
LA SAISON DES FÊTES



HOTEL METROPOLE
GENEVE
1854

SUBLIMEZ LA FIN D'ANNÉE
AVEC LA SÉLECTION GOURMANDE
DU CHEF JÉRÔME MANIFACIER À L'EMPORTER.

LES PANIERS

LE PANIER GOURMAND

- Saumon mariné à l'aneth
- Ballotine de volaille aux marrons et à la truffe*
- Spaghetti fumés
- Assortiment de confitures et miel de nos ruches
- Pain d'épices
- Sapin de Noël en chocolat

CHF 85.-

LE PANIER DELUXE

- Foie gras de canard au Porto
- Ballotine de volaille aux marrons et à la truffe*
- Chutney aux poires et poivre noir de Penja
- Pâté croûte de campagne
- Boîte de sardines millésimées
- Cardons de Genève
- Pain d'épices
- Sapin de Noël en chocolat
- Boule de sablés de Noël
- Bouteille de Chardonnay, Domaine des Balisiers Satigny, 2016

CHF 155.-

LE PANIER PRESTIGE

- Foie gras de canard aux figues d'Iran
- Chutney aux poires et poivre noir de Penja
- Boîte de caviar Prunier 30 grammes
- Boudin blanc truffé
- Cardons de Genève
- Boîte de sardines millésimées
- Cuisse de dinde aux marrons et à la truffe*
- Sapin de Noël en chocolat
- Pain d'épices
- Nougat aux pistaches
- Bouteille de Champagne Laurent-Perrier La Cuvée

CHF 225.-

**truffe mélanosporum*

LE FOIE GRAS MAISON

- Nature
ou
- Aux figues d'Iran



250 grammes CHF 59.-

450 grammes CHF 98.-

LES BÛCHES

NOS CHEFS PÂTISSIERS VOUS PROPOSENT DEUX BÛCHES
AUX PARFUMS INTENSES :

BÛCHE RUBIS

- Biscuit amande & framboise
- Crémeux à la framboise
- Confit de grenade
- Mousse au chocolat blanc
- Grenade fraîche

CHF 56.- pour 6 personnes

BÛCHE AUX TROIS CHOCOLATS

- Biscuit au cacao
- Croustillant praliné
- Crémeux lait et chocolat blanc
- Mousse au chocolat noir

CHF 56.- pour 6 personnes



DÉLICIEUSE FIN D'ANNÉE

JEUDI 24 DÉCEMBRE | VENDREDI 25 DÉCEMBRE
JEUDI 31 DÉCEMBRE

L'APÉRITIF

Les 3 canapés du chef :

- **Cannelloni de saumon fumé** au céleri
- **Nems de radis bière** parfumés au soja
- **Pressé de légumes oubliés** à la truffe noire*

CHF 15.-

LE MENU

Prémices

- **Pressé de foie gras de canard** à la gelée de Porto et pain d'épices
Ou
- **Noix de Saint-Jacques** snackées et cannelloni aux poireaux et à la courge

Ensuite

- **Cuisse de dinde farcie à la truffe noire*** et cardons, pommes de terre fondantes

Epilogue

- **La bûche de Noël** rubis ou 3 chocolats

3 PLATS | CHF 110.-

4 PLATS | CHF 130.-

**truffe mélanosporum*

COMMANDES:

- Menu du 24 et du 25 décembre
À commander avant le lundi 21 décembre à 18h.
Menu du 31 décembre
À commander avant le lundi 28 décembre à 18h.

CONTACT

022 318 34 89 | TAKEAWAY@METROPOLE.CH
RETRAIT À L'HÔTEL MÉTROPOLE
PARKING GRATUIT DEVANT L'HÔTEL



INFORMATIONS

PROVENANCES

SARDINES - PORTUGAL | FOIE GRAS DE CANARD – FRANCE
SAUMON – NORVÈGE | DINDE – SUISSE | SAINT-JACQUES - FRANCE

PRIX

LES PRIX SONT EN CHF ET INCLUENT LA TVA DE 2.5%.

ALLERGÈNES

POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES QUE PEUVENT
CONTENIR CERTAINES PRÉPARATIONS, MERCI DE NOUS CONTACTER.



HOTEL METROPOLE
GENEVE
1854

QUAI GÉNÉRAL-GUISAN 34 | 1204 GENÈVE
022 318 32 00 | METROPOLE.CH

 LE_METROPOLE_GENEVE