

LA MICHELINE 

Watches & Wonders 2026



Watches & Wonders 2026

Geneva

Merci d'avoir choisi le restaurant La Micheline pour accueillir votre événement spécial durant Watches & Wonders 2026 !

L'organisation d'un événement d'une telle importance peut souvent s'avérer complexe, mais nous nous efforçons de rendre ce processus aussi fluide que possible. Nous vous encourageons à collaborer étroitement avec notre équipe événementielle tout au long de la préparation afin de garantir une expérience remarquable, tant pour vous que pour vos invités.

Dans le dossier ci-joint, vous trouverez des informations concernant notre programme de restauration pour les groupes, les différentes options de privatisation, ainsi que les services personnalisables proposés par le restaurant La Micheline.

Notre équipe s'engage à faire de votre soirée non seulement un moment exceptionnel, mais aussi une expérience entièrement personnalisée, du tout premier appel jusqu'au départ de votre dernier invité.





Événements & soirées privées à La Micheline

La Micheline peut accueillir vos événements entre 7 et 70 personnes assises dans un cadre confortable, convivial mais intimiste.

La Micheline a ouvert ses portes en 2020 et le jeune Chef Basque Andrés Arocena y oeuvre depuis l'ouverture. Nous avons depuis été récompensés d'une étoile au Guide Michelin qui confirme l'excellente qualité de la soirée que vous passerez avec nous.

Un parking sécurisé est disponible (+300 places) au sein du bâtiment du restaurant La Micheline

L'accès se fait très facilement depuis le Centre Ville en tram, depuis l'aéroport de Cointrin, la Gare Cornavin, depuis la France avec le Léman Express ainsi que depuis Genève avec tous les transports en commun. Une station taxi ainsi qu'une station vélo est disponible juste en face du restaurant.

Options de menu

Pour les groupes de plus de 6 personnes, nous proposons un menu pour l'ensemble du groupe entre les deux options suivantes :

Option 1

Laissez-vous guider, sans prise de tête, par le Chef Andrés Arocena et son équipe à travers un menu plein de surprises

Menu dégustation surprise en 5 temps à 135.- CHF par personne

Menu dégustation surprise en 6 temps à 155.- CHF par personne

Option 2

Optez pour le Menu Prestige qui suit.

Un menu pré-défini entre originalité et produits d'exception

Notez que le menu proposé est susceptible d'être modifié selon les disponibilités des produits.

**Pour les végétariens et régimes alimentaires particuliers, des alternatives seront prévues.*





Menu Prestige

Assortiment de pintxos du Chef

...

Noix de Saint-Jacques bretonnes marinées au citron /
tarama et betterave / Caviar Oscietre

...

Txipirones farcis et mijotés dans une sauce à l'encre / tuile de riz croustillant

...

Loup de ligne rôti / txangurro à la donostiarra / emulsion txakoli

...

Cœur de filet de bœuf suisse à la braise /
mojo verde des îles Canaries et piparrak

...

Glace banane / caramel au mole poblano / caviar Oscietre

...

Les premières fraises Gariguette / voile fleuri à la Chartreuse

...

Mignardises

Menu à 180.- CHF

** Notez que le menu proposé est susceptible d'être modifié*

**Pour les végétariens et régimes alimentaires particuliers, des alternatives seront prévues.*



Personnalisations

Lors d'une privatisation partielle ou complète, la décoration de l'établissement ainsi que des tables peut être travaillée à l'image de votre marque en fonction de vos besoins spécifiques

Fleurs

Laissez-nous sublimer votre événement avec des compositions florales raffinées, conçues selon vos préférences esthétiques. Nous proposons notamment de superbes centres de tables pour magnifier l'ambiance de votre réception, ainsi qu'un somptueux grand bouquet d'accueil, idéal pour recevoir vos invités avec élégance.

Menus & noms de table

Si vous le souhaitez, les menus de votre soirée peuvent être disposés sur les tables, ainsi que les noms de vos convives. Pour ce faire, merci de nous communiquer votre plan de table au moins 7 jours avant l'événement.





La Micheline*

Avenue de la Gare des Eaux-Vives 3, 1207 Genève

022 840 03 38

info@lamicheline.ch