Le CAFE PAPON s'est forgé une solide expérience dans l'organisation de banquets.

Nous saurons vous écouter, vous conseiller et vous aider à l'organisation de vos déjeuners d'affaires, cocktails dinatoires, dîners d'entreprises ou rencontres familiales.

Si nécessaire nous pouvons vous mettre en relation avec différents partenaires qui seront en mesure d'animer votre évènement (DJ – Chasse au trésor – Cluedo – Groupe de musique). Nous disposons de toutes les autorisations nécessaires pour cela.

Lieu chargé d'histoire, cadre unique, salle privée, de multiples possibilités sont envisageables :

- Offre terroir dès 65.- (1 plat principal terroir + 1 dessert + 1,5dl de vin blanc ou rouge de Genève + 1/3 eau minérale gazeuse + carafe d'eau +1 café ou thé)
- Offre menu de 48.- à 54.- : 1 plat principal + 1 dessert
- Offre menu de 60.- à 70.- : 1 entrée + 1 plat + 1 dessert
- Offre menu au-delà de 65.- 70.- 75.- 80.- et plus encore : à définir ensemble selon votre demande.

Pour un Cocktail dinatoire :
(Pour information et non contractuel – sujet à modification)

Pour 3, 5, 8 ou 12 bouchées par personne, selon la durée, l'heure, le budget (flexibilité totale)

- Feuilleté à la fleur de sel – pavot – sésame
- Tapenade et Grissini
- Amandes fumées
- Tomates cerises grappes et crème acidulée

Pièces salées Froides :

- Assiettes dégustation charcuteries artisanale Suisse (différents pâtés croûte – lard sec du Valais AOC/IGP – saucisson au Gamaret)
- Assiettes dégustation chorizo Bellota et jambon Ibérique
- Assiettes dégustation de fromages suisses affinés
- Foie gras de canard au torchon
- Dos de saumon fumé d'Ecosse au raifort
- Tartare de bar aux zestes de citron
- Cocktail avocat – crevettes sauce calypso
- Chaire de tourteau au pamplemousse et coriandre

Pièces salées Chaudes :

- Feuilleté de ris de veau aux morilles
- Fondue de poireaux et longeole genevoise
- Quenelle de brochet sauce homardine
- Gratin de poissons et fruits de mer à l'estragon
- Parmentier de canard confit
- Gambas aux filaments de pommes de terre

Animation devant les clients :

- Risotto au parmesan et raclette affinée

Pièces sucrées :

- Assortiment de macarons
- Tarte fine aux pommes - cannelle
- Tarte sablée au citron
- Tarte sablée chocolat – framboise
- Tarte sablée au caramel
- Verrine de salade de fruits
- Verrine fruits rouges, crème double de Gruyère et meringues
- Verrine de tiramisu
- Verrine mousse au chocolat

Exemple de simulation de budget boissons :

- 2dl de vin blanc – rouge + 1/3eau minérale gazeuse + carafe d'eau + 1 café ou thé : +/-20.-
- 3dl de vin blanc – rouge + ½ eau minérale + 1 café ou thé : +/- 25.-
- 1 coupe baccarat + liqueur + 3dl de vin blanc – rouge + ½ eau minérale + 1 café ou thé : +/- 35.-

Nous restons tout naturellement à votre disposition pour d'autres propositions & choix