

CROWNE PLAZA®
— BY IHG —
Geneva

*Festive Season
2026*





Une saison festive qui promet des moments uniques au Crowne Plaza Geneva...

A festive season promising unforgettable moments at Crowne Plaza Geneva...

Dîner de Noël | 24 décembre

Brunch de Noël | 25 décembre

Soirée du Réveillon | 31 décembre

Brunch du Nouvel An | 1er janvier

Chalet à fondue

Animations à Genève

Christmas Eve Dinner | December 24th

Christmas Brunch | December 25th

New Year's Eve Celebration | December 31st

New Year's Day Brunch | January 1st

Fondue Chalet

Geneva activities

Menu de Noël

24 Décembre - Restaurant Seventy5

CHF 120.-

Cocktail de bienvenue

Amuse-bouche

Cappuccino d'écrevisses pimenté

Entrées

Terrine de foie gras, miroir de vin chaud et tuile de pain d'épices

Œuf parfait, émulsion à la truffe, duo de topinambours

Plat principal

Grenadin de veau rôti, crème au vin jaune et aux morilles, crémeux de panais, déclinaison de carottes aux sept épices

Dessert

Bûche vanille et pomme, caramel au beurre salé

Welcome cocktail

Appetizers

Spicy crayfish cappuccino

Starters

Foie gras terrine, mulled wine glaze and gingerbread crisp

Perfect egg, truffle espuma, Jerusalem artichokes prepared two ways

Main course

Roasted veal medallion, Vin Jaune and morel cream, parsnip purée, carrot variation with seven spices

Dessert

Vanilla and apple yule log with salted butter caramel

RÉSERVER / BOOK

Adultes : CHF 120.- | Adults : CHF 120.- | Enfants de 5 à 12 ans : CHF 60.- | Children 5–12 years: CHF 60.- | Enfants de 0 à 4 ans : Gratuit | Children 0–4 years: Free
Parking inclus | Parking included | Boissons non comprises | Drinks not included | Dépôt de 50% à la réservation | 50% deposit required to confirm | Annulation gratuite jusqu'à 7 jours avant | Free cancellation up to 7 days before



Menu du Nouvel An

31 Décembre - Restaurant Seventy5

CHF 185.-

Cocktail de bienvenue

Amuse-bouche

Roll de thon, condiment à l'avocat et à l'aneth

Entrées

Foie gras de canard, condiment de pomme caramélisée aux épices et pistaches torréfiées

Cabillaud nacré, émulsion marinière safranée, légumes fanes

Plat principal

Suprême de pintade, crumble d'épine-vinette, jus corsé, déclinaison de potimarron à la muscade

Dessert

Finger chocolat et nougat

Champagne

Welcome cocktail

Appetizers

Tuna roll with avocado and dill condiment

Starters

Duck foie gras with spiced caramelized apple condiment and toasted pistachios

Pan-seared black cod, saffron shellfish espuma, seasonal baby vegetables

Main course

Roasted guinea fowl supreme, barberry crumble, rich roasting jus, and nutmeg-spiced red kuri squash variation.

Dessert

Chocolate and nougat finger cake

Champagne

RÉSERVER / BOOK

Adultes : CHF 185.- | Adults : CHF 185.- | Enfants de 5 à 12 ans : CHF 89.- | Children 5–12 years: CHF 89.- | Enfants de 0 à 4 ans : Gratuit | Children 0–4 years: Free
Parking inclus | Parking included | Boissons non comprises | Drinks not included | Dépôt de 50% à la réservation | 50% deposit required to confirm | Annulation gratuite jusqu'à 7 jours avant | Free cancellation up to 7 days before



Brunchs de fin d'année

Restaurant le Jardin

CHF 120.-

Les 25 décembre et 1er janvier, célébrez les fêtes autour d'un brunch plein de gourmandise et de magie

A gourmet rendez-vous on December 25th and January 1st to celebrate the festive season



Adultes : CHF 120.- | Adults : CHF 120.- | Enfants 5 à 12 ans : CHF 60.- | Children 5–12 years: CHF 60.- | Enfants de 0 à 4 ans : Gratuit | Children 0–4 years: Free
Parking inclus | Parking included | Boissons non comprises | Drinks not included | Dépôt de 50% à la réservation | 50% deposit required to confirm | Annulation gratuite jusqu'à 7 jours avant | Free cancellation up to 7 days before



Buffet Froid

Foie gras de canard, saumon fumé aux agrumes, ceviche de dorade, tataki de bœuf, fruits de mer, charcuteries artisanales et fromages suisses

Buffet Chaud

Boeuf en croûte, jus au foie gras, bar rôti au beurre blanc vanillé, veau aux morilles, œuf parfait aux cèpes et légumes d'hiver de saison

Animations Gourmandes

Stations culinaires animées avec fruits de mer, découpe de charcuteries, pâtes préparées à la minute, œufs selon vos envies, crêpes gourmandes et fontaine au chocolat

Douceurs & Fromages

Bûches festives, tartelettes citron et chocolat, crème brûlée, pâtisseries maison et sélection de fromages suisses

Coin des Enfants

Mini burgers, rösti au Gruyère, purées et compotes maison, douceurs à décorer et gourmandises chocolatées

Cold Selection

Duck foie gras, citrus-smoked salmon, sea bream ceviche, beef tataki, seafood, artisanal charcuterie, and swiss cheeses.

Hot Delicacies

Beef Wellington with foie gras jus, roasted sea bass with vanilla beurre blanc, veal with morel mushrooms, perfect egg with porcini cream, and seasonal winter vegetables

Live Stations

Live cooking stations featuring seafood, artisanal charcuterie carving, made-to-order pasta, eggs cooked to your liking, gourmet crêpes and a chocolate fountain

Sweets & Cheeses

Festive Yule logs, lemon and chocolate tartlets, crème brûlée, homemade pastries, and a selection of Swiss cheese

Kids' Corner

Mini burgers, Gruyère rösti, homemade purées and fruit compotes, decorate-your-own treats, and chocolate delights

RÉSERVER / BOOK

Chalet à fondue

À partir de CHF 28.- | Carte Chalet à Fondue

Cet hiver, dégustez nos généreuses fondues dans l'ambiance authentique de notre chalet en bois ou confortablement installés sur la terrasse de notre bar.

This winter, indulge in our generous cheese fondues, whether in the authentic atmosphere of our charming wooden chalet or from the comfort of our bar terrace.

À partir de CHF 28.- | As from CHF 28.-
Disponible pendant la saison hivernale | Available throughout the winter season



Nos fondues

Fondue moitié-moitié (Vacherin et Gruyère AOP)

Fondue au champagne Roederer

Fondue aux champignons

Nos charcuteries

Assiette de charcuterie

Viande séchée des Grisons

Saucisson des Grisons

Nos desserts

Salade de fruits frais

Meringues accompagnées de double crème de Gruyère et fruits rouges

Our fondues

Half and half fondue (Vacherin and Gruyère AOP)

Roederer champagne fondue

Mushroom fondue

Our charcuteries

Artisanal charcuterie board

Dried meat from Grisons

Grisons sausage

Our desserts

Fresh fruit salad

Meringue with double Gruyère cream and red berries

RÉSERVER / BOOK



Noël au quai

19.11.2026 | 24.12.2026

📍 Quai du Mont Blanc

Le marché de Noël le plus féerique de Genève, vous attend au Quai du Mont-Blanc.

Artisans, gourmandises et animations pour enfants rythment vos balades le long du lac illuminé.

Et pour une touche locale, savourez la véritable fondue genevoise au Chalet à Fondue.

Geneva's most magical Christmas market, awaits at Quai du Mont-Blanc.

Stroll along the illuminated lakeside, enjoy local artisans, festive treats, and fun activities for children.

For a true taste of Geneva, don't miss the authentic fondue at the Chalet à Fondue.



Festival de Lumières | Festival of Lights

15.01 - 30.01.2027

📍 Jardin Anglais

Le Geneva Lux illumine Genève à travers un parcours féerique de créations lumineuses, invitant petits et grands à découvrir la ville sous un nouveau regard.

The Geneva Lux Festival illuminates the city with enchanting light creations, inviting visitors of all ages to discover Geneva from a new perspective.



Feu d'artifice | Fireworks

31.12.2026

📍 Quai Gustave Ador

Une atmosphère festive et conviviale, où se mêlent musique, rires et émotions pour accueillir 2027 en beauté.

A festive, joyful atmosphere filled with music, laughter, and magic, the perfect way to welcome 2027 by the water.



Happy Holidays

Crowne Plaza Geneva
Avenue Louis-Casà, 75-77
1216 Cointrin, Geneva, Suisse

Tel: +41 (0) 22 710 30 00
gvacp.info@ihg.com
geneva.crowneplaza.com



@CrownePlazaGeneva

