

PRESTATIONS  
ÉVÈNEMENTIELLES  
CHEZ CALVIN & CRUDO7  
SAISON 2025 - 2026



# CHEZ CALVIN

2 RUE DU NANT, 1207 GENÈVE

Crée en 2017 par l'entrepreneur Fabian Affentranger, cet établissement est désormais incontournable à Genève. Nichée dans l'ancienne mairie des Eaux-Vives construite en 1909 et classée au patrimoine, la Brasserie Chez Calvin offre un cadre époustouflant avec une hauteur sous plafond de plus de 5 mètres, des vitres dignes d'une cathédrale, et un imposant bar en cuivre oval.

L'atmosphère qui y règne rappelle la légèreté du vieux Paris où régnait la joie et la culture du partage. Chez Calvin on mange, on boit, on se divertit, on fait des rencontres, on s'évade.

Au fil des années le patron des lieux a imaginé différents concepts éphémères créatifs, en accueillant des chefs résidents internationaux et en variant les décors.

**Venez profiter de ce lieu magique afin de sublimer votre évènement.**

## UNE PRIVATISATION TOTALE

Il est possible de privatiser le restaurant et bar entier avec les configurations suivantes :

- dîner assis jusqu'à 80 personnes repartis sur 5 tables (ou d'avantage de tables)
- cocktail dînatoire jusqu'à 110 personnes avec accès au bar, tables hautes, ateliers de live-cooking et wine tastings.

*Afin de garantir la privatisation totale, un minimum de consommation en restauration et boissons est requis.*

De septembre à novembre et de janvier à mars :

- du lundi au mercredi : CHF 7'000
- du jeudi au dimanche : CHF 18'000

Décembre :

- du lundi au mercredi : CHF 10'000
- du jeudi au dimanche : CHF 20'000

## UNE PRIVATISATION PARTIELLE

La salle à manger, une alcôve semi privée, qui surplombe l'établissement est disponible en privatisation partielle, dans les configurations suivantes :

- dîner assis jusqu'à 27 personnes, autour de la même table en forme de grand « L ».
- cocktail dînatoire debout jusqu'à 30 personnes avec un petit bar privé, des tables hautes, tabourets et possibilité d'insérer un live cooking.

*Afin de garantir la privatisation totale de la salle à manger, un minimum de consommation en restauration et boissons est requis.*

De septembre à novembre et de janvier à mars :

- du lundi au mercredi : CHF 2'500
- du jeudi au dimanche : CHF 3'500

Décembre :

- du lundi au mercredi : CHF 3'500
- du jeudi au dimanche : CHF 4'000

## PRIVATISATION DE L'ANGLE DU BAR

Pour une expérience plus décontractée il est également possible de réserver l'angle complet du bar, pour environ 30 à 40 personnes, debout, avec quelques tabourets. C'est une solution adaptée à un afterwork, ou une deuxième partie de soirée festive. Nous pouvons servir des hors d'œuvres salés et sucrés, cocktails et vins.

**Tarifs sur demande.**

## NOS MENUS

Nous proposons trois types de menus, hors boissons :

- menu découverte dès chf 89.00 pp.
- menu de fête dès 125.00 pp.

Dans les 2 cas de figure, les entrées sont servies dans un esprit convivial de partage, au centre de la table. Pour le plat, un choix entre viande et poissons ou végétarien est proposé, et le dessert, à nouveau servi dans un esprit festif de partage.

**Les vins et cocktails sont à choisir à la carte.**

---

# CRUDO7

7 RUE DU LAC, 1207 GENÈVE

---

L'établissement Crudo7, anciennement connu sous L'Esquisse, a été repris par Fabian Affentranger en 2021. Intime et discret, de taille confidentielle, il a toujours été prisé par les milieux de l'art, de la mode et de la fête. Aujourd'hui il propose une cuisine d'inspiration Levantine et une atmosphère éclectique, où tout peut arriver.

**Parfait pour un moment de célébration intime.**

## UNE PRIVATISATION TOTALE

Il est possible de privatiser le restaurant entier avec les configurations suivantes :

- dîner assis jusqu'à 60 personnes repartis sur plusieurs tables, sur les deux niveaux du restaurant.
- cocktail dînatoire en flying jusqu'à 75 personnes avec accès au bar, tables hautes, tabourets et quelques assises et ateliers de live-cooking.

*Afin de garantir la privatisation totale, un minimum de consommation en restauration et boissons est requis.*

Les tarifs actuels :

de septembre à novembre et de janvier à mars :

- du lundi au mercredi : CHF 5'000
- du jeudi au dimanche : CHF 8'000

décembre

- du lundi au mercredi : CHF 8'000
- du jeudi au dimanche : CHF 10'000

## NOS MENUS

Nous proposons deux types de menus, hors boissons, les deux entièrement autour du partage. Les différentes assiettes seront servies dans un rythme dicté par le chef, et toutes disposées au centre de la table. Nos best-sellers seront mis à l'honneur, en privilégiant un mélange harmonieux entre poissons, viandes et plats végétariens.

- Menu levantin dès chf 75.00 pp.
- Menu inspiration du chef dès chf 89.00 pp.

***Les vins et cocktails sont à choisir à la carte.***

## CONDITIONS GÉNÉRALES DES DEUX ÉTABLISSEMENTS

Afin de garantir les réservations de groupes, une signature d'offre est nécessaire ainsi que le versement d'un acompte de 40 %.

L'évènement est ensuite considéré comme non-annulable, sauf force majeure.

Le nombre final de personnes est à annoncer au plus tard 4 jours avant l'évènement, si la participation finale est plus basse, le client est tout de même tenu au nombre de personnes confirmées au préalable.

Les frais de décoration, impressions, animation, sécurité, photographie, service vestiaire sont en supplément des tarifs annoncés ci-haut.

## ILS NOUS FONT CONFIANCE

Cartier / Omega / L'Oréal / Richemont / Four Seasons / Maserati / WEF / Ecolint / IWC / LODH / Edmond de Rothschild Suisse / Pictet / Trafigura / Somatra / Piasio / Implenla / Lalive / Lentz & Staehelin / Swiss Roc / Bulgari / Clinique des Grangettes / MSC / Bilan / Procter & Gamble / Sotheby's / Société Générale / UBP / UBS



*Informations, images, offres :*

**FABIAN F. AFFENTRANGER**

[fabian@chezcalvin.com](mailto:fabian@chezcalvin.com)

+41 79 310 60 99