



L'ATELIER GENÈVE

RESTAURANT - LOUNGE FESTIF

LIEU UNIQUE AU COEUR DE LA Z.I.



SOMMAIRE

Bienvenue
Service et équipements
Meeting & Conférence
Business Lunch
Soirées d'entreprise
Menus
Cocktail dinatoire
Formules boissons
Privatisation
Animation
Contact



Ce n'est pas combien
nous avons, mais
combien nous
jouissons qui fait le
bonheur.

Charles Spurgeon



BIENVENUE



Créé en 2004 dans un ancien atelier de serrurerie, L'Atelier s'est transformé en restaurant lounge à ambiance festive.

Caché en pleine coeur de la zone industrielle des Acacias, l'établissement propose un unique concept de bar à tartares dans un cadre atypique mêlant industriel et contemporain.

Cuisine maison et produits locaux, nous mettons un point d'honneur à travailler en BIO et G.R.T.A. avec les producteurs de la région.

L'équipe vous recevra avec plaisir pour vos futurs déjeuners et dîners privés ou professionnels.

Merci

Nadège

Responsable

SERVICE

- Business lunch
- Salon de conférence
- Soirée d'entreprise
- Formule anniversaire
- Privatisation
- Cigares
- Horaires flexible

FACILITÉ

- Matériel son pour dj et groupe live
- Micro
- Beamer / écran
- Flipchart
- Light show
- Scène
- Piano à queue



MEETING & CONFERENCE ROOM

Nous disposons d'une salle séparée de 40m² pour vous accueillir lors de vos conférences et meetings.



Capacité de 15 à 30 personnes



Mise à disposition : beamer, écran sur pied, flipchart, bloc-notes et stylos

Lumière du jour

La salle est disponible tous les jours sur réservation
Pour vos petits-déjeuners, déjeuners et journées





FORMULE STANDARD

25.-

Salade + plat du jour au choix + dessert
du jour + café

BUSINESS LUNCH

49.-

Entrée + plat + café et mignardises

BUSINESS LUNCH PRIVÉ

69.-

Repas business lunch
1/2 minérale et un verre de vin
Beamer, écran, flipchart
Bloc notes et stylos
Privatisation de l'espace meeting

BUSINESS LUNCH

Tous les jours, notre chef vous propose
une formule standard avec deux plats au
choix: un asiatique et un traditionnel. Pour
les business lunch, une suggestion entrée
+ plat différente chaque semaine

FORMULE BOISSON

1/2 minérale + 1 verre de vin 10.-

SOIRÉE D'ENTREPRISE

Depuis 15 ans nous mettons notre expérience à votre disposition pour organiser vos événements d'entreprise :

RTS P&G ALLIANZ SIG
EDMOND DE ROTSCCHILD
ZURICH CYTEL INC. JOBCLOUD
ELIXIRS COOP MIGROS
AMAVITA VILLE DE GENÈVE AB
JARDIN ABBT UBS ROLEX
PHARMACIE POPULAIRE THE ECON-
OMIST TRAJETS AB JARDIN
CROIX ROUGE IMAD JOHNOSON
CONTROLS SERVETTE RUDGBY
TCS HUG PURE CLINIC SENALA-
DA AMOUDRUZ



Denis Guzet
PHOTOGRAPHIE - VIDÉO - DRONE

Entrées

Roquette au parmesan, crème de balsamique et huile d'olive

Croûte aux morilles, pain grillé à l'ail

Croustillant de chèvre, salade du jardin

Velouté de saison

Plats

Tartare de boeuf, pommes frites soufflées et toast

Ceviche de daurade, granité passion/cardamome, quinoa façon taboulé

Burger de la mort (viande boeuf de la boucherie du Molard, foie gras poêlé, sauce au cognac), salade, pommes frites soufflées

Filet de boeuf Suisse rassis à l'os, sauce moutarde ancienne au miel, gratin dauphinois, légumes (+10.-)

Desserts

Crème brûlée à la vanille

Moelleux au chocolat et caramel beurre salé, boule de glace vanille

Assortiment de fromages

Tarte au citron meringuée

LES MENUS ASSIS

CAPACITÉ MAXIMUM	130
Avec espace danse	115
Avec espace danse+scène	100

PRIVATISATION OFFERTE DÈS 60 PERSONNES*

*sous conditions

TARIFS

Entrée + plat	45.-
Plat + dessert	40.-
Entrée + plat + dessert	55.-

Les personnes allergiques, intolérantes ou végétariennes feront l'objet d'une offre personnalisée

COCKTAIL DINATOIRE

CAPACITÉ JUSQU'À

150

Pour un cocktail léger comptez entre 6 à 12 pièces

Pour un cocktail dîner comptez entre 12 à 18 pièces

Les tapas 3.- la pièce (les pièces sont préparées par 10)



FROID

Foccaccia farcie au saumon fumé
Gaspacho Andalou
Huîtres
Tartare de saumon au pamplemousse
Ceviche aux agrumes
Taboulé de quinoa
Toast de terrine de foie gras maison
Toast de guacamole et crevette marinée
Pinchos de tapenade rouge et parmesan
Brochette de tomates mozzarella

CHAUD

Brochette de poulet façon Yakitori (piquant)
Jalapenos creamcheese
Muffin origan et mozzarella
Mini cheeseburger
Samosa au crry
Mini rouleaux de printemps
Moules persillées gratinées
Brochette de crevettes
Brochette d'agneau au miel et thym

SUCRÉ

Tartare de fruits
Panna cotta
Tarte aux fruits de saison
Mini choux à la crème
Assortiment de mignardises
Macarons

POUR VOS ANIMATIONS LIVE COOKING

Bar à Tartares
Raclette au four
Barbecue
Paëlla

Standard

1 bouteille de vin rouge au choix* pour 3
1/2 eau minérale
1 café

* vin rouge au choix jusqu'à 45.-/bouteille
20.-

Classique

1 spritz ou hugo
1 bouteille de vin rouge au choix* pour 3
1/2 eau minérale
1 café

* vin rouge au choix jusqu'à 45.-/bouteille
30.-

Forfait apéritif

vin blanc, rouge et rosé
bières pression
minérales
soft

A volonté / par heure
20.-

Open bar

Tous les alcools de base
Mojito
Spritz

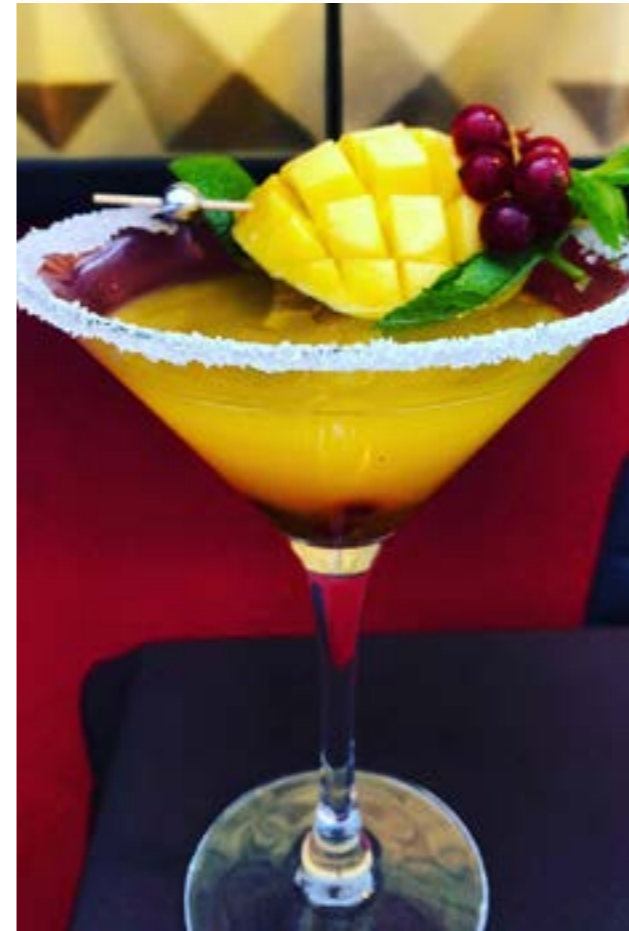
A volonté / par heure
15.-

Cocktail de bienvenue en pot

Sangria rose ou rouge 6.- / pers
Sangria au mousseux 10.- / pers
Mojito 10.-/pers
Punch 8.- / pers
Soupe de champagne 15.-/pers

Amuses bouche

Voir la liste des tapas 3.-/pce
ou
Assortiment d'olives et flûtes
5.-/pers



FORMULES BOISSONS

Pour vos animations :

Bar à gin
Bar à rhums millésimés
Bar à whisky
Bar à cigares
Bar à vins

N'hésitez pas à demander une offre détaillée



PRIVATISATION

Nous sommes conscient que les événements d'entreprise sont des moments intimes. Souvent des discours, des remerciements, des lancements de produits ou autres activités interne à l'entreprise sont présents.

Soucieux de vous offrir le confort nécessaire au bon déroulement de votre soirée, la privatisation est offerte dès 60 personnes (sous conditions)



ANIMATIONS



MASTER CLASS
Cigares - Cocktail



SOIRÉE À THÈME
Décoration



CABARET
Artistes & Musiciens

Depuis 15 ans nous avons su nous créer un réseaux d'artistes, musiciens, dj's de qualité, prêts à venir animer votre soirée. Notre imagination sera mise à votre disposition pour la mise en place d'un thème particulier ainsi qu'un fil conducteur tout au long de votre soirée avec différentes animations.

IDÉES

Une multitude d'animations sont possible pour agrémenter votre soirée. Voici quelques idées :

- Escape game (sur place)
- Karaoké / blind test
- Dj
- Jeux d'arcades
- Casino
- Photobooth / caricaturiste
- Mentaliste / clos up
- Imitateur / tribute
- Concert
- Cabaret / effeuillage / dragqueen
- Taureau mécanique
- Oenologie / dégustations d'alcools
- Atelier cocktail / cigare
- Voyance
- Réalité virtuelle



Contact

L'ATELIER GENÈVE

RESTAURANT LOUNGE FESTIF

Rue Boissonnas 16
1227 Les Acacias

Informations

Mme Perdrizat Nadège
Responsable
(+41) 78 879 09 87
(+41) 22 320 34 84
info@latelierlounge.ch
www.latelierlounge.ch

