Trois Verres Quartier des Banques à Genève)

Expert en création de concepts et gestion opérationnelle

Laure Marchon

Directrice marketing et événements

Spécialiste en gestion d'événementiel, commercialisation et stratégie de marque

(Uptown Geneva, Hotel Richemond, Wellcome guide)

LES PRIX SONT EN FRANCS SUISSES, HORS TVA ET PERSONNEL DE SERVICE NON COMPRIS

CONTACT



Contact

Rossini Café Event Genève

27 Blvd Helvétique 1207 Genève

 rossinivh@gmail.com

Roberto Benvegna  +41 78 791 44 58

Laure Marchon  +41 78 704 86 24

NOUS POUVONS PERSONNALISER VOTRE OFFRE SELON VOS ATTENTES ET VOTRE BUDGET.