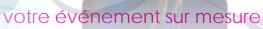
idées de thèmes 2014













une ambiance son live ou DJ, une régie son ou lumière

un reportage photo, vidéo, une animation micro de votre event

une cuisine moléculaire, italienne, du mobilier, un art de la table

une prestation artistique, une chorégraphie

une atmosphère ou un décor, une création graphique

le consulting de votre event, la recherche d'un lieu





une prestation complète

l'Athénée 4, la Cave, la Société de Lecture, Palais de l'Athénée

l'Oli Bar, le théâtre de l'Espérance, les Salons

la Villa Sarasin, le Manège d'Onex

le Château des Bois, le Château de Coppet

le restaurant du Vieux Bois, le musée de l'Ariana

la Halle des Sablières, le Centre Hippomène

le Domaine de Plein Vent, les Terrasses du Vieux Clocher

l'Events Center- la Praille, le MAMCO, l'Espace R

le domaine de la Côte d'Or

et bien d'autres encore...





de nombreux lieux









en clin d'œil au Blue Note... à partir de 1 100.-

Nous vous proposons d'accueillir vos invités dans une ambiance très tamisée, de concert et qui permettra de faire ressortir ces notes bleues lumineuses sur les murs.

Avec des PAR bleus & gobos sur des lyres, les notes bleues « flotteront » sur les murs , habillés de portraits de jazzmen

pour accueillir vos invités... à partir de 18.- / pax

Pour accueillir chacun de vos convives et les plonger dans le thème de la soirée, nous vous proposons de leur offrir chacun ce cadeau... pour les messieurs, un chapeau haut de forme ou borsalino & pour ces dames un véritable boa en plume d'oie

pour le jazz & pour le reste... à partir de 1 600.-

Si vous souhaitez une soirée raffinée, nous vous proposons un duo chanteuse & clavier, un DJ prenant le relais pour mettre une toute autre ambiance. Nous pouvons vous proposer une ambiance plus festive avec une formation jazz complète ainsi qu'un excellent claquettiste

pour la partie dansante... à partir de 2 000.-

4 danseurs animeront donc, dans un premier temps, une séquence d'initiation pour ensuite finir par une démonstration... ce qui permettra en quelque sorte d'ouvrir la partie dansante de la soirée...

Geneva Jazz Session... à partir de 4 700.-





des percussions cubaines... à partir de 2 500.-

vos invités seront accueillis par une formation de percussions cubaines (congas, chekeré & guiro) en accompagnement du cocktail de bienvenue pour une convivialité toute latine...

DJ, sono & lights... à partir de 1 800.-

la mise en place d'une scène, avec éclairage spécifique, permettant d'accueillir toute performance scénique, la sonorisation complète de votre soirée qui se prolongera au son d'un DJ qui alternera rythmes latino & électro

comme au Habana Café... à partir de 1 600.-

un comptoir à l'ancienne avec des petites tables de bistrots, des chaises en bois & de grands parasols... ambiance Habana Café, avec des visuels des années 50 & 60

démonstration salsa... à partir de 1 800.-

en fin de dîner & afin d'ouvrir les véritables festivités, une formation de danseurs « latino » nous offrira une démonstration... un ravissement garanti!

Sayeur

Soirée Salsa Club... à partir de 5 900.-









pour vous accueillir... à partir de 1 500.-

De petits îlots de sable avec transats, parasols & de nombreux éléments lumineux à commencer par le bar viendront parfaire l'ambiance...

DJ, sono & lights... à partir de 2 500.

Un DJ capable d'assurer tout type de musique, une sono complète & un light show conséquent pour une vraie ambiance Ibiza (en fonction du nombre de personnes)

les artistes... à partir de 2 400.-

Nous pouvons vous propose<mark>r u</mark>n duo entre le DJ & un groupe de percussions brésiliennes pour une fête dont on vous reparlera!

Des danseuses sur podium, un bartender jongleur & cracheur de feu peuvent compléter cette soirée



Ibiza Attitude... à partir de 6 400.-





pour vous accueillir... à partir de 3 500.-

Plusieurs jolis modèles chromés & customisés vous accueilleront sur des podiums (minimum de 4 modèles) avec projecteur braqué Des hôtesses (type salon de l'auto) peuvent passer de modèle en modèle pour les chevaucher

Des baby foot, un jeux de fléchettes pour une ambiance conviviale Un vrai tatoueur ou au choix un faux pourra proposer des tatouages très bickers

Un écran de 4m2 diffusant des images d'Easy Rider & autres Fast & Furious

un peu d'action... à partir de 2 500.-

On peut imaginer l'arrivée de votre directeur en Harley, faire poser certains sur la Harley avec BB à vos côtés, ou créer le buzz en demandant dans les invitations qui se fera tatouer à l'occasion de cette soirée...

les artistes pour mettre le feu... à partir de 1 800.-

Un spectacle artistique autour du feu & de la lumière en plusieurs passage http://www.youtube.com/user/CompagnieLumen#p/a/f/2/ZFdnRzmGs8E

Une prestation chantée féminine... BB sur sa Harley tout de cuir vêtue & une ou 2 autres chansons de BB, avec un tour entre les tables http://www.sandysims.com

la nuit des bikers... à partir de 5 300.-









pour vous accueillir... à partir de 1 100.-

Vous seront servis toutes sortes de cocktails réalisés minute & servis dans nos fameuses flutes lumineuses par une équipe de barmen événementiels dont un barman jongleur qui, au cours de la soirée, réalisera pour vos convives, un numéro de cracheur de feu...

les artistes... à partir de 2 400.-

Nous pouvons vous proposer un duo entre le DJ & un groupe de percussions brésiliennes pour une fête dont on vous reparlera!









DJ Jésus, sono & lights... 3 500.-

Un DJ qui alternera tubes du moment & variété internationale & qui se déguise en fonction des titres (ambiance assurée), une sono complète & un light show

le thème lumineux... à partir de 1 800.

Les bars lumineux à led, les manges debout lumineux, les cerisiers à led, les flutes, les vasques, les bracelets pour vos invités pour les emmener dans une ambiance de fête

la Nuit Lumineuse... à partir de 6 400.-

Le cocktail 10 pièces

Le Fusion

le sucettes

foie gras au chocolat amer & grué de cacao thon brulé aux herbes mini tomates d'amour au basilic frit rouleau de gambas & légumes croquants à la thaï

Les verrines

saumon fumé & crème montée à la vodka potage glacé d'asperge, espuma à la muscade

le chaud

mini croques monsieur : le classique au cumin & le saumon fumé à l'aneth croquant de volaille « pané coco », lait de coco & éclat d'arachide

le sucré

Miroir chocolat, coulis de framboise

Pyramide de macarons multicolore « maison » - 12 parfums



Sayeula gastronomie

Le cocktail dînatoire

L'Italie

Le froid

olives marinées, crevettes panées & crème d'ail petits fromages frais de brebis poivrons & courgettes grillées & marinés à l'huile d'olive et à l'ail gaspacho andalou assortiment de crudités : tomates cerises, carottes, concombre, céleri, sauces anchoïade & gribiche

Les porcelaines

tartare de tomates, rouget & rouille, tomate séchée, mozarella & pesto, tapenade & copeaux de parmesan

Le chaud en live cook

risottos crémés au mascarpone finition minute, au choix : champignons des bois ou scampis sautées à l'ail piccata de volaille à la milanaise

Le sucré

grand buffet de desserts

5 entremets différents & salade de fruits frais
pyramide de macarons multicolores « maison »





Le cocktail dînatoire

Cuisine Moléculaire

Le froid

Carpaccio de boeuf sur croûte de tapenade & parmesan Cake à la courgette aux poivrons piquillos, perle sphérique de mozzarella

Dos de saumon, pois croustillants au wasabi, sel d'Hawaï Olive sphérique façon Ferran Adrià

Quintessence de tomate et son eau parfumée au gingembre Tartine de céréales, « son oeuf parfait à 67°C » & chorizo

Le chaud

Le shampoing citrique au soja basilic et gambas épicé
Ravioli de brioche à la mozzarella et huile de truffe noire
Croquette de céréales aux saveurs indiennes, vinaigrette tandoori
Sucettes de volaille aux épices douces, sauce saté
Kefta d'agneau et son sel à râper à la menthe fraiche
Blinis nitro à la noix de coco, caviar de basilic au café
(cuisson à l'azote liquide)

Le sucré

Espuma de crème brûlée pétillante à la cardamome Souffle du dragon de pain d'épice, à -196°C, fève de cacao imaginaire Framboise au carré (fond de tartelette sucrée, guimauve semi-liquide à la vanille, framboises fraîches)





Geneva Jazz Session

Dîner Spectacle

le cocktail

sucette foie gras & chocolat amer sucette mozzarella, tomate séchée & pesto palet de pommes ratte & caviar de hareng rouleau de crevette aux légumes croquants à la thaï mini croques monsieur : le classique & le saumon fumé

le dîner

crème de potimarron aux écrevisses

le saumon en 3 façons, petit toast brioché & crème aigre

aiguillettes de canard rôti, réduction de Juliénas & sa figue, gratin cerclé

fondant miroir au chocolat & soupe de fruits rouges glacée



