



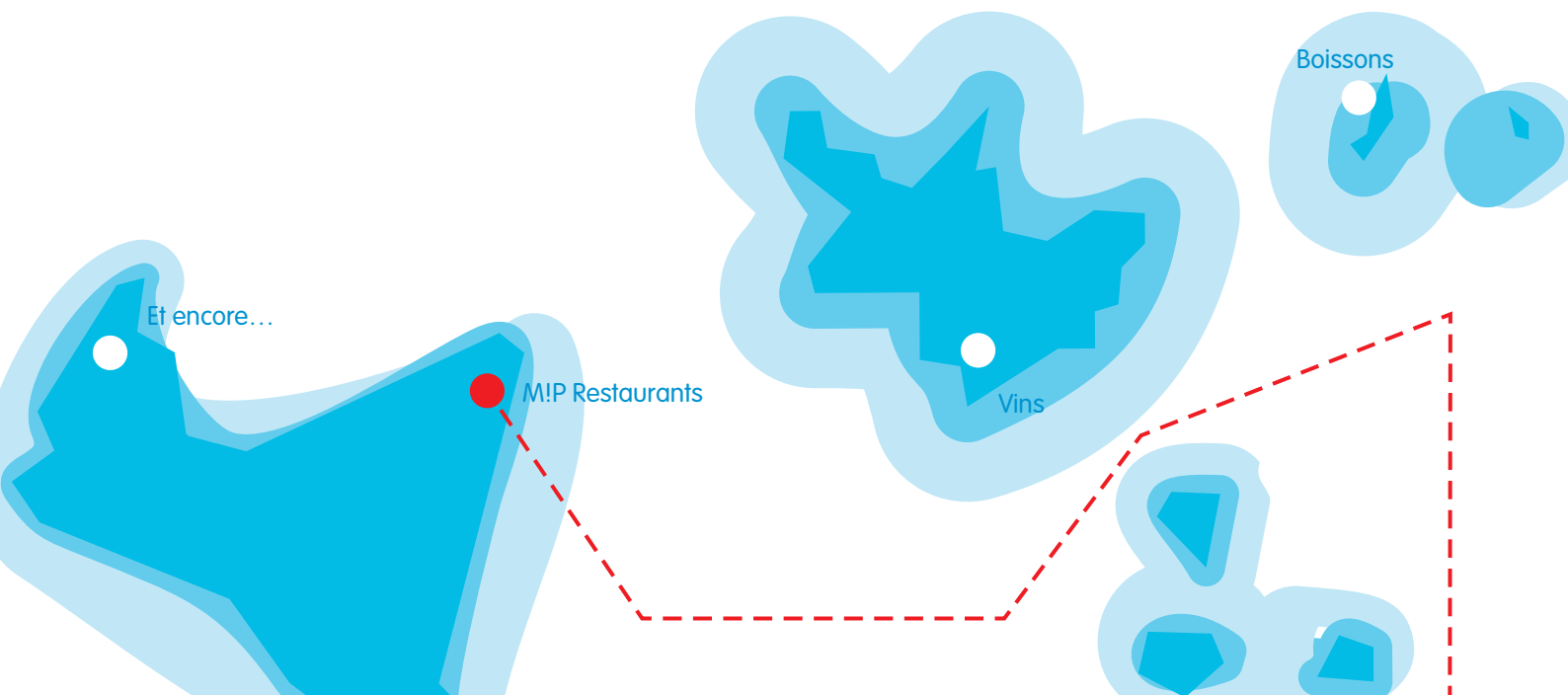
## Le MIP

Situé au cœur du Centre International de Conférences de Genève (CICG), le MIP est un lieu de restauration et de rencontre idéal.

Vous y découvrirez une équipe dynamique où les Chefs privilégient une cuisine innovante et authentique.

Tous les ingrédients sont réunis pour savourer des instants gastronomiques ou simplement rafraîchissants. Les variétés des mets répondent à des critères de sélection qui mettent en avant les produits du terroir et le respect de l'environnement.

L'offre se veut flexible et diversifiée. Une écoute permanente des besoins spécifiques de chaque client vous permettra d'obtenir rapidement des propositions personnalisées, établies par des spécialistes disposant d'une grande expérience en restauration.



CAFÉ D'ACCUEIL (30 minutes)

Thé et café 5.00 / personne

PAUSES - CAFÉ DU MATIN (30 minutes)

Thé, café et un croissant 7.00 / personne

Thé, café et deux mini-viennoiseries 8.00 / personne

Thé, café, jus de fruits Granini et deux mini-viennoiseries 10.00 / personne

Thé, café, jus de fruits Granini, une brochette de fruits et deux mini-viennoiseries 12.00 / personne

Corbeille de fruits (10 fruits) 20.00 / pièce

PAUSES - CAFÉ DE L'APRÈS MIDI (30 minutes)

Thé, café, jus de fruits Granini 6.00 / personne

Thé, café, jus de fruits Granini, cake et sablé 9.00 / personne

Thé, café, jus de fruits Granini, une brochette de fruits et une part de cake 12.00 / personne

Corbeille de fruits (10 fruits) 20.00 / pièce

Pause permanente : supplément de CHF 5.00 par personne, par pause pour la demi-journée.

Votre pause café permanente sera rafraîchie régulièrement.

Pour un service permanent, veuillez prendre note d'un supplément de CHF 40.00 par serveur, par heure.

Nos pauses-café peuvent être agrémentées d'une grande variété de produits, tels que :

Mini-viennoiserie 2.00 / pièce

Brochette de fruits de saison 3.00 / pièce

Bircher muesli 2.00 / pièce

Yogourt nature 1.50 / pièce

Yogourt aux fruits 1.80 / pièce

Tartelette aux fruits 2.50 / pièce

Chocolat Suisse 2.00 / personne

Macaron 2.00 / pièce

Petit muffin 2.00 / pièce

Fruits frais de saison 2.00 / pièce

Salade de fruits frais 3.00 / personne

Fruits exotiques coupés (en saison) 4.00 / personne

Chamallow maison parfumé 1.50 / personne

Fruits secs 1.50 / personne

Fraises au chocolat (en saison) 2.50 / personne

Glace Mövenpick 4.00 / pot (175 ml)

## PIÈCES FROIDES

2.50 / pièce

- Brochette de tomate mozzarella au basilic ❶
- Pain polaire et saumon mariné
- Mini tartine de fromage italien et sa tapenade ❶
- Tartelette crevette citron ciboulette
- Toast à la volaille sauce paprika
- Mini tarte de saumon frais au citron vert
- Focaccia farcie à la méditerranéenne ❶
- Finger au fromage blanc et herbes ❶
- Cornet à l'antiboise (thon)
- Bruschetta au salami et roquette

## PIÈCES FROIDES

3.00 / pièce

- (servies dans des verrines ou des cuillères)
- Cocktail de crevette Calypso
- Tartare de poisson du marché à la vanille
- Légumes grillés au pesto ❶
- Dinde au curry ananas
- Julienne de bœuf à la moutarde de Meaux
- Soupe d'ananas au basilic ❶
- Roulade de saumon au raifort
- Roulade de jambon cru, ricotta et tomate séchée
- Hosomaki thon, saumon ou concombre (au choix)
- Magret de canard fumé et son chutney de mangue
- Mozzarella di buffala, tomate grappe et coulis de basilic ❶

## PIÈCES CHAUDES

3.00 / pièce

- Boulette de risotto croustillante au parmesan ❶
- Assortiment de dim-sum vapeur au poisson
- Mini-pizza napolitaine ❶
- Mini-quiche
- Mini-tarte épinard ricotta ❶
- Crevette croustillante dans sa feuille de brique
- Brochette de poulet yakitori soja
- Brochette de poulet curry
- Mini-nem végétarien ❶
- Croustillant de fromage de chèvre pimentos ❶
- Cigare au fromage ❶

## PIÈCES CHAUDES

3.50 / pièce

- Brochette d'agneau aux herbes
- Brochette de bœuf au balsamique
- Crevette enrobée aux pommes de terre
- Brochette de volaille Tandoori
- Brochette de saumon safranée
- Brochette de poisson blanc au citron
- Pique de fagottini sauce arrabiata ❶
- Brochette de légumes grillés à la sicilienne ❶
- Kebbe d'agneau
- Falafel ❶

## PIÈCES SUCRÉES

2.50 / pièce

Macaron

Financier

Tartelette citron ou fruits de saison

Snobinette chocolat framboise

Opéra

Baba au rhum

Tourte aux carottes

Chou à la crème pâtissière

Tartelette aux pignons et miel

Rocher coco

## PIÈCES SUCRÉES

3.00 / pièce

(servies en verrines)

Tiramisù

Mousse aux deux chocolats

Panna cotta cappuccino

Bavarois fruits rouges

Salade de fruits frais

Smoothie exotique

Salade de fruits rouges et basilic

Roulade d'ananas (servie en cuillère)

Crumble aux fruits de saison

Compotée de pomme bavaroise à la cannelle

Pour toute élaboration d'un assortiment au-delà de 10 pièces par personne, le M!P Restaurants aura le plaisir de vous offrir une pièce supplémentaire...

<p><b>« Plateau light »</b> </p> <p>Dips de légumes et leurs sauces, brochettes de mozzarella, soupe froide végétarienne de saison, brochettes de légumes grillés et yogourt parfumé maison</p>	22.00 / personne
<p><b>« Plateau Finger party »</b></p> <p>Pain toast au fromage, pain toast complet aux légumes, pain polaire au thon, hommos et pain pita, tortilla mexicaine au guacamole</p>	22.00 / personne
<p><b>« Plateau Cheese party »</b></p> <p>Gruyère, Emmental, Tilsit, tomme vaudoise, tomme de Savoie, Bleuchâtel, brie et Sainte - Maure cendré accompagné d'un assortiment de pains, raisins, noix, fruits secs et beurre</p>	25.00 / personne
<p><b>« Plateau Tapas party »</b></p> <p>Tortilla de légumes, chorizo et poivrons grillés, assortiment de charcuterie, poulpes piquants, seiches et anchois marinés, gaspacho andalou, fromages, champignons farcis, piments rouges au fromage accompagné de pains, olives et tomates concassées</p>	26.00 / personne
<p><b>« Planche valaisanne »</b></p> <p>Viande séchée, jambon cru, saucisson à l'ail, lard fumé, fromages, salami sec accompagnée de cornichons et condiments au vinaigre, moutarde à l'ancienne, assortiment de pains et saladines</p>	28.00 / personne
<p><b>« Antipasti à l'italienne »</b></p> <p>Bresaola, jambon de Parme, salametti, mortadelle, copeaux de parmesan, pecorino, bruschetta à la tomate et basilic, bruschetta aux anchois argentés, saltimbocca de courgettes et ricotta, olives siciliennes, tomates confites et grissini accompagnés de focaccia aux olives et romarin</p>	32.00 / personne
<p><b>« Les pains surprise »</b> (env. 60 pièces par pain, 10/15 personnes)</p> <p>Jambon, fromage blanc &amp; ciboulette, thon &amp; œuf, légumes marinés</p>	80.00 / pièce
<p><b>« Les pains surprise »</b> (env. 80 pièces par pain, 15/20 personnes)</p> <p>Vitello tonnato, saumon fumé, jambon de pays, roastbeef &amp; moutarde</p>	140.00 / pièce

**MOTTA**

Déclinaison autour du saumon, mousseline gravlax

OU

Bruschetta au fromage de chèvre et piperade tiède,  
légumes croquants et huile parfumée au piment d'Espelette ♻️

OU

Zuppa minestrone



Cuisse de canard mijotée à l'orange

OU

Filet de bar rôti sous peau à la feuille de laurier, vinaigrette vierge

OU

Aiguillette baronne de bœuf et jus d'herbes aromatiques

Accompagnements de saison



Panna cotta au citron et croustillant d'agrumes

OU

Tatin de pomme sauce vanille

OU

Mousse au yogourt des îles et son coulis exotique

Café ou thé

55.00 / personne  
(minimum 10 personnes)

**DUNAND**

Salade crétoise et son éventail de suprême de volaille mariné

OU

Risotto Carnaroli au mascarpone, pesto et crevettes royales rôties

OU

Filet de bar mariné façon ceviche, saladine de jeunes pousses et fenouil



Suprême de volaille fermière, velouté de champignons

OU

Pavé de saumon à l'unilatéral, velouté safrané

OU

Brochette d'agneau sur sa branche d'olivier, jus aromatique

Accompagnements de saison



Salade de fruits frais et son sablé

OU

Dôme trois chocolats et ses sauces

OU

Crème brûlée

Café ou thé

60.00 / personne  
(minimum 10 personnes)

## APPIA

Assortiment de hosomaki thon saumon concombre,  
salade d'algues, vermicelles et sa crevette royale au vinaigre de riz

OU

Mezze lune à la ricotta truffée, velouté aux cèpes et croustillant de parmesan 

OU

Mozzarella di buffala, tomates grappe et carpaccio de bœuf, bouquet de roquette,  
copeaux de parmesan et vinaigrette balsamique



Suprême de pintade farci sous peau à la tomate confite, jus aux olives

OU

Papillon de dorade royale à la tomate, vongole et fleurs de câpres

OU

Pièce de veau confite 3 heures aux saveurs méditerranéennes

Accompagnements de saison



Délice de fraises Marat des bois et son coulis

OU

Saveur chocolatée, sauce pralinée

OU

Parfait à l'orange sanguine et citron vert

Café ou thé

65.00 / personne  
(minimum 10 personnes)

Notre Chef est à votre entière disposition pour élaborer selon vos souhaits un menu personnalisé.

**Buffets déjeunatoires** à partir de 45.00 / personne

Assortiment de salades composées et crudités



1 viande, 1 poisson  
1 féculent, 1 légume



Buffet de desserts de notre Chef pâtissier

Café ou thé

**Menu « 4 saisons »** 45.00 / personne

Entrée



Plat



Dessert

Café ou thé

**Finger Lunch** 28.00 / personne

Salades composées de saison  
Salade verte et ses vinaigrettes  
1 sandwich (fromage ou thon)  
1 part de quiche épinard et fromage  
1 part de pizza Margarita  
1 part de tarte aux fruits de saison  
1 tranche de pain  
Café ou thé  
Eaux minérales (plate et gazeuse)

**Lunch Box**

**Mini** 18.00 / personne

1 sandwich  
1 salade mixte  
1 fruit  
1 boisson  
(eau minérale plate ou gazeuse 50cl  
ou soda 33cl)

**Idéal** 25.00 / personne

1 salade (niçoise, piémontaise ou de pâtes)  
2 sandwiches  
1 cake  
1 yogourt aux fruits ou 1 fruit  
1 boisson  
(eau minérale plate ou gazeuse 50cl  
ou soda 33cl)

Nous restons à votre entière disposition pour toute demande personnalisée.

	60 min.	90 min.	120 min.
<b>FORFAIT SOFT</b> Sodas Jus de fruits Granini Eaux minérales (plate et gazeuse)	9.00	13.00	15.00
<b>FORFAIT GENEVOIS</b> Chasselas, Les Crêts, Cave Berthaudin, Chouilly, Genève Gamay, Les Crêts, Cave Berthaudin, Chouilly, Genève Sodas Jus de fruits Granini Eaux minérales (plate et gazeuse)	18.00	23.00	27.00
<b>FORFAIT CICG</b> Aligoté, Domaine des Curiades, Lully, Genève Pinot Noir, Domaine des Curiades, Lully, Genève Sodas Jus de fruits Granini Eaux minérales (plate et gazeuse)	19.00	24.00	29.00
<b>FORFAIT CLASSIQUE</b> Chasselas, Les Crêts, Cave Berthaudin, Chouilly, Genève Gamay, Les Crêts, Cave Berthaudin, Chouilly, Genève Kir Bière suisse Sodas Jus de fruits Granini Eaux minérales (plate et gazeuse)	20.00	25.00	30.00
<b>FORFAIT CÉLÉBRATION</b> Prosecco brut, L'Antica Quercia, Vénétie, Italie Chasselas, Les Crêts, Cave Berthaudin, Chouilly, Genève Gamay, Les Crêts, Cave Berthaudin, Chouilly, Genève Kir Bière suisse Sodas Jus de fruits Granini Eaux minérales (plate et gazeuse)	22.00	27.00	32.00

## Forfaits Vins pour déjeuner

Toutes nos sélections comprennent :

1 dl de vin blanc et 1 dl de vin rouge par personne

50 cl eau minérale (plate ou gazeuse)

Pour toute consommation au-delà du forfait, la facturation s'effectue à la bouteille

FORFAIT SÉLECTION CIGG 15.00 / personne  
Aligoté, Domaine des Curiades, Lully, Genève  
Pinot Noir, Domaine des Curiades, Lully, Genève

FORFAIT GENÈVE CLASSIQUE 14.00 / personne  
Chasselas, Les Crêts, Cave Berthaudin, Chouilly, Genève  
Gamay, Les Crêts, Cave Berthaudin, Chouilly, Genève

FORFAIT ITALIE MÉRIDIONALE 17.00 / personne  
Il Giglio Bianco, Masseria del Feudo, Sicile, Italie  
Il Giglio Rosso, Masseria del Feudo, Sicile, Italie

FORFAIT FRANCE OCCITANE 13.00 / personne  
Tarani blanc, Sauvignon du Comté Tolosan, Vignerons de Rabastens, France  
Tarani rouge, Cabernet Sauvignon du Comté Tolosan, Vignerons de Rabastens, France

## Forfaits Vins pour dîner

Toutes nos sélections comprennent :

2dl de vin blanc et 2.5dl de vin rouge par personne

50cl eau minérale (plate ou gazeuse)

Pour toute consommation au-delà du forfait, la facturation s'effectue à la bouteille

<b>FORFAIT SÉLECTION CIGG</b>	22.00 / personne
Aligoté, Domaine des Curiades, Lully, Genève	
Pinot Noir, Domaine des Curiades, Lully, Genève	
<b>FORFAIT GENÈVE CLASSIQUE</b>	24.00 / personne
Chasselas, Les Crêts, Cave Berthaudin, Chouilly, Genève	
Gamay, Les Crêts, Cave Berthaudin, Chouilly, Genève	
<b>FORFAIT ITALIE MÉRIDIONALE</b>	24.00 / personne
Il Giglio Bianco, Masseria del Feudo, Sicile, Italie	
Il Giglio Rosso, Masseria del Feudo, Sicile, Italie	
<b>FORFAIT FRANCE OCCITANE</b>	18.00 / personne
Tarani blanc, Sauvignon du Comté Tolosan, Vignerons de Rabastens, France	
Tarani rouge, Cabernet Sauvignon du Comté Tolosan, Vignerons de Rabastens, France	

**À la carte** **75 cl**

## VINS BLANCS

Aligoté, Domaine des Curiades, Lully, Genève (sélection CICG)	28.00
Pinot Blanc, L'Impératrice, La Cave de Genève, Genève	30.00
Chardonnay, Domaine du Paradis, Satigny, Genève	35.00
Chasselas, Les Crêts, Cave Berthaudin, Chouilly, Genève	27.00
Chardonnay, Domaine les Hutins, Dardagny, Genève	38.00
Il Giglio Bianco, Masseria del Feudo, Sicile, Italie	37.00
Tarani blanc, Sauvignon du Comté Tolosan, Vignerons de Rabastens, France	27.00

## VINS ROUGES

Pinot Noir, Domaine des Curiades, Lully, Genève (sélection CICG)	28.00
Gamaret, Les Gondettes, Berguer, Dardagny, Genève	29.00
Gamay, Les Crêts, Cave Berthaudin, Chouilly, Genève	27.00
Gamanote Noir, Domaine du Paradis, Satigny, Genève	31.00
Merlot, Domaine les Hutins, Dardagny, Genève	39.00
Il Giglio Rosso, Masseria del Feudo, Sicile, Italie	37.00
Tarani rouge, Cabernet Sauvignon du Comté Tolosan, Vignerons de Rabastens, France	27.00

## CHAMPAGNE ET VIN PÉTILLANT

Deutz, Brut Classic, Aÿ, France	89.00
Prosecco brut, L'Antica Quercia, Vénétie, Italie	45.00

## DROIT DE BOUCHON

Si vous souhaitez apporter vos propres bouteilles de vin, veuillez noter que nous appliquons un droit de bouchon sur les bouteilles ouvertes de 75 cl.

Vin	10.00
Champagne	15.00
Alcool fort	20.00

