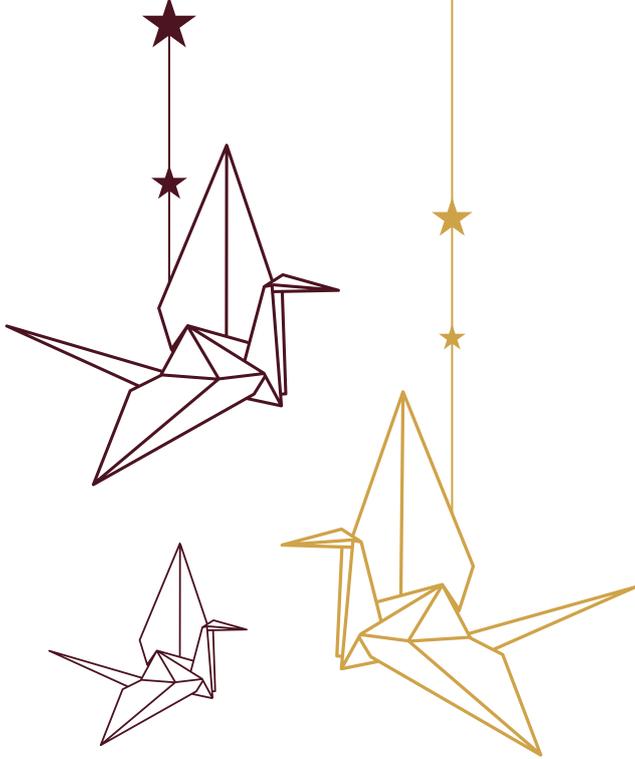


FESTIVE SPARKLES

SEASON 2024



MANDARIN ORIENTAL
GENEVA



UNWRAP THE JOY

Chers Clients,

À l'approche des fêtes de fin d'année, l'ensemble des équipes du Mandarin Oriental, Geneva vous adresse ses vœux les plus chaleureux. Nous sommes ravis de vous présenter notre programme festif, rempli d'expériences raffinées et de délices de saison, parfait pour créer des moments inoubliables avec vos proches.

Cette année, plongez dans l'art de l'origami avec une installation centrale exceptionnelle créée par le célèbre designer belge Charles Kaisin. De nos pâtisseries soigneusement élaborées à nos offres culinaires exquises, chaque création témoigne de l'art et de l'élégance qui caractérisent cette saison festive.

Nous avons hâte de vous accueillir et de partager ensemble cet esprit de fêtes.

Chaleureuses salutations,

Dear Valued Guests,

As the festive season approaches, the entire team at Mandarin Oriental, Geneva, extends our warmest greetings to you. We are excited to unveil our holiday programme, brimming with refined experiences and seasonal delights, perfect for creating unforgettable moments with your loved ones.

This year at Mandarin Oriental, Geneva, immerse yourself in the art of origami with a stunning central installation created by renowned Belgian designer Charles Kaisin. From our meticulously crafted pastries to our exquisite dining offerings, each creation is a testament to the artistry and elegance that define this festive season.

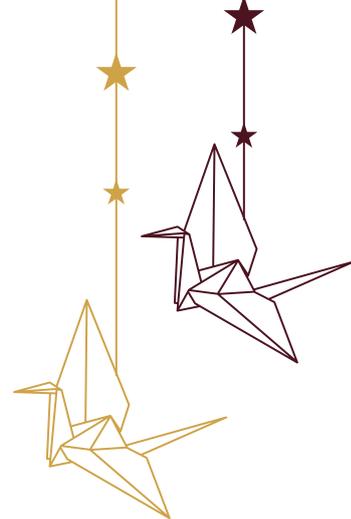
We look forward to welcoming you and sharing this holiday spirit together.

Warm regards,

Mandarin Oriental, Geneva Team

2024

FESTIVE HIGHLIGHTS



CHARLES KAISIN

P.5-7

Découvrez les détails de l'œuvre emblématique de l'artiste, réalisée spécialement pour Mandarin Oriental, Geneva, au cœur de notre lobby.

Discover the details of the artist's iconic work of art, crafted exclusively for Mandarin Oriental, Geneva, in the heart of our lobby.



MO BAR

P.8-9

Bar à Chocolat Chaud en collaboration avec Orfève et menu de fêtes en partenariat avec Telmont et Domaine des Hautes Glaces, pour une saison des fêtes raffinée, gourmande et responsable.

Hot Chocolate Bar in collaboration with Orfève and a festive menu in partnership with Telmont and Domaine des Hautes Glaces, for a refined, opulent and sustainable holiday season.

SACHI

P.10-11

Une sélection de plats spéciaux aux saveurs japonaises exquises pour les fêtes, culminant avec un menu exclusif par Chef Mitsu le 31 décembre.

A selection of special dishes featuring exquisite Japanese flavours for the festive season, culminating in an exclusive menu by Chef Mitsu on 31 December.

FESTIVE TREATS

P.12-13

Une saison des fêtes délicieuse avec la bûche de Noël "Hato", et ses couches savoureuses de chocolat Orfève, et notre Galette des Rois, garnie de frangipane aux amandes de Valence.

A delightful festive season featuring the "Hato" Yule log, with its indulgent layers of Orfève chocolate, alongside our Galette des Rois filled with Valence almond frangipane.



FESTIVE OFFERS

P.15-17

Des offres de séjour pour découvrir Genève sous ses plus belles lumières et vivre des moments magiques.

Special offers to discover Geneva in its finest light and experience magical moments.



MAGIC MOMENTS

P.18-22

Cette saison festive, explorez le marché de Noël de Genève et profitez d'événements passionnants de notre calendrier festif pour créer des expériences de vacances vraiment magiques.

This festive season, explore Geneva's charming Christmas market, and enjoy exciting events from our festive calendar to create a truly magical holiday experience.

ART OF THE

Charles Keirin



ORIGAMI



Cette année au Mandarin Oriental, Geneva, plongez dans l'art de l'origami avec une magnifique installation centrale créée par le célèbre designer belge Charles Kaisin. Reconnu pour ses designs innovants et sa maîtrise du pliage de papier, Kaisin captive les audiences à travers le monde avec ses interprétations uniques de l'origami, le transformant en une forme d'art sophistiquée.

This year at Mandarin Oriental, Geneva, immerse yourself in the art of origami with a stunning central installation created by renowned Belgian designer Charles Kaisin. Known for his innovative designs and mastery of paper folding, Kaisin has captivated audiences around the world with his unique interpretations of origami, transforming it into a sophisticated art form.

ARTFUL ★ FESTIVITIES ★

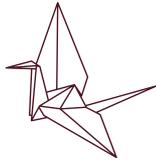
Son œuvre emblématique met en scène des colombes suspendues, soigneusement disposées pour former un majestueux arbre de Noël aérien, évoquant un vol d'oiseaux au cœur de notre lobby.

His latest creation in the centre of our hotel lobby features doves elegantly suspended to form a magnificent aerial Christmas tree, evoking a flight of birds in the heart of our lobby.



Cette installation artistique est un hommage poétique à l'héritage oriental du groupe Mandarin Oriental et à l'esprit d'harmonie des fêtes. Elle sera visible tout au long de la saison festive, offrant une expérience visuelle unique à nos hôtes au cœur de Genève.

This artistic installation stands as a poetic tribute to the oriental heritage of Mandarin Oriental Hotel Group, embodying the spirit of harmony that characterises the festive season. On display throughout this holiday period, it offers our guests a truly unique visual experience in the heart of Geneva.



“ CE
NOUVEAU
PROJET RÉINVENTE
L'ART DE L'ORIGAMI,
EN TRANSFORMANT LE LOBBY
EN UN ESPACE POÉTIQUE OÙ UN
SAPIN D'ORIGAMIS DORÉS SEMBLE
FLOTTER AVEC LÉGÈRETÉ ”

Charles Kaisin

Cette saison, le thème doré symbolise la magie et la prospérité de Noël, illuminant notre espace d'une ambiance chaleureuse et accueillante.

This year, the golden theme symbolises the enchantment and prosperity of Christmas, casting a warm and inviting glow throughout our space.



« C'est avec une grande joie que je poursuis ma collaboration avec le groupe Mandarin Oriental, en créant à nouveau une installation d'origami pour embellir le lobby de la propriété de Genève pendant les fêtes de fin d'année. Après la réalisation d'une installation permanente au Mandarin Oriental Jumeira, Dubai, je suis profondément reconnaissant de cette confiance et impatient de voir cet arbre émerveiller les visiteurs. »

- Charles Kaisin



"I am immensely pleased to renew my collaboration with Mandarin Oriental Hotel Group by creating yet another origami installation to enhance the lobby of their property in Geneva during the festive season. Following the permanent installation created at Mandarin Oriental Jumeira, Dubai, I am deeply grateful for this trust and look forward to seeing this tree welcome and amaze visitors."

MO
BAR



THE FESTIVE INDULGENCE

HOT CHOCOLATE BAR BY MAISON ORFÈVE

Du 18 novembre au 5 janvier, MO Bar vous invite à découvrir son Bar à Chocolat Chaud en collaboration avec la célèbre maison de chocolat genevoise, Orfève. Cet hiver, savourez deux chocolats chauds raffinés, accompagnés de délicieuses pâtisseries.

From 18 November to 5 January, MO Bar invites you to discover its Hot Chocolate Bar in collaboration with the famous Geneva chocolate house, Orfève. This winter, indulge in a selection of two refined hot chocolates, accompanied by exquisite pastries.

Menu disponible de 15h30 à 18h00.
Menu available from 3:30 pm to 6:00 pm.



[Menu](#) | [Book](#)



[Menu](#) | [Book](#)

MO BAR FESTIVE MENU

MO Bar propose un menu de fêtes en partenariat avec la maison de champagne Telmont et la distillerie Domaine des Hautes Glaces, incluant des plats d'exception comme du caviar de la Maison Nordique. Ces mets sont accompagnés du champagne Telmont Brut et du whisky des Hautes Glaces, pour une expérience gustative unique.

MO Bar offers a festive menu in partnership with Telmont champagne house and Domaine des Hautes Glaces distillery, featuring exceptional dishes such as caviar from Maison Nordique. These delights are accompanied by Telmont Brut champagne and Hautes Glaces whisky, creating a unique tasting experience.

Menu disponible du 3 décembre au 5 janvier.
Menu available from 3 December to 5 January.





KANPAI FOR OUR FESTIVE FLAVOURS

SACHI FESTIVE DELIGHTS

Tout au long du mois de décembre, plongez dans un voyage culinaire unique avec des plats spécialement élaborés pour célébrer la magie de la saison festive. Chaque création met en lumière les saveurs japonaises exquises, révélant une harmonie subtile et des textures délicates.

Throughout December, enjoy a unique culinary journey with specially crafted dishes designed to celebrate the magic of the festive season. Each creation showcases exquisite Japanese flavours, revealing a subtle harmony and delicate textures.

Sélection spéciale festive du 1er au 31 décembre.
Special festive selection from 1 to 31 December.



[Menu](#) | [Book](#)



[Menu](#) | [Book](#)

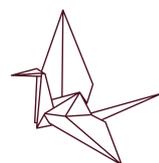
SACHI NEW YEAR'S EVE MENU

Pour célébrer le Nouvel An, SACHI propose un dîner exclusif par Chef Mitsu le 31 décembre, mettant à l'honneur des créations gastronomiques inspirées de la cuisine japonaise raffinée, accompagnées d'une coupe de saké en fût de Tatenokawa.

To celebrate the New Year, SACHI offers an exclusive dinner by Chef Mitsu on 31 December, featuring gourmet creations inspired by refined Japanese cuisine, accompanied by a cup of Sake in the barrel from Tatenokawa.

Menu unique proposé au tarif de CHF 350 par personne, hors boissons.

Menu priced at CHF 350 per person, beverages not included.



HATO

YULE LOG



Notre Chef Pâtissier, Michaël Perrichon, présente la délicieuse bûche de Noël "Hato", inspirée par l'art de l'origami. Signifiant "colombe" en japonais, "Hato" évoque harmonie et beauté, rendant hommage à l'esprit festif. Cette création exquise dévoile des couches de gourmandise, enveloppées dans du chocolat Orfèvre.

Our Pastry Chef, Michaël Perrichon, presents the delightful 'Hato' yule log, inspired by the art of origami. Meaning "dove" in Japanese, "Hato" evokes harmony and beauty, paying tribute to the festive spirit. This exquisite creation offers layers of indulgence, wrapped in Orfèvre chocolate.

Composée d'un biscuit aux éclats de cacao, de granola croustillant, de namelaka au chocolat Quillabamba 70%, de mousse au chocolat San Ignacio 70% et de sablé au cacao.

Made with a delicate cocoa nib biscuit, crunchy granola, Quillabamba 70% chocolate namelaka, San Ignacio 70% chocolate mousse, and cocoa shortbread.

Disponible à emporter du 18 décembre au 2 janvier au tarif de CHF 68 pour 6/8 personnes. Sur commande 48h en avance.

Available for takeaway from 18 December to 2 January for CHF 68 for 6/8 people. Order 48 hours in advance.

Book

KING'S CAKE



Savourez notre Galette des Rois, mettant en vedette une riche frangipane à base d'amandes de Valence. Un mélange parfait de tradition et de gourmandise, cette délicieuse pâtisserie est idéale pour conclure la saison festive.

Savour our Galette des Rois, featuring a rich frangipane made with Valencia almonds. A perfect blend of tradition and indulgence, this delightful pastry is ideal for concluding the festive season in style.

Disponible à emporter du 4 au 21 janvier au tarif de CHF 44 pour 6/8 personnes. Sur commande 48h en avance.

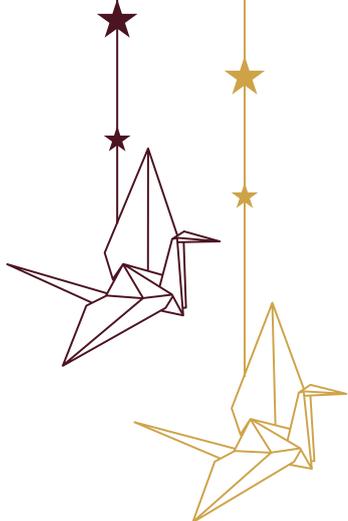
Available for takeaway from 4 to 21 January for CHF 44 for 6/8 people. Order 48 hours in advance.

Book

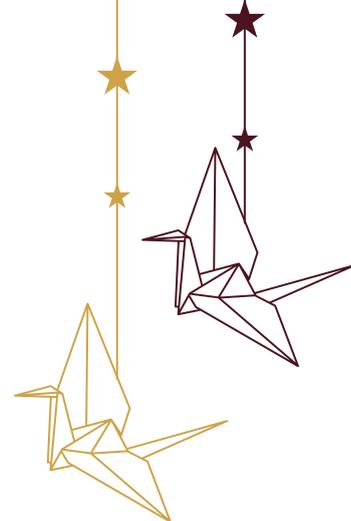
SEASONS



SPARKLE



ENCHANTING GENEVA



Pour celles et ceux qui souhaitent explorer Genève sous ses plus belles lumières, notre offre Season's Sparkle promet un séjour magique.

Valable du 18 novembre 2024 au 5 janvier 2025.

- Une nuit en chambre ou suite.
- Le petit-déjeuner complet quotidien pour deux personnes.
- Une bouteille de champagne Telmont Réserve Brut et des délices festifs à votre arrivée.
- Un crédit repas par séjour de 50 CHF pour une réservation de chambre et de 100 CHF pour une réservation de suite.
- Un goûter au Bar à Chocolat Chaud au MO Bar pour deux personnes.

For those who wish to explore Geneva in its finest light, our Season's Sparkle offer promises a magical stay.

Valid from 18 November 2024 until 5 January 2025.

- *One night in a room or suite.*
- *Daily full breakfast for two people.*
- *A bottle of Telmont Réserve Brut champagne and festive treats upon your arrival.*
- *A meal credit of 50 CHF per stay for a room booking and 100 CHF for a suite booking.*
- *An afternoon treat at the Hot Chocolate Bar at MO Bar for two people.*



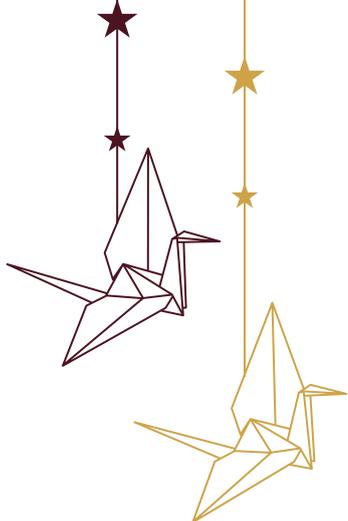
FROM
1115^{CHF}
/ Night

BOOK NOW

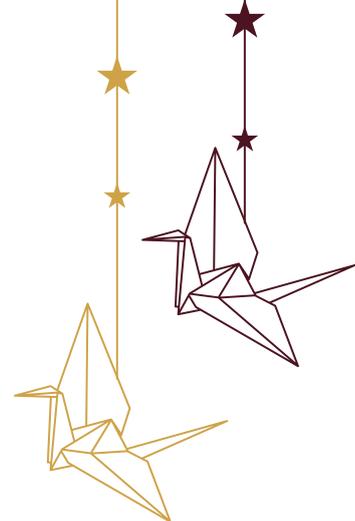
FAMILIES



BY A.O.



CHERISHED MOMENTS



Cette saison festive, plongez avec votre famille dans l'enchantement de Genève avec un séjour festif exceptionnel.

- Votre deuxième chambre à moitié prix.
- Petit-déjeuner pour la famille.
- Remise de 10 % à la boutique Bonpoint, avec livraison gratuite de vos achats à l'hôtel et un cadeau surprise lors de votre visite.
- Un accès exclusif de 45 minutes à notre Kids Club sur le thème des fêtes ou au Bubbles Kids Sports Club, situé à proximité de l'hôtel.
- Les enfants de moins de 12 ans bénéficient de repas gratuits à partir des menus enfants, trois repas par jour, au MO Bar ou dans la chambre.
- Des douceurs saisonnières spéciales pour les enfants en chambre ou suite.
- Accès gratuit à l'espace bien-être de l'hôtel (salle de fitness, sauna, hammam).

This festive season, immerse with your family in the enchantment of Geneva with for an exceptional festive stay.

- *A second room at half price.*
- *Breakfast for the family.*
- *10% discount at the Bonpoint boutique, with free delivery of your purchases to the hotel and a surprise gift during your visit.*
- *A 45-minute exclusive access to our festive-themed Kids Club or at the Bubbles Kids Sports Club, located nearby the hotel.*
- *Children under 12 years of age enjoy complimentary meals from children's menus, three meals per day, at MO Bar or in the room.*
- *Special seasonal treats for children in room or suite.*
- *Complimentary access to the hotel's wellness area (fitness, sauna, hammam).*



FROM
1000^{CHF}
/ Night

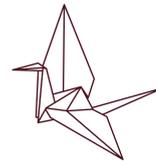
BOOK NOW

WISHING TREE WITH MAKE-A-WISH



Dans un esprit de générosité et de solidarité, Mandarin Oriental, Geneva est fier de renouveler son engagement auprès de [Make-A-Wish Switzerland](#) grâce à un « arbre des vœux » installé dans le hall de l'hôtel.

Nos chers clients sont invités à participer à cette initiative en exauçant les rêves d'enfants malades, en faisant un don ou en offrant un cadeau. Chaque contribution permettra d'apporter un peu de joie à ces enfants pendant la période des fêtes.



The festive season is a time for giving, and guests are invited to help bring happiness to those who need it most. In the hotel lobby, a Wish Tree is adorned with the heartfelt dreams of children supported by [Make-A-Wish Switzerland](#).

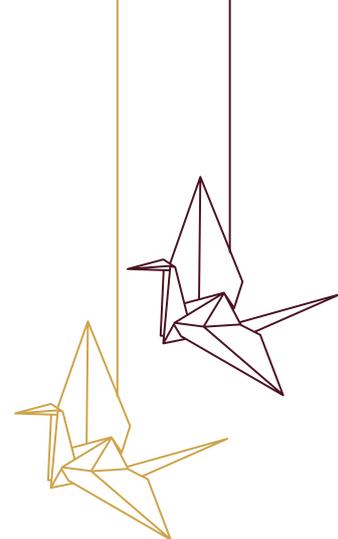
Guests may fulfil a child's wish by offering a gift or making a donation at the reception or concierge desk. Every contribution helps make these dreams a reality.



THE MOST
WONDERFUL
TIME OF THE YEAR



FESTIVE CALENDAR



02/12

MO Bar x Telmont Guest Shift

Débutez cette saison des fêtes au MO Bar avec une soirée mixologie en collaboration avec Telmont et Domaine des Hautes Glaces. Christophe Pinto et le mixologue Alex Francis vous proposent des créations raffinées et innovantes.

Begin this festive season at MO Bar with a mixology evening in collaboration with Telmont and Domaine des Hautes Glaces. Christophe Pinto and mixologist Alex Francis will present refined and innovative creations.



[Book](#)



12/12

Fête de l'Escalade

Chaque décembre, Genève célèbre la Fête de l'Escalade, commémorant sa victoire de 1602 contre l'invasion des Savoyards. Profitez de défilés, de musique traditionnelle et de la célèbre marmite en chocolat tout en participant à des activités médiévales.

Every December, Geneva celebrates the Fête de l'Escalade, marking its 1602 victory over the Savoyards invasion. Enjoy lively parades, traditional music, and the famous chocolate cauldron while participating in medieval-themed activities.

[Learn more](#)

14/12

Christmas Circus

Le Cirque de Noël à Genève est une tradition festive qui émerveille les spectateurs sous le chapiteau de la plaine de Plainpalais. Acrobates, clowns et performances spectaculaires créent un spectacle inoubliable.

The Christmas Circus in Geneva is a festive tradition that delights audiences under the big top in Plainpalais. With acrobats, clowns, and spectacular performances, it offers an unforgettable show.



[Learn more](#)



CHRISTMAS MARKET

Du 21 novembre au 24 décembre 2024, à deux pas de l'hôtel, découvrez Noël au Quai, le marché de Noël de Genève. Installé le long du Quai du Mont-Blanc, ce marché met en avant une variété d'artisans locaux, de plats savoureux, et un programme d'activités pour les enfants. Flânez sur les rives illuminées du lac, et ne manquez pas le célèbre Chalet à Fondue pour une expérience délicieuse.

From 21 November to 24 December 2024, just a short walk from the hotel, discover Noël au Quai, Geneva's Christmas market. Located along the Quai du Mont-Blanc, this market showcases a variety of local artisans, delicious dishes, and a programme of activities for children. Stroll along the illuminated shores of the lake, and don't miss the famous Chalet à Fondue for a delightful experience.



15/12 Skating Rink at Parc des Bastions

Cet hiver, patinez sous les lumières scintillantes à la patinoire en plein air du Parc des Bastions. Un lieu magique pour tous les âges, idéal pour profiter de la saison festive. Ensuite, réchauffez-vous avec une boisson au café voisin.

This winter, skate under the twinkling lights at Parc des Bastions' open-air rink. Perfect for all ages, it's a magical spot to enjoy the festive season. Afterwards, warm up with a drink at the nearby café.

[Learn more](#)

20/12 Kids Club

Du 20 décembre au 6 janvier, les enfants peuvent profiter de notre Kids Club, sous la supervision des parents. Un espace chaleureux dédié où ils pourront s'amuser.

From 20 December to 6 January, children can enjoy our Kids Club under the supervision of parents. A warm dedicated space where they can have fun and unwind.



[Book](#)



31/12 New Year's Eve at SACHI

Célébrez le Nouvel An en beauté chez SACHI avec un menu exclusif signé Chef Mitsu. Savourez des créations raffinées inspirées de la cuisine japonaise.

Celebrate the New Year in style at SACHI with an exclusive menu crafted by Chef Mitsu. Indulge in exquisite dishes inspired by the elegance of Japanese cuisine.

[Menu](#) | [Book](#)

GIFT CARDS



Pour vos cadeaux de fêtes de fin d'année, la carte cadeaux Mandarin Oriental est le choix idéal. Laissez vos proches choisir parmi une infinité de possibilités telles qu'un séjour de rêve, des expériences gastronomiques étoilées ou des soins relaxants au Spa.

Whether planning holiday gifts for families and friends, Mandarin Oriental Gift Cards are a thoughtful choice. Let them choose from endless possibilities such as a memory-making stays, Michelin-starred meals, cocktails with friends or a rejuvenating spa treatment.

Disponible à la réception ou sur notre [site internet](#).

Available at our reception or place your order [online](#).

RESERVATIONS

mogva-reservations@mohg.com

+41 (0) 22 909 00 01

CONCIERGES

mogva-concierge@mohg.com

+41 (0) 22 909 09 39

GROUPS AND EVENTS

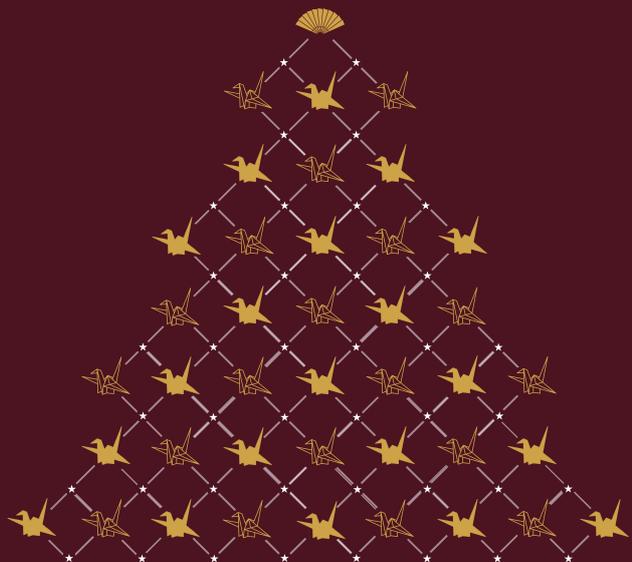
mogva-sales@mohg.com

+41 (0) 22 909 09 09

© @mo_geneva

f Mandarin Oriental, Geneva

#ImAFan



Photography credits: Genève Tourisme, Guillaume Cottancin, Nicolas Stajic



MANDARIN ORIENTAL
GENEVA

Mandarin Oriental, Geneva
Quai Turretini 1, 1201 Geneva
+41 (0) 22 909 00 00
mandarinoriental.com