

# Anniversaires **EVERNESS**

Ça y est **votre anniversaire** arrive. Qu'il s'agisse de célébrer une nouvelle année ou le passage dans une décennie, la question est toujours la même. Que fait-on ? Et si cette fois-ci vous vous épargniez le calvaire de l'organisation et surtout du nettoyage post-soirée, en le confiant à une équipe de professionnels ?

Que vous soyez plutôt bar privatisé ou dîner assis, chez EVERNESS chacun trouve l'espace et la formule qui lui correspond.

## ON A **FAIM!**

### APÉRO

CHF 25.- hors boissons \*

#### PIÈCES SALÉES (3 pc | convive)

Mini burger et sa garniture

Nem

Crevette panée coco

#### PLANCHE

Charcuterie | Fromages

#### DIPS DE LÉGUMES

#### DESSERTS (2 pc | convive)

Gâteau d'anniversaire

### L'ASSIETTE

Dès 59.- hors boissons \*

#### MENU 1

##### Entrée

Saumon mariné façon Gravlax

Croustillant de légumes marinés

Chantilly d'algues

##### Plat

Cuisse de volaille farcie aux champignons et herbes fraîches

Jus de volaille crémé

Croustillant de polenta

Légumes du moment

##### Dessert

Gâteau d'anniversaire

#### MENU 2

##### Entrée

Œuf cuit basse température (62°C)

Poêlée de champignons des bois

Crème de parmesan

Croustillant de pain

##### Plat

Pavé de truite cuit à l'unilatéral  
Émulsion de beurre blanc citronné

Pommes de terre écrasées  
à la ciboulette

Méli-mélo de légumes de saison

##### Dessert

Gâteau d'anniversaire

### COCKTAIL DÎNATOIRE

Dès 65.- hors boissons \*

#### PIÈCES SALÉES (5 pc | convive)

Mini burger et sa garniture

Crème de potimarron et  
écume au pain d'épices

Saumon mariné et sa  
chantilly au wasabi

Risotto crémeux au parmesan  
Reggiano et chips de topinambour

Saladine Thai de bœuf grillé mariné  
au gingembre et citronnelle,  
légumes à l'huile de sésame et  
éclats de cacahuètes torréfiées.

#### LIVE COOKING

Truite en croûte de sel, légumes  
d'hiver et jus safrané

OU

Suprême de volaille jaune, jus  
corsé aux champignons et  
pommes grenailles confites

#### DESSERTS (4 pc | convive)

Gâteau d'anniversaire

Tous nos menus sont élaborés en fonction de la saisonnalité de leurs ingrédients. Ils peuvent donc être amenés à être modifier en fonction de la météo.



# ON A SOIF!

## VINS

### Côté suisse

#### Blanc

Chasselas Domaine de la Treille

#### Rosé

Rosé de Gamay Domaine de la Doye

#### Rouge

Gamay Domaine de la Treille

### Côté français

#### Blancs

Cuvée 50/cinquante

Domaine Louis Chéze (Vignier | Chardonnay)

#### Rosé

Domaine la Rose des Vents

#### Rouge

Bordeaux Château Lamothe-Vincent

25.- \*

## OPEN BAR (3H)

### SOFTS

WHISKY

GIN

VODKA

BIÈRE

25.- \*

1 bouteille pour 2 personnes. Tous vins confondus. Eau minérale, café.

## CE PETIT + QUI CHANGE TOUT

OPTIONS	CHF
Buffet de fromage	Devis sur demande
Gâteau personnalisé	Dès de 10.-/pers
Tireuse bière artisanale	Dès 250.-
Barman professionnel	25.-/h
Candybar	Dès 200.-
Décoration à thème	Devis sur demande
DJ	Devis sur demande
Photo box	Dès 500.-
Babysitter	35.-/h
Photographe et vidéaste	Devis sur demande



## LES + EVERNESS

- + Une organisation sur-mesure où vous n'avez rien à faire, juste à profiter.
  - + Pourquoi ne pas vous lancer dans un karaoké endiable ?
- + Toutes nos salles sont équipées en sonorisation et en matériel de projection!
  - + Un tarif préférentiel sur l'hébergement pour vos invités.
  - + Un parking gratuit pour éviter la galère du stationnement.
  - + La kiddo box pour occuper les monstres pendant le dîner.
  - + L'aire de jeux et la salle TV pour les petits (mais aussi les grands).

Et si on se rencontrait pour créer ensemble un événement qui vous ressemble ? +41 22 960 81 23 – [events@everness.ch](mailto:events@everness.ch)

Tarifcation indicative devant être soumise à une offre détaillée. \*Service et taxes inclus.

