

## NORTH MIZNON Inspiré par: Eyal Shani and Shahar Segal

### UNE AVENTURE ÉPICURIENNE SANS PAREILLE

Comme dans tous les établissements de Shani, North Miznon propose des plats qui mettent à l'honneur les richesses de la terre et de la mer. **Ses menus, qui changent tous les jours, sont basés sur les poissons les plus frais et les légumes de saison**, ainsi que des viandes de la plus haute qualité. Tout cela se traduit par des plats riches en saveurs, magnifiquement présentés et entièrement destinés à être partagés. Avec des pâtes maison et des desserts simples et exquis, ce sont des plats qui créent un sentiment de communauté et de vitalité à chaque table.

### POUR LES GRANDS ÉVÈNEMENTS DE LA VIE NOUS VOUS PROPOSONS

1)

Pour les tables qui peuvent accueillir de 10 à 18 personnes : tous les groupes sont servis un menu, au prix classique de chf 95.00, ou au prix premium de chf 129.00 par personne. Les menus ne comprennent pas les boissons.

**Le menu est déterminé le jour même du service**, en fonction du marché, mais nous vous garantissons un festin complet de légumes du marché, de poissons sauvages et du Lac, de viandes d'exception et de desserts maison. **L'entièreté de nos plats sont servis au centre de table, dans un esprit convivial, festif de partage**. Nous pouvons répondre à la plupart des allergies et des restrictions alimentaires. Donc n'hésitez surtout pas à nous en faire part.

Par respect pour les produits **et nos chefs nous installons uniquement les tables lorsqu'elles sont complètes**, et les menus non décommandés 24h avant sont facturés. Une carte de crédit ou un acompte est nécessaire pour confirmer la réservation.

2)

Pour les groupes de 19 à 28 personnes votre dîner se déroulera dans notre salle semi-privée appelée simplement « Salle à Manger ». **Vous bénéficierez du service d'un barman attitré et d'une expérience plus personnalisée**. Un minimum de dépense en restauration & boissons de CHF 6'000.00 est requis et un prépaiement de 50 % est nécessaire. L'annulation n'est pas possible.

3)

Pour les gigantesques occasions vous avez la possibilité **de privatiser totalement notre établissement**. Soit pour un festin assis. Soit pour un festin debout, avec un menu cuisiné et dessiné pour vous en salle. Soit faire venir notre équipe dans le lieu de votre choix. Veuillez nous contacter directement pour plus d'informations.

fabian@chezcalvin.com

Inspiré par | Eyal Shani  
Chef | Florian Fontaine  
Restaurateur | Fabian Affentranger