



Le MIP - Voici un bref aperçu de nos offres banquets.

N'hésitez pas à nous contacter. Nous établirons avec plaisir des suggestions personnalisées.

T + 41 (0)22 791 93 15
info@mipRestaurants.com

Pauses Café

DE 6 à 10 francs



Thé, café, jus de fruits et mini viennoiseries « cuisson du Chef »

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

Fruits frais coupé de saison • Salade de fruits frais • Bircher muesli • Yoghourt parfumé maison • Tartelette aux fruits • Chamallow parfumés maison • Macarons maison • Glace ou sorbet • Fraise au chocolat • Pâtes de fruits • etc.

Du café en capsule peut également être servi.

Cocktails (minimum de 12 personnes)

DE 17 à 49 francs



FROID

Tartare de bar à la vanille • Magret de canard à la mangue • Ecrevisse au cerfeuil • Fromage de chèvre et piperade • Roulade de saumon fumé au raifort

CHAUD

Boulettes de risotto croustillantes • Dim sum vapeur • Brochette de bœuf • Brochette de St-Pierre • Brochette de dinde marinée • Crevette crouillante

DESSERTS

Tiramisu • Tartelette aux fruits • Bavarois à la fraise • Mousse au chocolat • Choux à la vanille

Cocktails dînatoires (minimum de 10 personnes)

SUR DEMANDE



Plateau à Thèmes (minimum 10 personnes)

DE 22 à 42 francs

PLATEAU LIGHT • FINGER PARTY • CHEESE PARTY • TAPAS PARTY • PLANCHE VALAISANNE • ANTIPASTI À L'ITALIENNE • ANTIPASTI DE LA MER • SUSHI PARTY



Buffets froids

DE 39 à 59 francs

« CAMPAGNARD ET À THÈMES »



Repas et Menu 4 saisons

DE 45 à 73 francs



Lunchs

DE 18 à 30 francs

BUSINESS LUNCH • FINGER LUNCH • LUNCH BOX



Plateaux Repas

DE 20 à 26 francs

