



Restaurant des Eaux

authenticité & terroir

BROCHURE BANQUET

Prestations & tarifs

BROCHURE DE LANCEMENT
VALABLE JUSQU'AU 1^{ER} JANVIER 2022

LOCATION DE SALLE

LA SALLE ÉVÈNEMENTIELLE DU RESTAURANT DES EVAUX

Entièrement équipée et modulable, elle offre un large espace d'activité au plafond haut. Sa baie vitrée vous offre une ouverture lumineuse vers la grande terrasse privée et le Parc des Evaux.

Fêtes, mariages et soirées d'entreprise, la salle de banquet répond à vos besoins. Nous vous accompagnons dans l'élaboration de votre évènement.

Envie de renforcer l'originalité de votre évènement? Profitez également des nombreuses infrastructures et activités du Parc.

CAPACITÉ

- La salle est divisible en deux espaces identiques par une paroi amovible.
- La terrasse est accessible lors de la location de la salle (sans mobilier).
- Les demandes de mobilier spécifique pour l'intérieur ou la terrasse sont possibles sur devis.

		debout	assis
SALLE	180 m ²	200	112
Terrasse	160 m ²	160	84
Disposition buffet			104
Disposition cocktail dinatoire		160	
Disposition repas			112
Disposition en U			88

		debout	assis
DEMI-SALLE	90 m ²	80	56
Terrasse	80 m ²	80	42
Disposition buffet		52	
Disposition cocktail dinatoire		60	
Disposition repas			56
Disposition en U		44	





LOCATION DE SALLE

MATÉRIEL STANDARD À DISPOSITION

- Tables intérieures: 10 format 180 x80cm
12 format 160 x 80cm
 - Chaises associées 88
-

SUR DEMANDE

- Matériel complémentaire allant jusqu'à 120 places assises
-

SERVICES INCLUS

- Accompagnement
 - Installation des tables et chaises
 - Installation de la salle (mise en place du mobilier selon modèle choisi)
 - Nettoyage
 - Wifi
-

EN OPTION

Nous réservons pour vous des services, matériel sur mesure et activités du parc.

ACCÈS

Chemin François-Chavaz 112
1213 Onex
Parkings voitures et deux roues

TRANSPORTS PUBLICS

Tram 14: Onex – salle communale
Bus 21 et 43: Vallet
Bus 2 et 19: Onex-Cité
Accès mobilité réduite y compris sanitaires
Dépose PMR, VIP et livraisons

HORAIRES

Du dimanche au lundi : 08h00 – 00h00
Vendredi et samedi : 08h00 – 02h00

CONTACT

M. Nicolas Tronel
Tél: 022 793 00 93
Mail: contact@restaurantdesevaux.ch

TARIFS DE LOCATION

Tarifs de location de la salle lors d'une prestation banquet fournie par le Restaurant des Evaux.

Un montant minimum de prestation banquet de 1000.-CHF pour la salle complète et de 600.- CHF pour la demi-salle est exigé.

Tarifs de base [CHF]

Salle	Journée / soirée	450.-	inclus dès 4500.- de prestation banquet
Salle	Demi-journée	270.-	inclus dès 2700.- de prestation banquet
Demi-salle	Journée / soirée	300.-	inclus dès 3000.- de prestation banquet
Demi-salle	Demi-journée	180.-	inclus dès 1800.- de prestation banquet

LOCATION DE SALLE

Tarifs pour les organisations à but lucratif [CHF]

Salle	Journée / soirée	950.-	inclus dès 9500.- de prestation banquet
Salle	Demi-journée	570.-	inclus dès 5700.- de prestation banquet
Demi-salle	Journée / soirée	600.-	inclus dès 6000.- de prestation banquet
Demi-salle	Demi-journée	360.-	inclus dès 3600.- de prestation banquet



BOISSONS

FORFAITS REPAS Prix par personne (CHF)

Tous nos forfaits incluent
3dl de vin (rouge et / ou blanc) et une eau minérale de 50cl

Forfait Autour de Genève I Chasselas de Chouilly AOC, Le Crêt Gamay de Chouilly AOC, Le Crêt	20.-
Forfait Autour de Genève II Chardonnay de Genève AOC Le Crêt Pinot Noir, Les Belles Filles	28.-
Forfait Autour de Bernex, Prestige Sauvignon 1 ^{er} Cru du Domaine de Beauvent Merlot du Domaine de Beauvent	31.-
Forfait Autour du Baccarat Brut Rosé	23.-
Forfait Autour du Champagne Gosset	41.-

BOISSONS

COCKTAILS Prix par personne (CHF)

FORFAITS	DURÉE DU SERVICE	CHF
Classique, est inclu: Chasselas de Chouilly AOC, Le Crêt Gamay de Chouilly AOC, Le Crêt Bière bouteille Soda, jus de fruits, eau minérale	30 minutes 60 minutes 90 minutes 120 minutes 180 minutes	12.- 19.- 23.- 26.- 34.-
Baccarat, est inclu: Baccarat Brut ou Rosé Chasselas de Chouilly AOC, Le Crêt Gamay de Chouilly AOC, Le Crêt Bière bouteille Soda, jus de fruits, eau minérale	30 minutes 60 minutes 90 minutes 120 minutes 180 minutes	14.- 23.- 28.- 32.- 42.-
Champagne, est inclu: Gosset Chasselas de Chouilly AOC, Le Crêt Gamay de Chouilly AOC, Le Crêt Bière bouteille Soda, jus de fruits, eau minérale	30 minutes 60 minutes 90 minutes 120 minutes 180 minutes	28.- 45.- 56.- 63.- 83.-
Open Bar, est inclu: Whisky Bushmills Vodka Absolut Gin Gunin Alpes herbs Rhum Bacardi Blanc Chasselas de Chouilly AOC, Le Crêt Gamay de Chouilly AOC, Le Crêt Bière bouteille Soda, jus de fruits, eau minérale	30 minutes 60 minutes 90 minutes 120 minutes 180 minutes	22.- 36.- 44.- 50.- 66.-



MENUS BANQUET

Le choix du Menu doit être identique pour tous les convives.

MENU DÉCOUVERTE – 40.- CHF

(exemple de menu - adapté selon les saisons)

Entrées

Salade de crudités, vinaigrette des Oulaines
ou
Eventail de tomates-Mozzarella, sauce pesto
ou
Oeufs Mimosa, salade

Plats

Cuisse de poulet de la région
sauce crème à la moutarde des Oulaines
purée de pommes de terre
ou
Dos de lieu Noir, sauce beurre blanc au cidre
riz pilaf et tomates cerises rôties
ou
Poêlée de champignons de Paris et pleurotes persillés
tagliatelles (sans œuf)

Desserts

(fruits selon saison)

Panna cotta aux fruits
ou
Salade de fruits
ou
Tarte aux fruits, coulis

Café ou thé

MENUS BANQUET

Le choix du Menu doit être identique pour tous les convives.

MENU GOURMET – 45.- CHF

(exemple de menu - adapté selon les saisons)

Entrées

Tartare de bœuf, toast/beurre
ou
Salade d'accras de cabillaud
ou
Salade de pommes de terre et Gruyère

Plats

Cuisse de cannette, sauce miel
gratin dauphinois, légumes de saison
ou
Aumônière de dorade
carottes infusées à l'orange
sur sa fondue de poireaux et pommes vapeurs
ou
Tofu mariné au paprika fumé,
pâtes de la région d'Esise, poêlée de légumes du jour

Desserts

(fruits selon saison)

Tiramisu
ou
Crumble pomme-fruits rouges
ou
Salade de fruits

Café ou thé



MENUS BANQUET

Le choix du Menu doit être identique pour tous les convives.

MENU PRESTIGE – 61.- CHF

ou

65 CHF avec le fromage

(exemple de menu - adapté selon les saisons)

Entrées

Burattina genevoise de chez Casa Mozzarella
huile de truffe, salade et toasts

ou

Truite fumée
crème aigre, toasts

Plats

Grenadin de veau de la boucherie d'Onex
jus de veau réduit et marmelade d'échalotes au vin rouge
purée de pommes de terre et légumes

ou

Filet de daurade en croûtes d'herbes
sauce citronnée, riz basmati aux légumes

ou

Hummus de lentilles de Sauvigny, beignets de patates douces
taboulé d'orange et brunoise de légumes

Dessert

Moelleux au chocolat, crème anglaise

ou

Omelette norvégienne

Café ou thé

MENUS COCKTAIL

Le choix du Menu doit être identique pour tous les convives.

COCKTAIL

(MIN 20 PERS)

Prix par pièce (CHF)

(exemple de menu - adapté selon les saisons)

Pièces froides 3.-

Verrine d'écrevisses sauce cocktail
Cuillère japonaise de tartare de Bœuf
Cuillère japonaise de tartare de poisson
Toast de rilette de féra du lac
Saumon mariné, betterave gingembre
Pâté en croûte de la boucherie d'Onex
Verrine d'hummus de lentilles de Sauvigny et légumes

Pièces chaudes 3.-

Feuilletés fromage CH
Gougère au fromage CH
Mini quiche aux poireaux
Mini quiche au jambon
Boulette de bœuf épicée sur pic
Tataki de saumon aux pavots
Mini Malakof

Pièces sucrées 3.-

Mini crème brûlée
Panna cotta aux fruits de saison
Cheese-cake spéculos
Financier pistache
Rocher coco
Brochette de fruits
Verrine de mousse chocolat



TARIFS DE LOCATION

SANS PRESTATION BANQUET PAR LE RESTAURANT DES EVAUX

Sont inclus dans ces tarifs (CHF) :

- Mise à disposition de la salle
- Chaises et tables standards
- Installation et rangement des chaises et tables
- Nettoyage de la salle

Attention: en cas de location simple sans prestation banquet par le Restaurant des Evaux, il n'est pas autorisé de consommer de la nourriture ou des boissons dans la salle.

Lieu	Durée	Tarif de base (CHF)	Tarif pour organisation à but lucratif (CHF)
Salle	Journée / Soirée	1000.-	1500.-
Salle	Demi-journée	600.-	900.-
Demi-salle	Journée / Soirée	600.-	900.-
Demi-salle	Demi-journée	450.-	540.-

En cas d'utilisation de la salle en dehors des horaires d'ouverture du restaurant, un membre du personnel devra obligatoirement être présent.

Cette prestation est facturée en plus au tarif de 40.- CHF / heure.

