



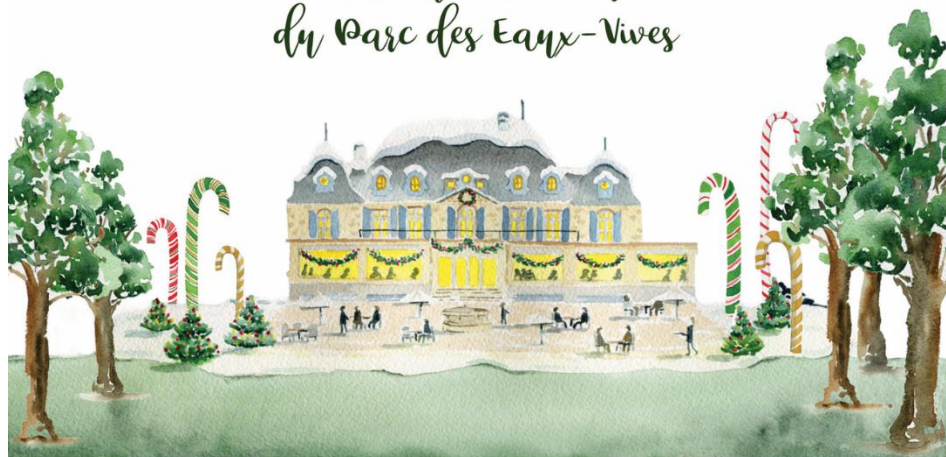
Hôtel Métropole



• L'ESPRIT DES FÊTES •



Restaurant-Hôtel du Parc des Eaux-Vives



Chère cliente, Cher client,

Quel plaisir de partager avec vous ce que nous vous avons concocté pour cette fin d'année au cœur de nos deux établissements.

Notre souhait est de vous faire vivre une expérience authentique et personnalisée en famille ou entre amis : soirées d'entreprises, Réveillon de Noël, les premières minutes de 2022 sur le plus beau rooftop de Genève, sans oublier le brunch de Noël...

Nous vous souhaitons de belles émotions gastronomiques pendant cette période de fêtes particulièrement attendue.



Dear guest,

It's a real pleasure to share with you all the end-of-year delights we have prepared in our two properties.

Our wish is to offer you an authentic and tailor-made experience: from corporate dinners to Christmas Eve, from celebration of the first minutes of 2022 on the most beautiful rooftop of the city to Christmas brunch ...

We wish you wonderful gastronomic moments during this much-awaited festive season.

Hélène Lang-Lauper

Directrice Générale / General Manager

17 NOVEMBRE / **23** DÉCEMBRE

Restaurant-Hôtel du Parc des Eaux-Vives - Le 82

CARTE BLANCHE DE FÊTE 5 & 6 PLATS

FESTIVE CARTE BLANCHE 5 & 6 COURSES



22 NOVEMBRE / **30** DÉCEMBRE

Hôtel Métropole / Restaurant-Hôtel du Parc des Eaux-Vives

DÉJEUNERS & DÎNERS D'AFFAIRES / CORPORATE PARTIES

6 DÉCEMBRE / **30** DÉCEMBRE

Hôtel Métropole – Restaurant Gusto

MENU MAGIE DE L'HIVER

MAGIC WINTER MENU



24 DÉCEMBRE

Hôtel Métropole - Restaurant Gusto

RÉVEILLON DE NOËL

CHRISTMAS EVE

Restaurant-Hôtel du Parc des Eaux-Vives - Le 82

RÉVEILLON DE NOËL

CHRISTMAS EVE

25 DÉCEMBRE

Restaurant-Hôtel du Parc des Eaux-Vives

LE BRUNCH DE NOËL

CHRISTMAS BRUNCH



31 DÉCEMBRE

Hôtel Métropole - Mirror Bar / Rooftop

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

NEW YEAR'S EVE



RESTAURANT-HÔTEL DU PARC DES EAUX-VIVES



QUATRE-VINGT-DEUX

BY JÉRÔME MANIFACIER

Carte blanche de fête

LE 82 BY JÉRÔME MANIFACIER

| 17 NOVEMBRE – 23 DÉCEMBRE |

Carte blanche 5 plats | CHF 145.-

Carte blanche 6 plats | CHF 165.-



Festive Carte blanche

LE 82 BY JÉRÔME MANIFACIER

| NOVEMBER 17 - DECEMBER 23 |

Carte blanche 5 courses | CHF 145.-

Carte blanche 6 courses | CHF 165.-

**HÔTEL MÉTROPOLE &
RESTAURANT-HÔTEL DU PARC DES EAUX-VIVES**

Les menus de fin d'année
DÉJEUNER OU DÎNER D'AFFAIRES
| 22 NOVEMBRE - 30 DÉCEMBRE |

Pressé de foie gras de canard à la gelée de Porto
et pain d'épices

ou

Carpaccio de langoustine et betterave
au chèvre frais



Cannelloni de Saint-Jacques aux poireaux et courge,
émulsion de Chardonnay

ou

Filet de loup de mer juste saisi en raviole ouverte,
fenouil et émulsion au safran



Suprême de chapon à la truffe noire, pommes Boulangère
aux champignons

ou

Filet de bœuf sauce Périgieux à la truffe noire,
pommes Macaire aux herbes (supplément de CHF 12.- par personne)



Déclinaison autour du chocolat et de la noisette

ou

Fraîcheur de fruits exotiques



Mignardises

3 plats | CHF 110.- par personne / 4 plats | CHF 130.- par personne

HÔTEL MÉTROPOLE &
RESTAURANT-HÔTEL DU PARC DES EAUX-VIVES

End of year menus

CORPORATE PARTIES

| **NOVEMBER 22 - DECEMBER 30** |

Pressed duck foie gras

with Porto jelly

or

Langoustine and beetroot carpaccio

with fresh goat cheese



Scallop cannelloni with leek and squash,

Chardonnay emulsion

or

Open ravioli with **seared wolfish fillet**,

fennel and saffron emulsion



Capon supreme with black truffle, Boulangère potato

with mushrooms

or

Fillet of beef, Périgieux sauce with black truffle,

Macaire potatoes with herbs (supplement of CHF 12.- per person)



Variation around chocolate and hazelnut

or

Exotic fruit dessert



Mignardises

3 courses | CHF 110.- per person / 4 courses | CHF 130.- per person

HÔTEL MÉTROPOLE

Pendant la saison des fêtes

RESTAURANT GUSTO

| 6 DÉCEMBRE – 30 DÉCEMBRE |

(hors Réveillon de Noël)



LA MAGIE DE L'HIVER

Foie gras de canard

aux pommes parfumées au pain d'épices



Saint-Jacques juste saisies, risotto de courge

à l'émulsion de Champagne



Cuisse de pintade farcie aux champignons

et cardons à la truffe noire



Douceur à la poire et au chocolat lacté

Déjeuner & dîner | CHF 105.- par personne

Informations et réservations : gusto@metropole.ch | +41 (0) 22 318 34 63

HÔTEL MÉTROPOLE

During festive season

GUSTO RESTAURANT

| **DECEMBER 6 – DECEMBER 30** |

(except on Christmas Eve)

___ MAGIC WINTER ___

Duck foie gras

with ginger bread scented apples



Seared scallops, squash risotto

with Champagne emulsion



Guinea fowl leg stuffed with mushrooms

and cardoons with black truffle



Pear and milk chocolate dessert

Lunch & dinner | CHF 105.- per person

HÔTEL MÉTROPOLE



Réveillon de Noël
RESTAURANT GUSTO
| 24 DÉCEMBRE |

Amuse-bouche



Huître chaude au cèleri et sabayon au Champagne



Foie gras de canard à la poire parfumée au poivre de Penja



Filet de Saint-Pierre juste saisi, topinambour et fenouil confit



Cuisse de dinde farcie à la truffe noire et cardons



Bûche de Noël



Mignardises

L'amuse-bouche est servi avec une demi-bouteille
de Champagne Laurent-Perrier au Winter MET Rooftop
avec vue sur le Lac et le Jet d'Eau.

CHF 145.- par personne

Informations et réservations : gusto@metropole.ch | +41 (0) 22 318 34 63

Christmas Eve
GUSTO RESTAURANT
| DECEMBER 24 |

Amuse-bouche



Hot oyster with celery and Champagne sabayon



Duck foie gras with pear scented with Penja pepper



Seared John dory fillet, Jerusalem artichoke and confit fennel



Turkey leg stuffed with black truffle and cardoons



Christmas log



Mignardises



The amuse-bouche is served with half a bottle of Laurent-Perrier
Champagne at the Winter MET Rooftop
with view on the Lake and the Jet d'Eau.

CHF 145.- per person

RESTAURANT-HÔTEL DU PARC DES EAUX-VIVES



Réveillon de Noël
LE 82 BY JÉRÔME MANIFACIER
| 24 DÉCEMBRE |

Amuse-bouche



Saint-Jacques/Caviar/Topinambour/Agrumes/Katsuobushi



Crevettes carabineros/Potiron/Curry rouge/Bisque



Saint-Pierre/Chou Pak Choi/Sésame/Shitaké



Veau/Pain d'épices/Gnocchi/Cornes d'abondance/Truffe noire



Clémentine/Amande/Vanille/Sablé/Crème à la fève de Tonka

CHF 175.- per person

RESTAURANT-HÔTEL DU PARC DES EAUX-VIVES



CHRISTMAS EVE
LE 82 BY JÉRÔME MANIFACIER
| DECEMBER 24 |

Amuse-bouche



Sea scallop/Caviar/Jerusalem artichoke/Citrus/Katsuobushi



Carabineros shrimp/Pumpkin/Red curry/Bisque



John Dory/Pak Choi/Sesame/Shitaké



Veal/Ginger bread/Gnocchi/Black trumpet mushrooms/Black truffle



Clementine/Almond/Vanilla/Shortbread/Tonka bean cream

CHF 175.- per person

**HÔTEL MÉTROPOLE &
RESTAURANT-HÔTEL DU PARC DES EAUX-VIVES**

Réveillon de Noël *pour les plus petits*

RESTAURANT GUSTO & LE 82

| 24 DÉCEMBRE |

Saumon fumé au citron vert et blinis



Suprême de chapon, pomme purée, jus court à l'orange et au romarin



Glace gourmande : vanille, smarties & chamallow



La bûche du Père-Noël

Gratuit jusqu'à 5 ans.

CHF 72.- par enfant de 6 à 12 ans.



Christmas Eve for the little ones

GUSTO RESTAURANT & LE 82

| DECEMBER 24 |

Smoked salmon with lime and blinis



Capon supreme, mashed potatoes, orange and rosemary jus



Gourmet ice cream: vanilla, smarties & marshmallows



Christmas log

Complimentary until 5 years old.

CHF 72.- per child from 6 to 12 years old.



BRUNCH DE NOËL
LE 82 BY JÉRÔME MANIFACIER
| 25 DÉCEMBRE |

Sélection de viennoiseries



Taglierini au jambon & curry rouge
Risotto à la truffe noire



Huîtres & fruits de mer



Foie gras aux pistaches
Saumon mariné à l'orange
Brioche au bœuf mariné
Œuf parfait
Crèmeux de courge & noisette
Dorade & patate douce
Autour de la betterave & de l'amande
Cromesquis de quinoa aux légumes & truffe



La poularde fermière et sa garniture de Noël



Assortiment de fromages de chez Bruand



Bûche de Noël
Tarte des demoiselles Tatin
Fraîcheur de fruits exotiques
Crêpes Suzette
Fondue au chocolat



CHF 145.- par adulte

Brunch des enfants : gratuit pour les moins de 6 ans puis 40.- centimes de CHF par centimètre.

CHRISTMAS BRUNCH
LE 82 BY JÉRÔME MANIFACIER
| DECEMBER 25 |

Selection of Viennese pastries



Taglierini with ham & red curry

Risotto with black truffle



Oysters & sea food



Foie gras with pistachio

Marinated salmon with orange

Brioche with marinated beef

Perfect egg

Squash & hazelnut cream

Sea bream & sweet potato

Beetroot & almond

Quinoa cromesquis with vegetables & truffle



The free-range poulard and Christmas garnish



Cheese selection from Bruand



Christmas log

Tarte Tatin

Exotic fruits

Crêpes Suzette

Chocolate fondue

CHF 145.- per adult

Kids' Brunch

Complimentary for children under 6 year-old and CHF 0,4 per centimeter.





RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

WINTER MET ROOFTOP / MIRROR BAR

| 31 DÉCEMBRE À PARTIR DE 20 HEURES |

Cocktail dînatoire

DJ & musique live

Cocktail de bienvenue

•
Cannelloni de saumon & crème de raifort | **Caviar** & chou-fleur | **Canette** & figue sèche | **Volaille fermière** aux marrons | **Tartare de bœuf** à la truffe noire | **Foie gras de canard** aux poires | **Gambas marinées** aux épices, accras & noix de coco | **Saumon mariné** aux agrumes | **Gravlax de bœuf** aux piments | **Crémeux de panais** à la truffe noire | **Loup au fenouil**, sauce vierge aux fruits secs | **Pannacotta de céleri** | **Betterave** & noix de cajou |
Huîtres

•
Sélection de fromages de chez Bruand

•

Tarte au citron meringuée | **Baba** au rhum | **Pain de Gênes** aux agrumes |
Mini fondant au chocolat | **Choux** au praliné | Fraîcheur de **fruits exotiques**

•

Coupe de Champagne Laurent-Perrier à minuit

CHF 195.- par personne

NEW YEAR'S EVE

WINTER MET ROOFTOP / MIRROR BAR

| DECEMBER 31 from 8pm |



Cocktail/dinner

DJ & live music

Welcome cocktail

•

Salmon cannelloni & horseradish cream | **Caviar** & cauliflower | **Duck** & dry fig | **Poultry** with chestnuts | **Beef tartare** with black truffle | **Duck foie gras** with pears | **Prawns** marinated with spices, accras & coconut | **Salmon** marinated with citrus | **Beef gravlax** with pepper | **Parsnip cream** with black truffle | **Wolfish with fennel**, olive oil sauce with dried fruits | **Celery pannacotta** | Beetroot and cashew nuts | **Oysters**

•

Cheese selection from Bruand

•

Lemon meringue pie | Rum **baba** | **Genoa bread** with citrus | Mini **chocolate fondant** | Praline flavoured **chou** | **Exotic fruit** dessert

•

Glass of Laurent-Perrier Champagne served at midnight

CHF 195.- per person

OFFRES HÉBERGEMENT

LES FÊTES EN FAMILLE

| DU 17 DÉCEMBRE 2021 AU 2 JANVIER 2022 |

Vivez la magie de la fin d'année avec votre tribu

- Un accueil spécial Noël en chambre pour les enfants et leurs parents
- Check-out tardif
- Expérience au Winter MET Rooftop : fondue au chocolat pour toute la famille, deux coupes de Champagne Laurent-Perrier et deux cocktails aux fruits

-50% sur la deuxième chambre

Plus d'informations sur : www.metropole.ch

ACCOMMODATION OFFER

FESTIVE SEASON WITH FAMILY

| FROM DECEMBER 17, 2021 TO JANUARY 2, 2022 |

Enjoy end-of-year magic with your family

- A special Christmas in-room welcome for children and their parents
- Late checkout
- Experience at the Winter MET Rooftop: chocolate fondue for the whole family, two glasses of Laurent-Perrier Champagne and two fruit cocktails.

50% off on the second room

More information on: www.metropole.ch

HÔTEL MÉTROPOLE

OFFRE HÉBERGEMENT

RÉVEILLON DE NOËL RIVE-GAUCHE

| 24 DÉCEMBRE |

Célébrez le 24 décembre à l'Hôtel Métropole

- Une nuit avec surclassement offert en chambre côté Lac
- Un accueil spécial chocolaté en chambre
- Petits-déjeuners inclus pour deux personnes
- Dîner du Réveillon de Noël pour deux personnes au restaurant Gusto
- Check-out tardif

CHF 680.-

Ou

- Une nuit en Junior Suite
- Un accueil spécial chocolaté en chambre
- Petits-déjeuners inclus pour deux personnes
- Dîner du Réveillon de Noël pour deux personnes au restaurant Gusto
- Check-out tardif

CHF 930.-

Plus d'informations sur : www.metropole.ch



HÔTEL MÉTROPOLE

ACCOMMODATION OFFER
CHRISTMAS EVE ON THE LEFT BANK
| DECEMBER 24 |

Celebrate December 24 at Hotel Metropole

- Complimentary upgrade in a lakeside room
- Special in-room chocolate amenity
- Breakfasts included for two people
- Christmas Eve dinner for two people at Gusto Restaurant
- Late checkout

CHF 680.-

Or

- One night in a Junior Suite
- A special in-room chocolate amenity
- Breakfasts included for two people
- Christmas Eve dinner for two people at Gusto Restaurant
- Late checkout

CHF 930.-

More information on: www.metropole.ch

RESTAURANT-HÔTEL DU PARC DES EAUX-VIVES

OFFRE HÉBERGEMENT RÉVEILLON DE NOËL CÔTÉ PARC | 24 DÉCEMBRE |

Découvrez la féerie du Parc des Eaux-Vives

- Une nuit en chambre deluxe (vue parc ou lac)
- Un accueil en chambre avec les créations sucrées du chef pâtissier
- Dîner du Réveillon de Noël pour deux personnes au restaurant Le 82
- Petit-déjeuner continental pour deux personnes
- Check-out tardif

CHF 680.-

Plus d'informations sur: www.metropole.ch

ACCOMMODATION OFFER PARK SIDE CHRISTMAS EVE | DECEMBER 24 |

Discover the magic of Le Parc des Eaux-Vives

- One night in a deluxe room (park view or lake view)
- An in-room welcome with the sweet creations of our pastry chef
- Christmas Eve dinner for two people at Le 82 Restaurant
- Continental breakfasts for two people
- Late checkout

CHF 680.-

More information on: www.metropole.ch

HÔTEL MÉTROPOLE

OFFRE HÉBERGEMENT SAINT-SYLVESTRE POUR LES RÉSIDENTS | 31 DÉCEMBRE |

Prolongez la soirée et savourez les premières minutes de 2022 à l'Hôtel Métropole en passant la nuit du 31 décembre dans une chambre côté ville.

CHF 180.-

Offre réservée aux résidents du Grand Genève (justificatif de domicile exigé) qui participent à la soirée de la Saint-Sylvestre au Métropole.

Réservations: + 41 (0)22 318 34 74 | reservations@metropole.ch

ACCOMMODATION OFFER NEW YEAR'S EVE FOR RESIDENTS | DECEMBER 31 |

Extend your evening and enjoy the first minutes of 2022 at the Hotel Métropole on December 31 in a city side room.

CHF 180.-

Offer only available for residents of the "Grand Genève" (proof of domicile required) taking part to New year's Eve part Metropole.

Reservation: + 41 (0)22 318 34 74 | reservations@metropole.ch





HOTEL METROPOLE
GENEVE
1854

Quai du Général Guisan 34 | 1204 Genève | Suisse

+41 22 318 32 00 | hotel@metropole.ch

METROPOLE.CH



RESTAURANT
HÔTEL *****

du Parc des Eaux-Vives

Quai Gustave Ador 82 | 1207 Genève | Suisse

+41 22 318 32 00 | reception@parcdeseauxvives.ch

METROPOLE.CH

