

EL MERCADO

by BRÜNCH&BRINNER

MENU BRUNCH

« UN VOYAGE AU-DELÀ DES FRONTIÈRES »

SAMEDI 16 & DIMANCHE 17 SEPTEMBRE

LES SALÉS

Dégustation de fromages & olives
Mix de salades de saison
Burrito de truite fumée
Shashuka & pain naan
Frittata aux champignons
Halloumi breakfast bowl

LES SUCRÉS

Scones, confitures et cream cheese
Macarons à la framboise & Brownies choco-caramel d'Alia
Chia pudding au lait de coco, mangue et curcuma

BOISSONS

Cocktail de bienvenue
Lassi tropical
Chocolat chaud-froid, thé ou café

CHF 60.- / PERS.

CHF 30.- / ENFANTS ENTRE 6 ET 12 ANS

SUR RÉSERVATION

welcome@eastwesthotel.ch

+41 22 708 17 17



MAISON AMARELLA



EL MERCADO
by BRUNCH & BRINNER

PRÉSENTE

MAISON AMARELLA

Maison Amarella est une jeune société fribourgeoise spécialisée dans la confection artisanale de macarons haut de gamme et 100% naturels. Passionnée de pâtisserie depuis des années et grande amatrice de macarons, Alia Adi crée sa propre marque à Riyadh en 2018. En 2019, Alia rentre en Suisse et décide d'installer son laboratoire de production dans son canton natal, Fribourg. En 2023, Maison Amarella gagne le prix à l'innovation au Gulfood à Dubai grâce à sa collection de macarons au sucre de dattes. Aux macarons sont venus se rajouter des mini brownies, sans gluten également, qui se déclinent en plusieurs saveurs.

15, 16 & 17 septembre

Eastwest Hôtel

6 rue de Pâquis, 1201 Genève

EL MERCADO

by BRÜNCH&BRINNER

PRÉSENTE

SWAAP

Société de location de meubles premiums, basée à Nyon (VD), SWAAP offre une solution clé en main, permettant aux clients privés et professionnels d'accéder facilement à une sélection haut de gamme avec la possibilité d'échanger le mobilier souhaité.

SWAAP est une société familiale, éthique et innovante, l'aventure de trois passionnés de design d'intérieur, aux qualités complémentaires :

Carolann Lefeuvre, Deborah Fayon et Stanislas Roux.

En commun, une solide envie de faciliter le quotidien en transmettant instantanément leur goût du beau, du pratique et du confort.

Ils proposent une sélection de mobilier éthique, esthétiquement réussi aux matières nobles et donc durables.

15, 16 & 17 septembre
Hôtel Eastwest
Rue de Pâquis 6, 1201 Genève

swaap!

EL MERCADO

by BRUNCH & BRINNER

PRÉSENTE

KILADA BLUE

Gin KB42 - Un voyage vers
les saveurs de la Grèce

Le Gin KB42 vous transporte instantanément au cœur du Péloponnèse, à Kilada et sa baie d'un bleu méditerranéen intense qui lui a donné son nom. Ce Gin biologique renferme tous les parfums de sa terre: genièvre, romarin, sauge, thym, basilic, citron, camomille, cardamome, coriandre et angélique, sublimés par une distillation dans la plus ancienne distillerie familiale du pays. Chaque gorgée est une expérience gustative des trésors aromatiques de la Grèce.

15, 16 & 17 septembre

Eastwest Hôtel

Rue de Pâquis 6, 1201 Genève



EL MERCADO
by BRÜNCH&BRINNER

PRÉSENTE
INNOSENT

Les Produits Cretan Innozent rendent un hommage excellent à la nature grecque, à la tradition familiale et au régime méditerranéen. De père et mère en fils et fille, d'une famille à l'autre, d'un ami généreux à un ami reconnaissant, les produits purs véhiculent un message d'excellente santé, de haute qualité et de supériorité naturelle.

Des huiles d'olive extra vierges, monovariétales et biologiques, ainsi que des délicieuses olives noires salées, olives vertes cassées et le sel de mer récolté à la main constituent une synthèse nourrissante qui aspire à nous connecter avec les régals merveilleux des délices culinaires de la terre.

15, 16 & 17 septembre
Eastwest Hôtel
Rue de Pâquis 6, 1201 Genève



EL MERCADO

by BRÜNCH&BRINNER

PRÉSENTE L'ARTISTE

HUGUES SIMON

Hugues Simon est un artiste français autodidacte. Après une première carrière dans l'industrie cinématographique à Paris, il s'installe en Suisse et s'attache à la production de contenu audio-visuel ainsi qu'à la communication de marque.

Ce parcours est fondamental dans les thèmes créatifs développés par l'artiste. Vibrantes, ses oeuvres saturées tiennent du big bang émotionnel et fondent, dans une iconographie chaotique, figures excoriées et objets culturels.

15, 16 & 17 septembre

Eastwest Hôtel

Rue de Pâquis 6, 1201 Genève





EL MERCADO

by BRUNCH & BRINNER

PRÉSENTE

LA CRÈMERIE LALUQUE

Frédéric Lалуque, fromager pendant plus 20 ans dans la fromagerie de Bémont dans la vallée de la Brevine, reprend la même fromagerie avec Catherine Lалуque sa femme et créé la Fromagerie de Bemont en 2017. Leur fils Charly Lалуque entra dans la société en 2021 pour créer ensemble une succursale, la Crémèrie Lалуque à Genève.

Le travail acharné et la volonté de réussir leur ont permis de gagner un prix cantonal pour le gruyère AOP en 2018, 1 médaille d'argent au mondial du fromage à Wales (UK) et une médaille d'or au mondial du fromage à Sao Paulo (Brésil) en 2022.



15, 16 & 17 septembre

Hôtel Eastwest

Rue de Pâquis 6, 1201 Genève