

BRUNCH de Pâques

Dimanche 5 avril 2026
de 12h00 à 14h00

FORMULE Brunch

Adulte : CHF 89.- (hors boisson*)

Enfant : CHF 49.- (5-10 ans)

*Eau et boissons chaudes sont incluses.

ATELIER Décoration

Atelier de décoration d'œufs en chocolat pour les enfants, tous âges confondus, animée par un pâtissier. *Activité gratuite.*

MOMENTS

- SOCIAL EATERY -

Geneva Marriott Hotel
Chemin du Ruisseau 1
1216 Genève

BUFFET Chaud & LIVE COOKING

VIANDE & POISSON

- **Agneau de lait rôti entier de Pâques**, jus corsé à l'ail noir et « *l'Amorum Alpinum* »
- **Filet de poulet crunchy**, sauce chimichurri
- **Pavé de saumon** d'élevage des Grisons, vinaigrette tiède de câpres et anchois

AUTRES METS

- **Risotto du Tessin aux asperges vertes & Sbrinz**
- **Vol-au-vent aux morilles** écoresponsable
- **Lasagne végétarienne** du « Moments »
- **Pomme purée au safran** de Meinier & citron
- **Asperges blanches**, sauce hollandaise
- **Velouté de topinambour truffé**
- **Pommes Pont-Neuf**

BUFFET Dessert

GOURMANDISES & AUTRES

- **Fontaine en chocolat, meringuettes, brochettes de fruits & chamallows maison**
- **Assortiment de mini-choux** : *Chocolat, vanille, pistache, noisette*
- **Tartelettes aux myrtilles & crème double de Gruyère**
- **Panna cotta & coulis de fruits rouges**
- **Crêpes minute** à la « *nocciolata* » maison
- **Salade de fruits frais**
- **Tartelette au citron meringuée**
- **Macarons Marriott**



BUFFET Froid

POISSON & AUTRES

- **Gravlax autour du saumon** d'élevage des Grisons, divers condiments : *Betterave-Vodka LVX, Aneth, Gingembre de troinex et agrumes, Safran & poivre rose*
- **Tartare de truite** d'élevage suisse et focaccia maison
- **Salade d'écrevisses et sucrine**, sauce Calypso du Chef

VIANDE & AUTRES

- **Tataki de bœuf** parfumé au Swissmiso
- **Assortiment de charcuteries suisses** et pickles maison
- **Trilogie d'œufs mollets de la ferme** de Lignon, assaisonnements : *Swiss soja & miel, Curcuma, Betterave & gingembre*
- **Œufs mimosa et ciboulette**

FROMAGE & AUTRES

- **Mozzarella au lait de Genève** et ses condiments & huiles extra-vierges : *Nodini, Burrata fumée, Fior di latte, Ricotta*
- **Assortiment de fromages de nos Alpagnes**
- **Malakoff au fromage**, bouquet de rampon
- **Grand choix de salades composées**

