



VOS ÉVÉNEMENTS AU CAFÉ DES BANQUES



CUISINE

Tradition et excellence se rejoignent dans la cuisine, centrée sur la mise en exergue du produit. Le terroir tient ici une place primordiale, seul à même d'exalter la véritable essence des saveurs. Afin de refléter ces valeurs de sincérité et de qualité, le Café des Banques a fait appel à un chef italien renommé pour sa créativité.

Dans les coulisses du Café des Banques, l'équipe à pied d'œuvre exprime ses émotions culturelles dans une musicalité gastronomique simple mais généreuse. Composant un menu comme une symphonie,

le chef réinterprète les produits traditionnels de façon intuitive, leur conférant une modernité très créative tout en maintenant le goût vrai d'un plat. Au centre de son inspiration, la nature, les couleurs, le don de soi. Une liberté d'esprit qui donne naissance à une cuisine typique, émoustillant les saveurs avec simplicité mais créativité. La poésie de la gourmandise.

Le plaisir des papilles passe aussi par les effluves. Prônant l'attachement aux racines de notre terroir, le Café des Banques valorise la dégustation de vins locaux qui n'ont rien à envier aux plus grands crus français. Sélectionnés avec soin par des experts en sommellerie, les vins de nos régions proposés par le Café des Banques couvrent une palette de saveurs riches en arômes et en subtilités. De belles découvertes, qui complètent une carte des vins variée, composée de grands crus en provenance de France et d'Italie.

SOIREEES PRIVEES

Plus qu'un établissement gastronomique, le Café des Banques ambitionne de devenir le rendez-vous incontournable des Genevois épicuriens, leur second « chez-soi ». Outre une salle de 60 couverts au décor élégant et délicat, le restaurant inaugure le «Salon des Banques», situé à l'étage et réservé à l'organisation de soirées privées.

Imaginé et conçu comme un salon entièrement indépendant du restaurant, réservé à un maximum de 24 personnes, le Salon des Banques offre une

atmosphère intimiste à vos événements exclusifs, professionnels ou festifs: conseils d'administration, événements presse prestigieux, anniversaires, célébrations familiales, autant de moments privilégiés à partager autour d'un repas thématique, concocté sur mesure, à l'écoute de chacun de vos désirs.

ESPACE

Le bar-restaurant-lounge offre un espace de 90 m², modulable en fonction des événements et du nombre de convives. Sa terrasse de 21 m² à ciel ouvert se trouve au cœur du quartier des Banques.

CAPACITE D'ACCUEIL

Pour un cocktail: jusqu'à 100 personnes

Pour un buffet dînatoire : jusqu'à 40 personnes.

Pour un déjeuner ou un dîner : jusqu'à 60 personnes*.

* plan en page « contact & accès »

EN TERRASSE

Pour un cocktail : jusqu'à 60 personnes

Pour un buffet dînatoire : jusqu'à 40 personnes.

Pour un déjeuner ou un dîner : jusqu'à 35 personnes.

Il est possible de dresser une tente si les conditions météorologiques l'exigent.

PRESTATIONS COMPLEMENTAIRES

Vous pouvez également faire appel à nos compétences pour la prise en charge de la communication visuelle : menus, invitations..., la décoration florale ou encore l'animation de votre événement.

PARTENAIRES

Le Café des Banques s'associe avec l'association Hôpiclowns en faveur des enfants hospitalisés à l'Hôpital des Enfants de Genève. Sur chaque addition, avec l'accord de sa clientèle, l'établissement prélèvera la somme symbolique d'un franc.

PRIVATISATION OU SEMI PRIVATISATION

Sur demande, nous vous établirons un devis personnalisé en fonction de vos desiderata: jour et heure de la semaine, privatisation ou semi privatisation du lieu, diverses prestations.

CONTACT & ACCÈS

Café des Banques

Rue de Hesse 6
1204 Genève

Heures d'ouverture :

du lundi au vendredi : 12H00 – 14h00 ; 19H00 – 23H00

Cuisine chaude jusqu'à 23h

Fermé samedi et dimanche.

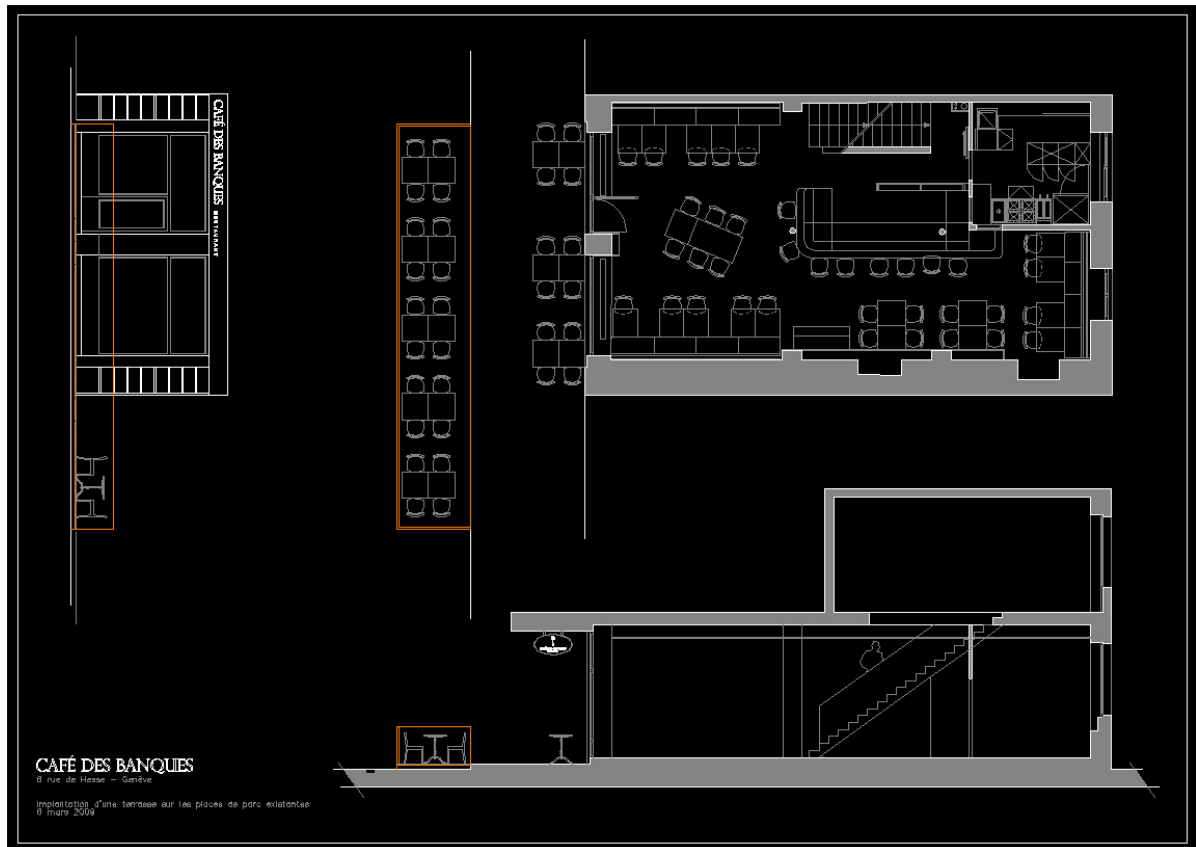
INFORMATIONS / RESERVATIONS

Vous désirez de plus amples informations, l'établissement d'un devis ou réserver tout ou partie du Café des Banques pour un événement, contactez-nous au :

Tel. +41 22 311 44 98

E-mail cdb@cafedesbanques.com

PLAN DU CAFÉ DES BANQUES



Capacité d'accueil :

- ☞ Rez de chaussée : 60 personnes
- ☞ Etages : 24 personnes
- ☞ Terrasse : 35 personnes

LA TENDANCE DES MENUS

LA TENDANCE DU MENU 1

Amuse-bouche

Velouté de potiron et ses graines torrifiées

Dos de saumon poêlé, beurre blanc à la ciboulette, gratin dauphinois et tomates grappe rôties

Panna cotta à la fraise

CHF 55.- par personne



LA TENDANCE DU MENU 2

Amuse-bouche

Salade de noix de St Jacques et gambas, vinaigrette à la mangue, tuile au sésame

Piccata de poulet aux cèpes, polenta grillée et légumes du moment

Assortiment de glaces et sorbets

CHF 65.- par personne



LA TENDANCE DU MENU 3

Amuse-bouche

Rossini de suprêmes de caille, saladine et vinaigrette au jus de viande

Filet de bar à la plancha, beurre de tomates séchées, risotto à l'encre de seiche

Nougat glacé

CHF 85.- par personne



LA TENDANCE DU MENU 4

Amuse-bouche

Croustillant de chair de crabe et brochette de cigale de mer,

bisque de crustacés

Médailon de chevreuil rôti, jus corsé à la truffe, écrasée de pommes amandines et bouquet de légumes

Duo de gourmandises

CHF 95.- par personne