

L'ART DE RECEVOIR

MANDARIN ORIENTAL, GENEVA



MANDARIN ORIENTAL
GENEVA

SE RETROUVER ET CÉLÉBRER



Chers Clients,

Bienvenue au Mandarin Oriental, Geneva, un lieu où chaque événement se transforme en une expérience inoubliable. Notre équipe spécialisée est honorée de vous accueillir et de mettre à votre disposition son expertise pour donner vie à vos célébrations.

Mandarin Oriental, Geneva est bien plus qu'un simple lieu, c'est le choix d'une expérience sur mesure, une célébration fidèle à vos désirs et à vos aspirations, où chaque détail est soigneusement conçu pour vous enchanter.

De la sélection de mets et vins, aux détails raffinés de l'art de la table et de la décoration florale, notre équipe est présente sur toutes les étapes pour vous accompagner et veiller à ce que chaque instant de cet événement soit extraordinaire.

Nous sommes ravis de contribuer à la création de souvenirs uniques. Laissez-nous faire de votre événement un moment exceptionnel.

L'équipe du Mandarin Oriental, Geneva

mogva-sales@mohg.com | +41 (0) 22 909 09 09

LES CHEFS

CLÉMENT DREVET

CHEF DE CUISINE BANQUETS

Clément Drevet a débuté sa carrière aux côtés de Chefs Meilleurs Ouvriers de France chez Paul Bocuse, puis à l'Hôtel Royal 5* à Évian-les-Bains. Il a ensuite rejoint la Suisse et les cuisines du restaurant étoilé Le Floris, puis du Fairmont Grand Hôtel Geneva, en travaillant notamment dans les équipes des banquets. En 2021, il a intégré les équipes du Mandarin Oriental, Geneva en tant que Chef de cuisine Banquets. Toujours en quête d'excellence et passionné de nature, il aime créer des menus innovants, célébrant la richesse des saisons, des ingrédients locaux et la diversité des saveurs.



MITSURU TSUKADA

CHEF DU SACHI

Mitsuru Tsukada, ou "Chef Mitsu", a été formé par le Maître Nobu Matsuhisa dans son restaurant de Kumamoto au Japon. Il rejoint la Suisse en 2013 comme Chef du restaurant Izumi au Four Seasons Hotel des Bergues Genève. Quelques années plus tard, il ouvre SACHI en 2022 au Mandarin Oriental, Geneva, où il continue d'exprimer son engagement pour une gastronomie japonaise d'excellence. En sélectionnant soigneusement des ingrédients de première qualité et des fournisseurs locaux, il propose à SACHI et à l'Omakase Bar, une cuisine japonaise d'exception à travers des mets signatures qui font sa renommée.



MAXIME MARTIN

CHEF DE OTTOLENGHI

Nommé à la tête du restaurant Ottolenghi Geneva, le Chef Maxime Martin apporte son expertise de plus de sept ans acquise au Mandarin Oriental, Geneva. Avant l'ouverture, Maxime a suivi une formation dans les cuisines londoniennes d'Ottolenghi sous la direction de Neil Campbell, Chef exécutif du groupe de restaurants Ottolenghi. Maxime a cocréé le menu proposé à Genève et insufflé aux saveurs méditerranéennes ensoleillées d'Ottolenghi des touches suisses distinctes, mettant en valeur son engagement en faveur des ingrédients locaux et de saison et célébrant la riche histoire culinaire de la région.



MICHAËL PERRICHON

CHEF PÂTISSIER

Chef Michaël Perrichon a débuté aux côtés de Philippe Chevrier à Châteauevieux, avant de continuer son voyage culinaire dans d'autres établissements de renom. Fort de ses nombreuses expériences, il obtient le rôle de second pâtissier à l'Hôtel de la Réserve à Genève et depuis 2011, celui de Chef Pâtissier au Mandarin Oriental, Geneva. Pour ses créations, il s'inspire des classiques de la pâtisserie française, des saisons et de ses rencontres avec des pâtissiers du monde entier.





MARIAGES

LA TOILE PARFAITE POUR VOTRE MARIAGE

Nous vous accompagnons dans la réalisation de vos préparatifs, veillant à ce que ce jour si particulier soit une expérience inoubliable. Que vous rêviez d'une cérémonie intime en petit comité ou d'une grande réception, nos espaces peuvent s'adapter à tous les types de configurations et notre équipe dédiée est à votre disposition pour créer le mariage de vos rêves. Notre fleuriste, présente au sein de l'hôtel, transforme chaque espace en rivalisant de poésie et d'originalité, et nos Concierges se tiennent à votre disposition pour toute demande avant, pendant et après le mariage. Pour votre repas, notre Chef élabore un menu raffiné en fonction de vos envies, qui saura satisfaire pleinement vos invités, et votre pièce montée fera l'objet d'une création sur mesure par notre Chef Pâtissier. Enfin, nos magnifiques suites avec vue sur le Rhône et la Vieille Ville seront l'endroit idéal pour vos préparatifs.



DÉJEUNERS ET DÎNERS

*UN CADRE UNIQUE POUR VOS
OCCASIONS SPÉCIALES*



Pour vos événements professionnels, repas d'affaires, dîners privés ou célébrations familiales, nos salons privés vous accueillent dans un cadre intime et élégant avec une magnifique vue sur le Rhône. Nos salons sont aménagés de manière à pouvoir s'adapter parfaitement à votre occasion. Chaque événement est unique et c'est pourquoi nous personnalisons votre expérience selon vos besoins. Votre menu, élaboré avec l'un de nos Chefs selon vos envies, sera choisi minutieusement en fonction de vos préférences pour enchanter vos convives. La décoration ainsi que le choix des fleurs seront également proposés sur-mesure.



SALLES DE RÉCEPTION

CÉLÉBREZ EN GRAND

Nos salles de réception, situées au rez-de-chaussée peuvent accueillir aussi bien de grands événements d'entreprise en format cocktail que des rassemblements familiaux en dîners assis. Leurs charmes uniques et leurs espaces généreux offrent un cadre polyvalent en créant une atmosphère en adéquation avec votre événement : une ambiance festive avec piste de danse ou plus studieuse avec estrade et installations audiovisuelles. Notre équipe dédiée saura vous guider dans vos choix pour faire de votre événement un moment unique.

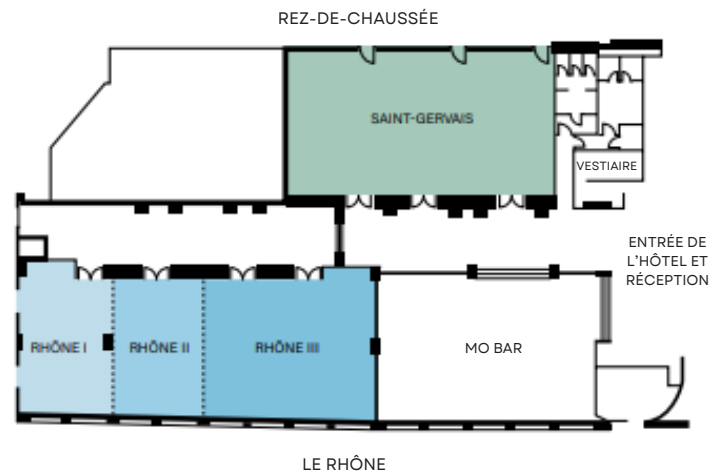




PLANS DES SALONS

REZ-DE-CHAUSSÉE

Les salons du rez-de-chaussée sont baignés de lumière naturelle et proposent des espaces spacieux pour accueillir des événements de toutes tailles. Leur ambiance apaisante est renforcée par l'utilisation de matériaux en bois clair et de tissus muraux absorbant le son, ainsi que par un éclairage ajustable. De discrets écrans de présentation sont intégrés dans le plafond de chaque salon et peuvent être mis à disposition sur demande. Les plus grandes salles avec une vue imprenable sur le Rhône sont modulables grâce à des cloisons, permettant ainsi de s'adapter à différents formats.



Découvrez nos salons en visite virtuelle :

- [Saint-Gervais](#)
- [Rhône](#)

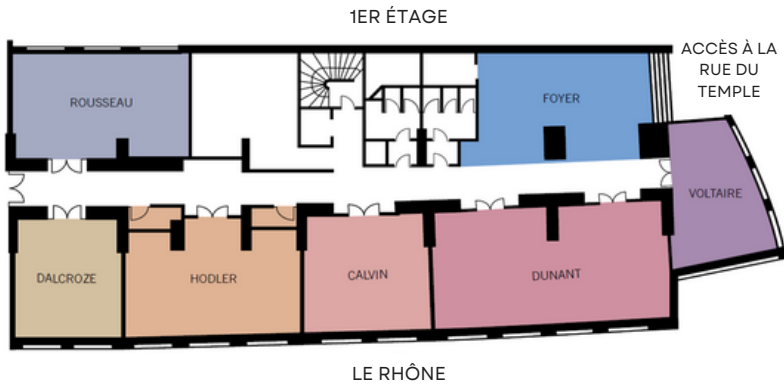


Function Rooms	Lenght m/ft	Width m/ft	Size sq.m/sq.ft	Height m/ft	Cocktail Reception	Banquet Dinner	Meeting Theatre	Meeting Classroom	Meeting U-Shape	Boardroom	Cabaret
GROUND FLOOR											
Rhône I	10 / 32.8	6.5 / 19.6	65 / 700	2.6 / 8.5	40	30	50	30	25	25	25
Rhône II	10 / 32.8	6.5 / 19.6	65 / 700	2.6 / 8.5	40	30	50	30	25	25	25
Rhône III	10 / 32.8	13 / 42.6	130 / 1399	2.6 / 8.5	100	80	100	60	40	40	65
Rhône II - III	20 / 65.6	10 / 32.8	195 / 2099	2.6 / 8.5	160	140	160	84	50	50	100
Rhône I - II - III	26.5 / 85.3	10 / 32.8	265 / 2852	2.6 / 8.5	250	230	230	108	50	50	100
Saint-Gervais	19.1 / 62.3	10 / 32.8	193 / 2077	3.6 / 11.8	200	160	200	90	50	50	105



PLANS DES SALONS

PREMIER ÉTAGE



Au premier étage, les salons vous invitent à profiter d'une vue dégagée sur le Rhône ou sur la ville.

Leurs différentes tailles permettent de s'adapter en fonction du format d'événement. Le Foyer est l'endroit idéal pour faire une pause et se rafraîchir entre deux réunions.

Découvrez nos salons en visite virtuelle :

- [Salons du premier étage](#)



Function Rooms	Lenght m/ft	Width m/ft	Size sq.m/sq.ft	Height m/ft	Cocktail Reception	Banquet Dinner	Meeting Theatre	Meeting Classroom	Meeting U-Shape	Boardroom	Cabaret
1 st FLOOR											
Dalcroze	5.5 / 16.4	6.5 / 19.6	36 / 387	2.6 / 8.5	-	-	-	-	-	12	-
Hodler	4.5 / 13.1	9.5 / 29.5	43 / 462	2.6 / 8.5	40	33	40	20	15	25	28
Calvin	6.5 / 19.6	6.8 / 19.6	44 / 473	2.6 / 8.5	25	30	30	20	18	15	21
Dunant	6 / 19.6	6.8 / 21.3	42 / 452	2.6 / 8.5	25	25	30	20	18	15	18
Fazy	6 / 19.6	6.8 / 21.3	42 / 452	2.6 / 8.5	25	20	20	18	10	12	12
Dunant + Fazy	6 / 19.6	13.6 / 42.6	84 / 904	2.6 / 8.5	60	50	60	30	30	30	35
Voltaire	4.7 / 13.1	7.8 / 22.9	37 / 398	2.6 / 8.5	-	-	-	-	-	12	-
Rousseau	5 / 16.4	9.5 / 29.5	48 / 516	2.6 / 8.5	35	33	35	24	20	25	28
Foyer	8 / 26.2	9 / 29.5	72 / 775	2.6 / 8.5	50	-	-	-	-	-	-



CÉLÉBRATIONS EN SUITE



LE CONFORT DE NOS SUITES

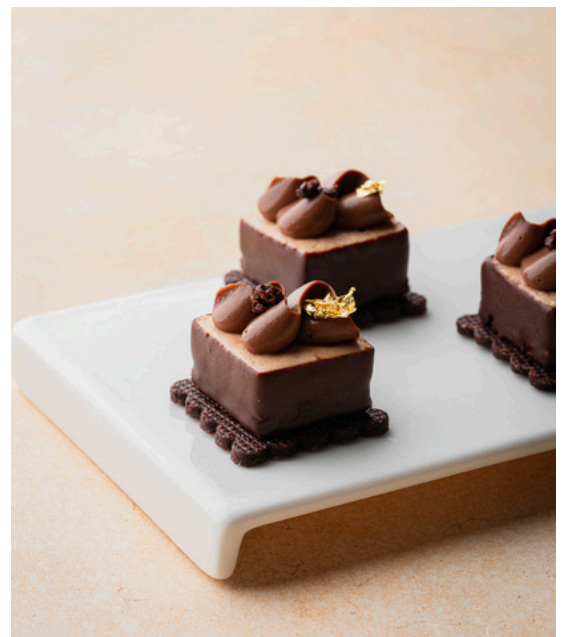
Découvrez l'art de la célébration dans nos suites, créant un environnement intime et luxueux. Quelque soit l'événement, chacune offre une ambiance unique et un confort inégalable. Ces espaces sont conçus pour des célébrations personnalisées, où chaque détail est soigneusement pris en compte pour créer une expérience inoubliable.



SUITE ROYALE TERRASSE

Pour une expérience encore plus grandiose, notre Suite Royale Terrasse se dresse en majesté, offrant un cadre somptueux avec une vue imprenable sur Genève et le Mont-Blanc. Idéale pour des événements exclusifs, cette suite prestigieuse et sa terrasse créent une toile de fond exceptionnelle pour des célébrations extraordinaires.

METS D'EXCEPTION





VOYAGE CULINAIRE

EN PETIT COMITÉ

Nos restaurants Ottolenghi et SACHI respectivement dotés d'une véranda et d'une terrasse couverte, ainsi que notre MO Bar et sa terrasse d'été, offrent des espaces parfaits pour accueillir des événements en petit comité.

OTTOLENGHI

S'inspirant de la philosophie du restaurant londonien ROVI, le restaurant met l'accent sur la fermentation et la cuisson au feu et propose un menu axé sur les légumes et un bar à cocktails audacieux. Le menu met la lumière sur les meilleurs ingrédients suisses locaux qu'il réinterprète avec la touche méditerranéenne d'Ottolenghi.

SACHI

Le design innovant de SACHI, restaurant de haute gastronomie japonaise du groupe NOBU, offre un cadre épuré où les convives peuvent partager des combinaisons exquises de plats japonais modernes. Le Chef Mitsu, ancien élève du maître Nobu Matsuhisa, est une figure locale célèbre de la gastronomie japonaise. Il guidera les hôtes à travers un éventail de saveurs uniques et surprenantes.

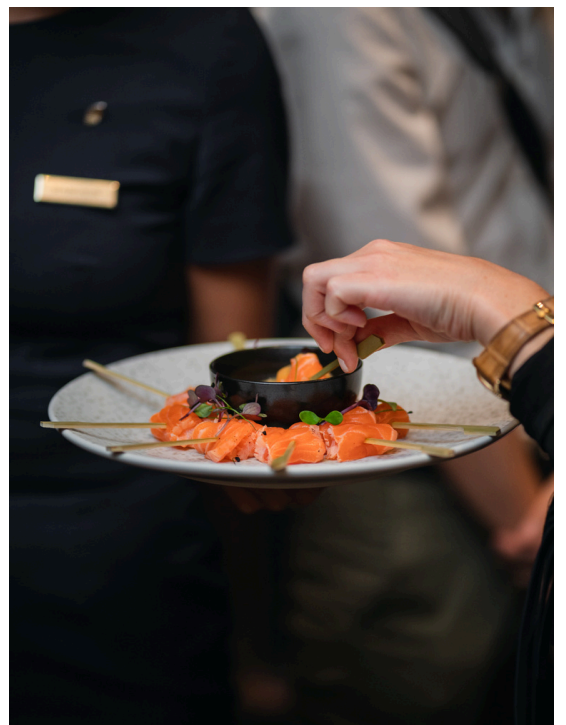
MO BAR

Le MO Bar est l'adresse élégante et sophistiquée pour découvrir une délicieuse sélection de cocktails et de mocktails innovants, mettant en avant des ingrédients aux saveurs internationales, pour une invitation au voyage sur la Route de la Soie. En cuisine, nous proposons une sélection de tapas d'exception et une carte de mets variés.



OTTOLENGHI





MO BAR



SERVICE TRAITEUR

L'expertise du Mandarin Oriental, Geneva vous accompagne pour sublimer vos événements à domicile ou à l'extérieur.

BANQUETS

D'un cocktail apéritif à un gala, d'un événement intimiste à une grande réception, nous avons le plaisir de vous proposer les services du Mandarin Oriental, Geneva à domicile ou dans les lieux de prestige à Genève et aux alentours. Notre équipe déplace son savoir-faire avec passion pour assurer la réussite de chaque occasion. Nos Chefs s'adapteront à vos espaces et vous proposeront une cuisine raffinée qui saura ravir vos convives.



SACHI

SACHI propose désormais un service traiteur d'exception. Pour des réceptions privées ou événements d'entreprises, offrez à vos convives une expérience gastronomique incomparable avec un menu élaboré par Chef Mitsu.

BENTO BOX

Profitez d'un délicieux repas où que vous soyez avec nos Bento Box à emporter, dotée de plusieurs compartiments, idéales pour les mets froids. Cette solution culinaire vous offre une pause gourmande équilibrée, quelque soit votre destination.





MANDARIN ORIENTAL
GENEVA



Mandarin Oriental, Geneva
Quai Turrettini 1, 1201 Genève
mogva-sales@mohg.com
+41 (0) 22 909 09 09
mandarinoriental.com