



# 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

**Rim**

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 40m<sup>2</sup> 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 17 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 RUGBY  
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 bœuf, foie gras poêlé, sauce au cognac), salade, pommes frites soufflées

Filet de bœuf 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

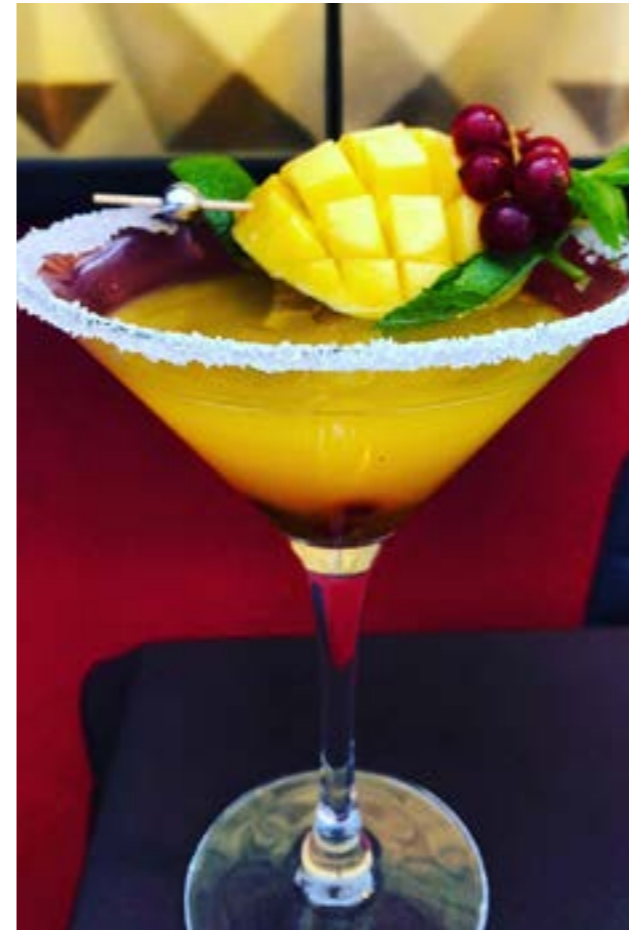
A volonté / par heure  
15.-

## 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 17 ans nous avons su nous créer un réseau 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 Rim Rafi  
Responsable  
(+41) 76 320 89 13  
(+41) 22 320 34 84  
[info@atelierlounge.ch](mailto:info@atelierlounge.ch)  
[www.atelierlounge.ch](http://www.atelierlounge.ch)

