

Automne
2019
2020 Hiver

la réserve
HOTEL, SPA AND VILLA
GENÈVE

À quelques minutes de Genève, au cœur d'un parc verdoyant de 4 hectares au bord du Léman, La Réserve Genève est un lodge hors du temps qui se vit comme un resort. Qu'elles soient culinaires, culturelles, sensorielles, sportives ou festives, ici toutes les expériences riment avec évasion. Aussi, c'est avec enthousiasme que nous vous proposons de découvrir, au gré de vos envies, les pistes pour vous évader ces prochains jours.

A few minutes from Geneva, in the heart of 10-acre gardens set on the shores of Lake Geneva, La Réserve Genève is a timeless lodge designed to be experienced as a resort. Whether culinary, cultural, sensory, sporting or festive, each and every experience here is mingled with a sense of escapism. We are thus delighted to offer you various paths for getting away from just as the fancy takes you.


MICHEL REYBIER
HOSPITALITY

LA RÉSERVE GENÈVE, HOTEL, SPA AND VILLA

301 Route de Lausanne · 1293 Bellevue · Genève · Suisse · +41 (0)22 959 59 59 · reservations@lareserve-geneve.com · www.lareserve-geneve.com

HMC SA - Document non contractuel, communiqué sous réserve d'éventuelles erreurs typographiques.
Document not legally binding, published as valid with the exception of any potential typographical errors.
Photos : T. Copleux - G. Gardette - Istock - D.R.

LOGO
FSC
IMPRIMEUR

Sommaire

P.01
ÉVASION TEMPORELLE



P.08
ÉVASION SENSORIELLE



P.17
ÉVASION CULINAIRE



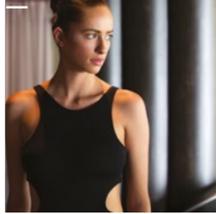
P.32
LES CADEAUX



P.03
ÉVASION NATURELLE



P.12
LA MÉDECINE ESTHÉTIQUE



P.20
LES MENUS DES FÊTES



P.33
VOTRE RÉCEPTION



P.04
ÉVASION SPORTIVE



P.15
LES ENFANTS



P.28
LES OFFRES DE SÉJOUR



P.35
MICHEL REYBIER



GOLF

Golf

5 parcours de 18 trous s'offrent à vous à proximité de La Réserve Genève. Nos concierges sont à votre disposition pour vous réserver ces parcours réputés offrant une qualité de jeu et des vues incroyables sur le lac Léman et la chaîne des Alpes.

Five 18-hole courses are available near La Réserve Genève. Our concierges are on hand to book these famous courses offering an incredible quality of play and stunning views across Lake Geneva and the Alps.

CUEILLETTE DES CHAMPIGNONS

Mushroom picking

Cèpes, trompettes de la mort, giroles... notre mycologue et naturaliste passionné vous accompagne dans les sous-bois du Jura pour une cueillette gourmande.

Ceps, horns of plenty, chanterelles... our mycologist and passionate nature specialist will accompany you through the Jura undergrowth for a delicious foraging trip.

Entre lac et montagne, impossible de passer l'automne sans profiter de la beauté, de la générosité et de la diversité de la nature ! Les concierges de La Réserve Genève imaginent avec vous la sortie idéale.

From lake to mountains, it is impossible to spend the fall season without enjoying nature's beauty, generosity and diversity! The concierges at La Réserve Genève will work with you to create the ideal excursion.

TEMPORELLE

VENTE AUX ENCHÈRES

Du jeudi 7 au dimanche 10 novembre 2019

THE GENEVA WATCH AUCTION: TEN

La Réserve Genève a de nouveau le plaisir d'accueillir deux ventes aux enchères organisées par la maison Phillips en association avec Bacs & Russo. « Double Signed », mettra en vedette des garde-temps issus des meilleurs partenariats entre les constructeurs et leurs détaillants, y compris une belle et sans doute unique montre-bracelet chronographe en or rose Patek Philippe référence 2499, vendue par Trucchi. « The Geneva Watch Auction X » commémore la dixième édition des enchères de montres Phillips à Genève et comprendra des pièces rares et exceptionnelles d'une grande variété de marques, dont une importante montre-bracelet chronographe Rolex référence 4113 et un chronographe Patek Philippe référence 1463 montre-bracelet en acier inoxydable, avec des montres des meilleurs horlogers indépendants.

7, 8, 9 et 10 novembre : exposition de 10h à 18h
9 novembre :
vente « Double Signed » à 18h
vente « The Geneva Watch Auction X » (session 1)
10 novembre :
vente « The Geneva Watch Auction X » (session 2)

AUCTION

From Thursday 7 to Sunday 10 November 2019

THE GENEVA WATCH AUCTION: TEN

La Réserve Genève is once again delighted to be hosting two auctions organized by Phillips in association with Bacs & Russo. "Double Signed" will feature timepieces from the finest partnerships between watch manufacturers and their retailers, including a beautiful and doubtless unique Patek Philippe pink gold chronograph wristwatch reference 2499, sold by Trucchi. "The Geneva Watch Auction X" commemorates the tenth edition of the Phillips watch auction in Geneva and will feature rare and exceptional timepieces from a wide variety of brands, including a major Rolex reference 4113 chronograph and a Patek Philippe reference 1463 stainless steel wrist chronograph, along with models from the best independent watchmakers.

*7, 8, 9 and 10 November: exhibition from 10am to 6pm
9 November:
"Double Signed" auction at 6pm
"The Geneva Watch Auction X" (session 1)
10 November:
"The Geneva Watch Auction X" (session 2)*



PERMIS VOILE ET MOTEUR

Sailboat and motorboat license

Nous vous proposons des cours théoriques et pratiques de navigation à la voile ou au moteur. Vous pourrez ainsi passer votre permis dans les meilleures conditions.

We offer theory and practical lessons for handling sailboats or motorboats, providing ideal preparation for taking your license.

RANDONNÉES À PIED, V.T.T. CLASSIQUE OU ÉLECTRIQUE

Hiking, classic mountain-biking or e-biking

Le Jura recèle de sentiers entre forêts, pâturages, rivières, vallons et crêtes panoramiques. Paysages magnifiques garantis ! À vous de choisir entre V.T.T classique, V.T.T électrique ou tout simplement chaussures de randonnée pour les parcourir à votre rythme.

The Jura is full of paths winding among forests, pastures, rivers, valleys and scenic ridges. Beautiful landscapes guaranteed! You can choose between classic mountain bikes, electric mountain bikes or simply hiking boots to explore them at your own pace.

PÊCHE

Fishing

Partez sur le lac pour taquiner le brochet, la féra, la perche, l'omble chevalier ou la truite lacustre, selon la saison. Ouvert à tous. Matériel de pêche fourni.

En option, panier pique-nique à bord ou déjeuner dans un des restaurants de La Réserve Genève.

Head out on the lake to fish for pike, ferns, perch, Arctic char or lake trout, depending on the season. Open to all. Fishing equipment provided.

Optional picnic basket on board or lunch in a restaurant of La Réserve Genève.

EVASION SPORTIVE

La Réserve Genève, au pied du Jura, proche des Alpes suisses et françaises, est votre camp de base idéal pour vivre l'hiver en mode sportif. Quel que soit votre choix, les sensations sont fortes et la beauté des sommets enneigés saisissante. Ne résistez pas à l'appel de l'air pur, de la neige scintillante, de l'altitude enivrante, des pentes douces ou vertigineuses...

La Réserve Genève organise tout pour vous.

La Réserve Genève, at the foot of the Jura near the Swiss and French Alps, is your ideal base camp for winter sports. Whatever your choice, there are thrills galore along with the stunning beauty of white-capped peaks. Succumb to the call of fresh air, sparkling snow, exhilarating heights, gentle or dizzying slopes...

La Réserve Genève organizes everything for you.

RANDONNÉES

RANDONNÉE EN RAQUETTES À NEIGE

- Demi-journée ou journée
- Tout public
- Lieu : Jura
- Maximum 10 personnes par guide

RANDONNÉE EN RAQUETTES À NEIGE EN HAUTE MONTAGNE

- Journée
- Pour personnes sportives
- Lieu : Alpes suisses / françaises
- Maximum 6 personnes par guide

RANDONNÉE À SKIS

- Journée
- Initiation à niveau avancé
- Pour skieurs sportifs
- Lieu : Alpes suisses / françaises
- Maximum 4 personnes par guide

SNOWSHOE HIKING

- Half-day or full-day options
- Open to all
- Location: the Jura mountains
- Maximum of ten participants per guide

HIGH-ALTITUDE SNOWSHOE HIKING

- Full day
- For sporty individuals
- Location: Swiss / French Alps
- Maximum of six participants per guide

SKI TOURING

- Full day
- Advanced-level initiation
- For sporty people at ease on skis
- Location: Swiss / French Alps
- Maximum of four participants per guide

CHIEN DE TRÂINEAU

Sled-dog riding

- Balade en traîneau à chiens accompagnée par des mushers professionnels
- Baptême de 40 minutes + 15 minutes de préparation
- Tout public
- 4 personnes maximum (2 adultes + 2 enfants) par traîneau ou 200 kg

- Sled-dog ride accompanied by professional mushers
- First 40-minute experience + 15 minutes of preparation
- Open to all
- Maximum of four participants (two adults and two children - 200 kg in all) per sled

SKI & HÉLISKI

SKI Skiing

SKI SAFARI

- Journée découverte d'un domaine skiable avec un moniteur de ski privé
- Programme de la journée adapté à vos souhaits
- Tout public sachant skier
- Lieu : selon demande

JOURNÉE SKI HORS-PISTE ACCOMPAGNÉ D'UN GUIDE DE HAUTE MONTAGNE

- Cette journée se déroule autour d'un domaine skiable choisi par le guide ou selon votre souhait
- Pour bons skieurs
- Maximum 4 personnes par guide

LA MYTHIQUE VALLÉE BLANCHE À CHAMONIX

- Accompagné d'un guide de haute montagne
- Longue descente depuis l'Aiguille du Midi (3 842 m)
- Pour personnes sportives et sachant bien skier en hors-piste
- Maximum 4 personnes par guide

SKI SAFARI

- Discovery day of a ski area with a private ski instructor
- Schedule tailored to your wishes
- Open to anyone who already knows how to ski
- Location: as per request

OFF-PISTE SKIING DAY ACCOMPAGNÉ BY A HIGH-ALTITUDE GUIDE

- This day takes place around a ski area selected by the guide or in accordance with your wishes
- For sporty individuals
- Maximum of four participants per guide

THE LEGENDARY VALLÉE BLANCHE IN CHAMONIX

- Accompanied by a high-altitude guide
- Long descent from the Aiguille du Midi (3,842 m)
- For sporty individuals well accustomed to off-piste skiing
- Maximum of four participants per guide

HÉLISKI Heliskiing

Héliski dans les Alpes suisses. Accompagné d'un guide de haute montagne. Différentes destinations possibles : Pigne d'Arolla, Petit Combin, Trient, Rosablanche. Possibilité d'organiser des survols des Alpes.

- Pour bons skieurs hors-piste
- Maximum 4 personnes par guide
- Activité selon les conditions météorologiques

Heliskiing in the Swiss Alps. Accompanied by a high-altitude guide. Various destinations are possible: Pigne d'Arolla, Petit Combin, Trient, Rosablanche. Possibility of organizing flyovers of the Alps.

- For competent off-piste skiers
- Maximum of four participants per guide
- Activity depending on weather conditions

OFFRE PRE OU POST SKI

SÉJOUR PRÉ OU POST SKI À LA RÉSERVE GÈNÈVE

La beauté des Alpes enneigées à perte de vue, les plaisirs de la glisse... Vos vacances à la montagne s'annoncent à grands pas. Et si vous y ajoutiez une nouvelle dimension pour en faire un séjour d'exception ? À quelques minutes de l'aéroport de Genève, La Réserve Genève offre une merveilleuse escale de bien-être et a conçu un programme exclusif pour les skieurs.

L'OFFRE PRE OU POST SKI COMPREND

- Une nuit en chambre double
- Le petit déjeuner sportif au Café Lauren
- Libre accès au Spa Nescens de 2 500 m² avec piscine intérieure, sauna, hammam, court de tennis couvert, espace fitness et accès libre aux cours collectifs selon planning.

POUR SE PRÉPARER

- Un massage corps better-aging (1h)
- Un coaching fitness personnalisé spécial préparation au ski (1h)

OU

POUR RÉCUPÉRER

- Un massage destressant (1h)
- Un coaching fitness personnalisé spécial «après ski» (1h)

Tarif à partir de 675 Chf.
Réduction de 50% sur la chambre des enfants.
Offre valable jusqu'au 30 avril 2020.

PRE/POST SKI-TRIP STAY AT LA RÉSERVE GÈNÈVE

The beauty of snow-capped Alpine peaks as far as the eye can reach, the pleasures of gliding down the slopes... mountain holidays are in sight! How about adding an exceptional stay into the mix for your customer offers?

Just a few minutes from Geneva airport, La Réserve Genève offers a wonderful haven of wellbeing and has designed an exclusive program for skiers.

THE PREPARE AND REPAIR OFFER INCLUDES

- One night in a double room
- Sports breakfast at Café Lauren
- Free entrance to the 2,500sqm Spa Nescens with indoor pool, sauna, hammam, indoor tennis court, fitness studio and its group classes according to the schedule.

TO PREPARE

- A better-aging body massage (1h)
- A personal coaching "Ski Preparation" fitness session (1h)

OR

TO REPAIR

- A destressing massage (1h)
- A personal coaching "After-Ski" fitness session (1h)

Rate per room and per night from 675 Chf.
50% discount on children's room.
Available until 30/04/2020.

EVASION

SEN SO R I E L L E

Toby Maguire
Holistic Practitioner



DU 4 AU 10 NOVEMBRE 2019

Toby Maguire a été reconnu dans le *Sunday Times*, le magazine *Forbes* et le *Huffington Post* pour son travail sur la gestion du stress et ses contributions à l'industrie de la santé et du bien-être. S'appuyant sur la méditation, la médecine chinoise, l'hypnothérapie et la philosophie asiatique, sa carte des soins stimule le bien-être, traite la douleur physique et accompagne la vie spirituelle afin de susciter une plus grande conscience de soi et une plus grande tranquillité d'esprit.

FROM 4 TO 10 NOVEMBER 2019

Toby Maguire has been featured in the Sunday Times, Forbes Magazine and the Huffington Post for his work on managing stress and contributions to the health and wellness industry. Based on meditation, Chinese medicine, hypnotherapy and Asian philosophy, his treatment menu stimulates wellbeing, relieves physical pain and accompanies spiritual life in order to create greater self-awareness and peace of mind.

Renseignements au +41 (0)22 959 59 89 - info-geneve@spanescens.com

DU 15 AU 17 NOVEMBRE 2019 • DU 13 AU 15 DÉCEMBRE 2019

Ces retraites de yoga ont été conçues pour que vous lâchiez prise, pour vous détendre, vous échapper du stress quotidien et prévenir l'épuisement professionnel. Le programme exclusif a été créé pour vous faire vivre une expérience sur-mesure de bien-être holistique. Vous serez immergé dans une atmosphère protectrice et profondément relaxante dans un environnement raffiné et chaleureux.

Jeff Grant

FROM 15 TO 17 NOVEMBER 2019 FROM 13 TO 15 DECEMBER 2019

These yoga retreats were designed to assist you in letting go, unwinding, help escape everyday stress and prevent burnout. An exclusive program created to offer you a customized holistic wellness experience. You will be immersed in a protective and deeply relaxing atmosphere within a refined and warm environment.

900 Chf hors hébergement
1 700 Chf avec 2 nuits en Chambre Supérieure

900 Chf excluding accommodation
1,700 Chf with two nights in a Superior Room

Renseignements au +41 (0)22 959 59 89 - info-geneve@spanescens.com

SHIATSU KIYINDO®

DU 16 AU 24 NOVEMBRE 2019

Initiez-vous au Kiyindo®, un art spécifique visant à tonifier l'énergie avec Pierre Clavreux - Maître shiatsu, précurseur en Europe. La technique de dispersion/tonification par le mouvement de stimuli permet d'agir en profondeur. Basé sur le principe de similitudes croisées dans le corps, le Shiatsu Kiyindo® agit sur les tendons, les muscles et les articulations. Son action préventive est remarquable. Il a également une action très concrète sur les problèmes de stress, de sommeil et de digestion.

FROM 16 TO 24 NOVEMBER 2019

Try Kiyindo® Shiatsu, a highly specific art designed to tone up your energies with Pierre Clavreux – a Shiatsu Master and a pioneer in Europe. This technique of dispersion/toning through the movement of stimuli acts on a deep level. Based on the principle of cross-similarities in the body, Kiyindo® Shiatsu works on the tendons, muscles and joints. Its preventive effect is remarkable, while it also has a definite impact on stress, sleep and digestive-related issues.

Renseignements au +41 (0)22 959 59 89 - info-geneve@spanescens.com



Pierre
Clavreux

Séances individuelles ouvertes à tous
Sur rendez-vous / 1 heure : 200 Chf

*Private sessions open to all
By appointment / 1 hour: 200 Chf*

DU 29 AU 31 OCTOBRE 2019 DU 25 AU 27 NOVEMBRE 2019 DU 16 AU 18 DÉCEMBRE 2019

Mohamed
Bouazza

Art martial très complet et sport de combat à la fois, la boxe thaï développe la coordination et la souplesse, tout en dynamisant le système musculaire et cardiovasculaire.

FROM 29 TO 31 OCTOBER 2019 FROM 25 TO 27 NOVEMBER 2019 FROM 16 TO 18 DECEMBER 2019

Both complete martial art and combat sport, Thai boxing develops coordination and flexibility, while energizing the muscular and cardiovascular system.

EXPÉRIENCE BOXE THAÏ

Accès aux cours collectifs de boxe durant les 3 jours
1 cours privé avec Mohamed Bouazza
1 massage corps better-aging 60 min
1 déjeuner au Café Lauren

600 Chf

THAI BOXING EXPERIENCE

*Three-day group boxing lessons
One private lesson with Mohamed Bouazza
60-min body better-aging massage
One lunch at the Café Lauren*

600 Chf

Double champion de France de boxe thaï, Mohamed Bouazza pratique ce sport depuis son plus jeune âge.

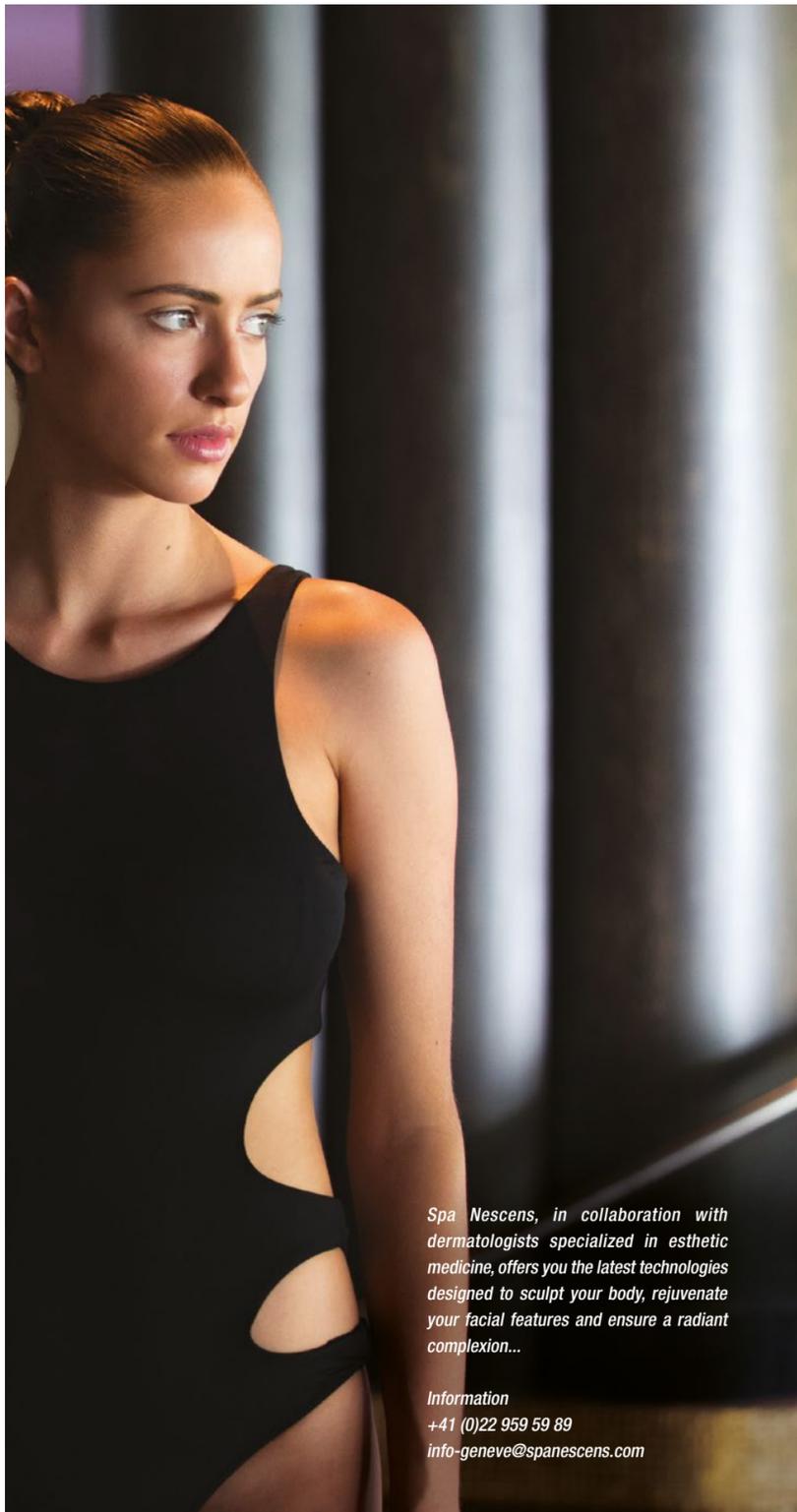
Two-time French Thai boxing champion Mohamed Bouazza has been practicing this sport since his earliest childhood.

Renseignements au +41 (0)22 959 59 89 - info-geneve@spanescens.com

MÉDECINE ESTHÉTIQUE

Le Spa Nescens, en collaboration avec des médecins dermatologues spécialistes en médecine esthétique, vous propose les dernières technologies pour sculpter votre silhouette, rajeunir les traits de votre visage, avoir une peau éclatante...

Renseignements au
+41 (0)22 959 59 89
info-geneve@spanescens.com



Spa Nescens, in collaboration with dermatologists specialized in esthetic medicine, offers you the latest technologies designed to sculpt your body, rejuvenate your facial features and ensure a radiant complexion...

Information
+41 (0)22 959 59 89
info-geneve@spanescens.com

EMSCULPT®

Une procédure unique au monde qui permet de développer sans effort sa masse musculaire tout en brûlant des graisses.

A unique procedure in all the world that allows you to develop your muscle mass while burning fat.

EMSculpt® est la seule technique non invasive au monde, agréée par la FDA qui aide à développer la musculature du ventre et des fesses et à éliminer la graisse en excédent. Une séance de 30 minutes équivaut à 20 000 contractions musculaires sans transpirer !

Ce traitement complet se compose de 4 séances de 30 minutes espacées de 2 à 3 jours. Tarif par séance : 500 Chf

EMSculpt® is the only FDA-approved non-invasive technique in the world to improve abdominal tone, strengthen abdominal muscles, develop a firmer abdomen, as well as tone and firm the buttocks and quadriceps.

This complete treatment program consists of four sessions of 30 minutes each, spaced two to three days apart.

Price per session: 500 Chf

LE BRUNCH DES ENFANTS

Children's brunch

UN DIMANCHE APRÈS-MIDI
DANS UNE FORÊT ENCHANTÉE

Tous les dimanches, les enfants peuvent bruncher avec leurs parents au restaurant Le Loti ou au bar, ou déjeuner au restaurant Le Tsé Fung. Au moment du dessert : direction le salon du Tsé Fung transformé en forêt magique. Arbres, tabourets biches, oiseaux, lapins blancs, renards malicieux et champignons composent un décor féerique où un délicieux buffet de gourmandises et de soft drinks les attend. Sous la surveillance d'un moniteur, ils pourront s'amuser dans les différents ateliers organisés spécialement pour eux : bricolage, maquillage, loisirs créatifs...

Les dimanches de 12h à 17h
50 Chf pour les enfants de 4 à 12 ans comprenant le menu enfants avec le buffet de desserts et les animations
Réservé aux clients de l'hôtel, des restaurants et aux membres de La Réserve Genève



OFFRE FAMILLE

Family Offer

- Une nuit avec les petits déjeuners
- Un accueil spécial Famille en chambre
- 2 chambres, dont une décorée spécialement pour les enfants
- Une réduction de 50% sur la chambre des enfants
- La prise en charge des enfants de 6 mois à 13 ans à La Petite Réserve, tous les jours de 9h à 18h
- Les boissons non alcoolisées du mini-bar

Tarif par nuit en Chambre Supérieure à partir de 590 Chf pour les parents.

Offre valable selon disponibilité, réservable auprès de notre service des réservations.

- *One night with breakfast*
- *Two rooms, one of which is specially decorated for children*
- *Children room at 50% off*
- *Daycare for children aged from six months to 13 years old at La Petite Réserve, from 9am to 6pm*
- *Soft drinks from the minibar*

Rates per night in a Superior room from: from just 590 Chf for the parents' room.

Subject to availability and bookable with our reservation department

Renseignements au +41 (0)22 959 59 01

LE MONDE DES ENFANTS

A SUNDAY AFTERNOON
IN AN ENCHANTED FOREST

Every Sunday, children can brunch with their parents at Le Loti restaurant or at the bar, or have lunch at Le Tsé Fung.

When dessert time rolls around, they have permission to slip off to Le Tsé Fung lounge transformed into a magical forest. Trees, deer stools, birds, white rabbits, mischievous foxes and mushrooms compose a magical setting where a delightful buffet of sweet treats and soft drinks awaits them. They can enjoy themselves with the team of activity leaders in the various workshops specially organized for them: crafts, makeup, creative leisure pastimes...

*Sundays from 12 noon to 5pm
50 Chf for children aged 4 to 12 including the children's menu with dessert buffet and activities
Reserved for guests of the hotel and restaurants, as well as for La Réserve Genève members*



LA PETITE RÉSERVE

Interdite aux parents, La Petite Réserve accueille gracieusement les petits de 6 mois jusqu'à 13 ans, grâce à une équipe dédiée qui n'a d'autre objectif que de leur faire vivre d'inoubliables moments de loisirs. Pendant que vos enfants profitent des nombreuses activités proposées en fonction de leur âge, vous savourez un moment de détente en toute tranquillité, le temps d'un repas en tête-à-tête ou d'un soin au spa. Tous les jours de 9h à 18h.

Forbidden to parents, La Petite Réserve welcomes children from six months to 13 years old free of charge, thanks to a dedicated team whose only objective is to provide them with unforgettable recreational moments. While your children enjoy the many activities offered according to their age, you can enjoy a moment of relaxation in complete tranquility, for a one-on-one meal or a spa treatment. Every day from 9am to 6pm.

RENDEZ-VOUS AVEC LE PÈRE NOËL

Rendezvous with Santa Claus



MERCREDI 25 DÉCEMBRE 2019

Il émerveille les enfants, fait sourire les parents... Le Père Noël sera à La Réserve Genève le 25 décembre pour distribuer les cadeaux en compagnie de l'équipe de La Petite Réserve autour d'un goûter surprise.

De 12h à 17h
Goûter à partir de 15h

WEDNESDAY 25 DECEMBER 2019

He thrills children and brings a smile to parents' faces... Santa Claus will be at La Réserve Genève on December 25th to hand out gifts along with the team of La Petite Réserve, accompanied by a surprise afternoon tea.

From 12 noon to 5pm
Afternoon snack from 3pm

Renseignements au +41 (0)22 959 59 99

BUSINESS LUNCH

Le Tsé Fung

Que diriez-vous de déconnecter vraiment le temps d'une escapade hors de l'effervescence urbaine pour le déjeuner ?

Le Tsé Fung, seul restaurant chinois étoilé de Suisse, vous propose son business lunch du lundi au vendredi. Renouvelé chaque semaine, le menu décline une partition haut de gamme de la gastronomie chinoise et notamment des plats traditionnels cantonnais.

85 Chf / personne

Entrée, plat, dessert, un verre de vin et café

Service en 1 heure sur demande

BUSINESS LUNCH

Le Café Lauren

NEW

Profitez d'une pause déjeuner légère et savoureuse dans le cadre lumineux et confidentiel du Café Lauren. Au menu de votre business lunch, des plats qui ont l'élégance de séduire les papilles et de déculpabiliser les gourmands en même temps...

65 Chf / personne

Entrée, plat, dessert, cocktail bien-être

Tous les jours

Renseignements et réservation au +41 (0)22 959 59 00

LE TSÉ FUNG

Business lunch

How would you like to unplug and recharge during a lunchtime getaway from the urban hustle and bustle?

Le Tsé Fung, Switzerland's only Michelin-starred Chinese restaurant, offers you its business lunch from Monday through Friday. The weekly-renewed menu offers a high-end interpretation of Chinese cuisine, including traditional Cantonese dishes.

85 Chf / pers.

Starter, main dish, dessert,

One glass of wine and coffee

Served in one hour on request

LE CAFÉ LAUREN

Business lunch

NEW

Enjoy a light and tasty lunch break in the luminous and intimate setting of Café Lauren. On the menu of your business lunch, dishes that elegantly pamper the tastebuds while also ensuring a guilt-free gourmet experience...

65 Chf / pers.

Starter, main dish, dessert, wellbeing cocktail

Everyday

LE BRUNCH DU LOTI

DES SAVEURS D'EXCEPTION À PROFUSION

Chaque dimanche, le brunch du Loti révèle ses merveilles dans un buffet d'une générosité rare. De beaux produits nobles d'une extrême qualité, les grands classiques de la gastronomie, un chariot de fromages affinés sélectionnés, un buffet de desserts irrésistible...

Tous les dimanches de 12h à 16h

110 Chf / pers. boissons chaudes et jus de fruits inclus

50 Chf / enfant de 4 à 12 ans (Cf page 15)

ATELIER CUISINE

Le Café Lauren

Nathalie Nguyen Thi, Cheffe du Café Lauren, vous propose un cours de cuisine en duo pour découvrir tous les secrets d'une cuisine gourmande, saine et équilibrée. À vous de vous initier aux essentiels de la cuisine bien-être, aux cuissons, à la découpe de légumes, à l'art des assaisonnements et des sauces pour réaliser avec facilité des plats légers et savoureux.

2 personnes uniquement

Tous les vendredis et samedis de 15h à 18h

150 Chf par personne, sur réservation

Renseignements et réservation au +41 (0)22 959 59 00



+41 (0)78 804 40 40

Le motoscafo de La Réserve assure gracieusement vos trajets entre le port privé de La Réserve et le centre de Genève. Selon conditions météorologiques.

La Réserve's motoscafo provides a complimentary shuttle service between the private port of La Réserve and Geneva city center. Subject to weather conditions.



LE LOTI BRUNCH

AN ABUNDANCE OF EXCEPTIONAL FLAVORS

Every Sunday, the brunch at Le Loti unveils its marvels with an outstandingly generous buffet. Noble produce of the utmost quality, great gourmet classics, a selection of fine cheeses, a sensational array of desserts...

Sundays from 12 noon to 4pm

110 Chf / pers. including hot drinks and fruit juices

50 Chf / child aged 4 to 12 (Cf page 15)

LE CAFÉ LAUREN

Cookery workshop

Nathalie Nguyen Thi, Chef of Café Lauren, offers a tandem cooking class to explore the secrets of delicious, healthy and balanced cuisine. Grasp the essentials of wellness cuisine, including cooking and vegetable-cutting techniques, the art of seasoning and sauces, that will enable you to craft light and tasty dishes.

Two participants only

Fridays and Saturdays from 3pm to 6pm

150 Chf per person



LES FÊTES M E N U S

LE MENU D'HALLOWEEN

Halloween menu

RESTAURANT LE LOTI - LE BAR

JEUDI 31 OCTOBRE 2019
THURSDAY 31 OCTOBER 2019

Velouté de potimarron, émulsion de burrata
Squash veloute, burrata cheese emulsion

Raviole de potiron et légumes espuma Calamesi
Pumpkin ravioli and Calamesi espuma vegetables

Dos de biche, jus aux airelles,
Variation de champignons et châtaignes
Doe back, cranberry jus, Variation on mushrooms and chestnuts

Meringues « Fantômes » aux saveurs d'automne
"Ghost" meringue with fall flavors

Gourmandise au chocolat blanc et potiron, sorbet cacao
White chocolate and pumpkin sweet treat, cacao sorbet

120 Chf / pers. - 85 Chf / enfant de 4 à 12 ans
Hors boissons - *Excluding beverages*

Renseignements et réservation au +41 (0)22 959 59 79

LE MENU DE THANKSGIVING

Thanksgiving menu

RESTAURANT LE LOTI - LE BAR

JEUDI 28 NOVEMBRE 2019
THURSDAY 28 NOVEMBER 2019

Tourteau aux agrumes,
Bean en ceviche, citron vert et cébette,
Rouleaux de saumon fumé et Philadelphia
Flavoured citrus crab,
Ceviche bean with lime and spring onion,
Smoked salmon wraps and cream cheese

Cocotte de homard du Maine, patates douces et crémeux de crustacés
Cocotte of Maine lobster, sweet potato and crustacean cream

Dinde fermière confite puis rôtie,
Jus aux cranberry, variation de légumes d'hiver
Roast turkey, cranberry jus,
Variation of winter vegetables

Apple pie et noix de pécan, crème glacée de Noël
Pecan nut apple pie and Christmas ice cream

Mignardises

150 Chf / pers. - 85 Chf / enfant de 4 à 12 ans
Hors boissons - *Excluding beverages*

Renseignements et réservation au +41 (0)22 959 59 79

RESTAURANT LE LOTI

MARDI 24 DÉCEMBRE 2019
TUESDAY 24 DECEMBER 2019

Crispy maguro et jalapenos,
Fraîcheur de légumes et kumbawa,
Tataki de saumon sauce karachi
Tuna and jalapenos crisp,
Citrus fresh vegetables and kumbawa,
Salmon tataki with karachi sauce

Ceviche de Gamberorosso, grain de perle et yuzu
Gamberorosso ceviche and yuzu

Epais filet de bar rôti, couteaux farcis et jus de coquillages
Thick roasted sea bass fillet, with stuffed shell clams and shell jus

Poulette de Bresse sélection « Mirale », cuisse croustillante et suprême confit,
légumes d'antan jus corsé aux truffes noires
Poultry from Bresse, crispy chicken thigh, confit suprême,
parsnip, jerusalem artichoke, black truffle jus

Sélection de fromages affinés, petits pains maison aux graines
Selection of fine cheese with homemade multi-seed bread rolls

Variation de mandarine et chocolat pur Caraïbe
Mandarine variation and dark Caribbean chocolate

Traineau de bûches de Noël à partager
Selection of Christmas yule logs served on a sleigh

Assortiment de mignardises
Variety of mignardises

185 Chf / pers. - 90 Chf / enfant de 4 à 12 ans
Hors boissons - *Excluding beverages*

Renseignements et réservation au +41 (0)22 959 59 79

RESTAURANT LE LOTI

MERCREDI 25 DÉCEMBRE 2019
ET MERCREDI 1^{ER} JANVIER 2020
WEDNESDAY 25 DECEMBER 2019
AND WEDNESDAY 1 JANUARY 2020

Maintenant que le Père Noël est passé, la cheminée a repris du service au Loti !

C'est là que seront servis les brunchs de Noël et du Nouvel An pour des lendemains de fêtes enchantés. Au menu, les mets les plus fins et les grands classiques de la gastronomie festive, grâce à un buffet spectaculaire à déguster d'abord des yeux.

Once Santa Claus has slid down the chimney, the fireplace will be free to blaze once more at the Loti! It is there that the Christmas and New Year's Day brunches will be served amid an enchanting seasonal atmosphere. The menu will feature the finest dishes and classic festive gourmet delights, served as part of a spectacular buffet representing a visual treat in itself.

140 Chf / pers. / 60 Chf enfant de 4 à 12 ans
Hors boissons - *Excluding beverages*

Renseignements et réservation au +41 (0)22 959 59 79

RÉVEILLON DE NOËL

LES BRUNCHS FESTIFS



RESTAURANT ÉTOILÉ LE TSÉ FUNG

MARDI 31 DÉCEMBRE 2019
TUESDAY 31 DECEMBER 2019

La mise en bouche
Pre-starter

Saumon « lo Hei »,
Sashimi de saumon, fruits et légumes, julienne de méduse,
sauce aux graines de sésame
Salmon sashimi diced fruits and vegetables jellyfish sesame dressing

Assortiment de Dim Sum :
Au crabe, à la truffe noire et crevettes, et filet de caille
Selection of Dim Sum: crab, black truffle and prawn, quail fillet

Bouillon de poulet aux morilles et tofu
Chicken broth with morels and tofu

Noix de Saint-Jacques à la vapeur, sauce à l'ail frais et vermicelles de riz
Steamed scallops, fresh garlic sauce and rice noodles

Le homard breton au gingembre
Whole Brittany lobster with ginger

Filet de bœuf au poivre noir riz sauté
Wok fried beef with black pepper sauce and fried rice

Crème de mangue, pomelo et perles de sagou,
Boule moelleuse à la crème montée et fruits frais
*Mango cream with pomelo and sago pearls,
Whipped cream and fresh fruit ball*

350 Chf / pers. 175 Chf / enfant de 4 à 12 ans
Hors boissons - *Excluding beverages*

Renseignements et réservation au +41 (0)22 959 58 88

RESTAURANT & BAR LE LOTI

MARDI 31 DÉCEMBRE 2019
TUESDAY 31 DECEMBER 2019

Ceuf de caille mollet aux truffes, royale de chou-fleur, Huitre Girardeau n°2 gel citron et jardinier de sakura,
Langoustine croustillante, vinaigrette shiso
*Poached quail egg with truffle, royale of cauliflower, Girardeaux Oyster n2 lemon jelly with sakura flowers,
Crispy langoustine with shiso dressing*

Cubique de foie gras de canard aux coings et châtaignes
Duck foie gras with quince and chestnuts

Tiramisu de tourteau, pommes Granny et badiane
Tiramisu of crab with Granny Smith apple and star anise

Noix de Saint-Jacques juste snackées, variation de salsifis et truffe blanche d'Alba
Pan-fried scallops with salsify and white Alba truffle

Dos de turbot mariné et grillé, page de légumes « Arlequin » Espuma d'oursin
Marinated and grilled turbot with "Arlequin" vegetables and sea urchin foam

Carré de veau de lait mijoté, mousseline de pomme de terre aux truffes,
potimarron rôti, jus corsé à la marjolaine
*Stewed milk-fed veal served with truffle mashed potato,
roasted pumpkin, marjoram jus*

Sélection de fromages affinés des alpages
Selection of fine alpine cheese

Granité au Tokaj Réserve et agrumes
Reserve Tokay wine and citrus served with crushed ice

Millefeuille croquant chocolat pur origine, crème glacée à la fève de Tonka
Crispy Millefeuille with pure origin dark chocolate, tonka bean ice cream

Assortiment de mignardises
Variety of mignardises

350 Chf / pers. 175 Chf / enfant de 4 à 12 ans
Hors boissons - *Excluding beverages*

Renseignements et réservation au +41 (0)22 959 59 79



RESTAURANT ÉTOILÉ LE TSÉ FUNG

SAMEDI 25 JANVIER 2020
SATURDAY 25 JANUARY 2020

Assortiment d'amuse-bouche :
Toast de crevette, Crudo de choux chinois à la moutarde,
Omelette en rouleau et légumes croquants aux crevettes
*Selection of appetizers: Shrimp toast, Chinese cabbage crudo with mustard,
Rolled omelette with crispy vegetables and shrimps*

Salade chinoise, cylindre de crevette croustillant
Chinese salad, crispy shrimp cylinder

Assortiment de Dim Sum à la vapeur : Ha Kao aux crevettes,
Siu mai aux crevettes et poulet, Rouleaux de riz rouge aux crevettes
*Steamed dim sum assortment: Ha Kao shrimp, Shrimp and chicken siu mai,
Red rice rolls with prawns*

Soupe de fruits de mer « hot and sour » et son ravioli
Hot and sour seafood soup and its ravioli

Vapeur de langoustine et noix de Saint-Jacques, vermicelles de riz, sauce à l'ail
Steamed langoustine and scallops, rice vermicelli and garlic sauce

Sauté de bœuf basilic
Beef and basil stir-fry

Suprême de canard laqué
Peking duck

Filet de turbot sauce aux prunes et haricots noirs
Sautéed turbot fillet with plum sauce and black bean sauce

Pudding à la noix de coco et soupe de mangue
Coconut pudding served with mango sauce

175 Chf / pers. 80 Chf / enfant de 4 à 12 ans
Hors boissons - *Excluding beverages*

Renseignements et réservation au +41 (0)22 959 58 88

LES OFFRES DE SÉJOUR



POUR VOTRE SÉJOUR DU 24 AU 25 DÉCEMBRE 2019

- Un accueil spécial « Fêtes » en chambre
- Petit déjeuner en chambre ou au restaurant
- Un surclassement garanti dans la catégorie supérieure, à la réservation
- Le réveillon de Noël pour 2 personnes au restaurant Le Loti (hors boissons)
- Distribution des cadeaux aux enfants par le Père Noël autour d'un buffet de délices le 25 décembre de 12h à 17h
- Un soin* d'une heure au Spa Nescens
- Libre accès** au Spa Nescens de plus de 2 500 m² avec piscine intérieure, sauna, hammam...
- Libre accès à La Petite Réserve pour les enfants de 6 mois à 13 ans, tous les jours de 9 h à 18 h
- Boissons non-alcoolisées offertes dans le mini-bar
- WiFi gratuit

* Valeur maximum du soin : 200 Chf

** Accès réservé aux hôtes de plus de 14 ans

Chambre Supérieure dès 990 Chf pour 1 nuit
Junior Suite dès 1 740 Chf pour 1 nuit

Offre forfaitaire valable pour la nuit du 24 au 25 décembre 2019, sur la base d'une occupation double.
Tarif spécial sur demande pour les nuits supplémentaires.

L'hébergement des enfants de moins de 14 ans en chambre séparée vous est proposé à 50 % du meilleur tarif du jour.

Renseignements et réservation au +41 (0)22 959 59 01

OFFER VALID FOR YOUR STAY FROM 24 TO 25 DECEMBER 2019

- *In-room Christmas welcome*
- *Breakfast in your room or in the restaurant*
- *A guaranteed upgrade to the next category, time of booking*
- *Christmas Eve dinner for two persons at the Loti restaurant (excluding beverages)*
- *Santa Claus will distribute gifts to children from 12 noon to 5pm on December 25th alongside a buffet filled with tasty treats*
- *A one-hour treatment** at the Spa Nescens*
- *Free access** to our 2,500sqm Spa Nescens with indoor pool, sauna, hammam...*
- *Free access to La Petite Réserve for children from six months to 13 years old, daily from 9am to 6pm*
- *Complimentary soft drinks from the mini-bar*
- *Complimentary WiFi*

* Maximum value of the treatment: 200 Chf

** Admittance only for guests aged 14 and over

From 990 Chf in a Superior Room, for 1 night
From 1 740 Chf in a Junior Suite, for 1 night

Offer valid for a one-night stay with an arrival on December 24th 2019, based on double occupancy.
Special rates are available for additional nights.

Children below the age of 14 may be accommodated in a separate room at 50 % off the best available rate.

For information and bookings, call +41 (0)22 959 59 01



OFFRE RÉVEILLON D'EXCEPTION

POUR VOTRE SÉJOUR DU 31 DÉCEMBRE 2019 AU 1^{ER} JANVIER 2020

- Un accueil spécial « Fêtes » en chambre
- Petit déjeuner en chambre ou au restaurant
- Le réveillon de la Saint Sylvestre pour deux personnes dans l'un de nos 2 restaurants ou notre Bar (Dîner de fête avec animation musicale live, fin de soirée festive au Bar - hors boissons)
- Libre accès* au Spa Nescens de 2 500 m² avec piscine intérieure, sauna, hammam...
- Libre accès à La Petite Réserve pour les enfants de 6 mois à 13 ans, tous les jours de 9h à 18h
- Boissons non-alcoolisées offertes dans le mini-bar
- WiFi gratuit

* Accès réservé aux hôtes de plus de 14 ans

Chambre Supérieure dès 1 100 Chf pour 1 nuit
Junior Suite dès 1 900 Chf pour 1 nuit

Offre forfaitaire valable pour la nuit du 31 décembre 2019 au 1^{er} janvier 2020, sur la base d'une occupation double.
Tarif spécial pour les nuits supplémentaires.

L'hébergement des enfants de moins de 14 ans en chambre séparée vous est proposé à 50 % du meilleur tarif du jour.

Renseignements et réservation au +41 (0)22 959 59 01

OFFER VALID FOR YOUR STAY FROM 31 DECEMBER 2019 TO 1 JANUARY 2020

- *In-room festive welcome*
- *Breakfast in your room or in the restaurant*
- *New Year's Eve for two in one of our two restaurants or the Bar (Dinner excluding beverages with live music followed by a festive evening in the bar)*
- *Free access* to our 2,500sqm Spa Nescens with indoor pool, sauna, hammam...*
- *Free access to La Petite Réserve for children from six months to 13 years old, daily from 9am to 6pm*
- *Complimentary soft drinks from the mini-bar*
- *Complimentary WiFi*

* Admittance only for guests aged 14 and over

From 1 100 Chf in a Superior Room, for 1 night
From 1 900 Chf in a Junior Suite, for 1 night

Offer valid for a one-night stay with an arrival on December 31st 2019, based on double occupancy.
Special rate for additional nights.

Children below the age of 14 may be accommodated in a separate room at 50 % off the best available rate.

For information and bookings, call +41 (0)22 959 59 01

LES CADEAUX

Inoubliables, ils invitent à vivre l'instant présent pleinement, à travers un moment rare, spécialement choisi pour faire plaisir à ceux que vous aimez ou à ceux que vous souhaitez remercier de la plus délicieuse manière qui soit. Un brunch gastronomique au Loti, un dîner au Tsé Fung, le seul restaurant chinois étoilé de Suisse, un soin divin au Spa Nescens, une nuit dans le décor enchanté de La Réserve Genève... Ici, le Père Noël ne manque jamais d'inspiration.

Unforgettable, they are an invitation to live the present intensely, through a rare moment, specially chosen to delight those you love or those you wish to thank in the most delicious way possible. A gourmet brunch at Le Loti; a dinner at Le Tsé Fung, the only Michelin-starred Chinese restaurant in Switzerland; a delectable treatment at the Spa Nescens; a night in the enchanting decor of La Réserve Genève... This is a place where Santa Claus is never short on inspiration.

Réservez votre bon cadeau
Reserve your gift voucher
+41 (0)22 959 59 01 - www.lareserve-geneve.com

Votre réception OU ÉVÉNEMENT



Vous souhaitez organiser un événement exclusif pour vos proches ou vos relations professionnelles, nous serons ravis d'imaginer avec vous une soirée festive, un cocktail dînatoire, un dîner d'exception qui combleront vos attentes et séduiront vos invités. Que ce soit au Lodge, au Loti ou au restaurant étoilé Michelin Le Tsé Fung, soyez assuré que toutes nos équipes seront mobilisées pour le succès de votre réception.

Menu à partir de 95 Chf au Lodge et au Loti, à partir de 125 Chf au Tsé Fung.
Cocktail dînatoire avec stations live cooking au Lodge à partir de 95 Chf.

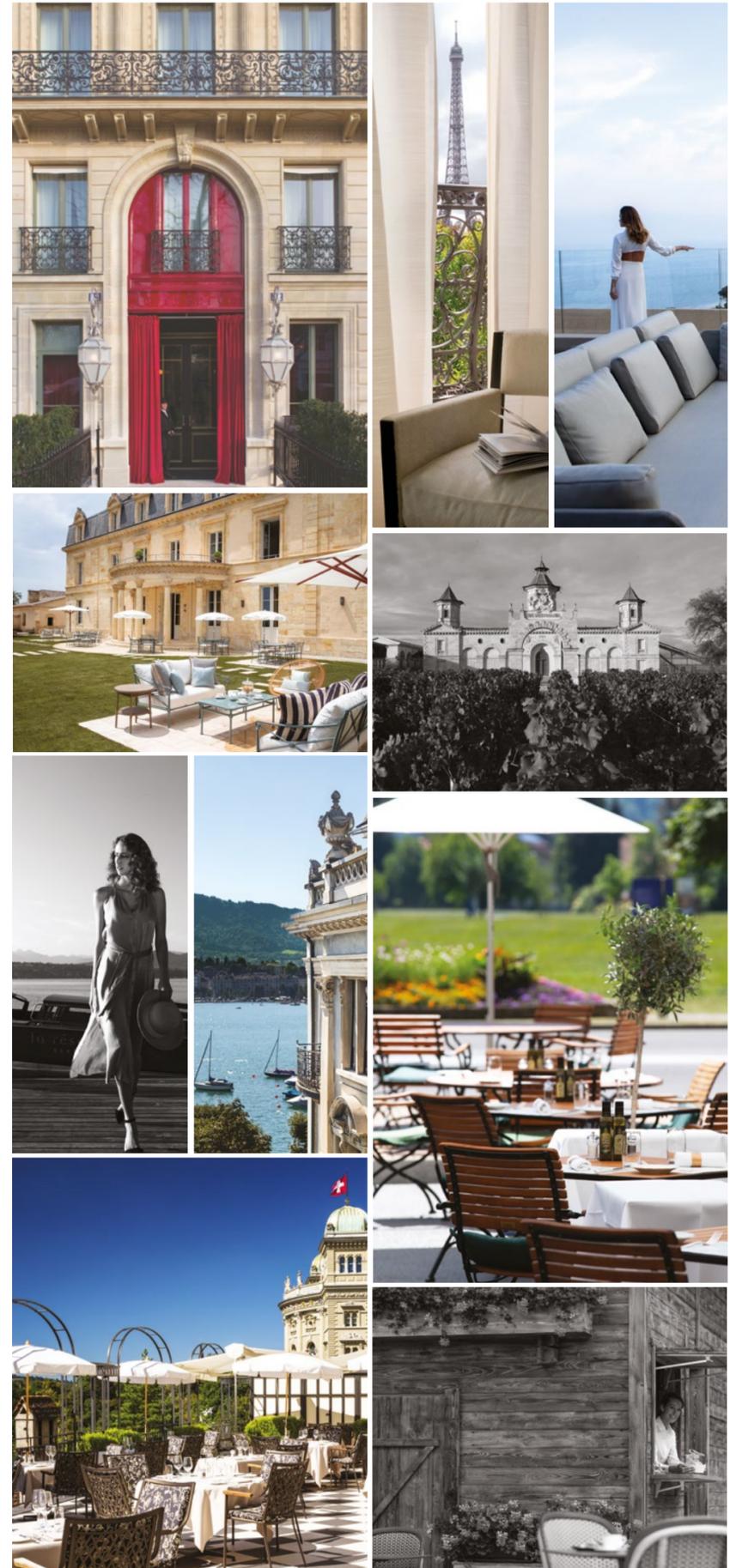
If you wish to organize an exclusive event for your family or business relations, we will be delighted to work with you to create a festive evening, a cocktail reception or an exceptional dinner that will satisfy your expectations and please your guests. Whether at Le Lodge, Le Loti or the Michelin-starred Tsé Fung restaurant, rest assured that our teams will do everything in their power to ensure the success of your reception.

*Menu from 95 Chf at Le Lodge and Le Loti, from 125 Chf at Le Tsé Fung.
Cocktail reception with live cooking stations in Le Lodge from 95 Chf.*

Renseignements et réservation au +41 (0)22 959 59 67

- LA RÉSERVE PARIS HOTEL AND SPA
- LA RÉSERVE PARIS APARTMENTS
- LA RÉSERVE RAMATUELLE HOTEL, SPA AND VILLAS
- LA MAISON D'ESTOURNEL SAINT-ESTÈPHE NEW
- LA CHARTREUSE DE COS D'ESTOURNEL

- LA RÉSERVE GENÈVE HOTEL, SPA AND VILLA
- LA RÉSERVE EDEN AU LAC ZÜRICH OUVERTURE DÉCEMBRE
- VICTORIA JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA INTERLAKEN
- BELLEVUE PALACE BERN
- CRANS AMBASSADOR CRANS-MONTANA
- SCHWEIZERHOF ZERMATT



Michel Reybrier HOSPITALITY