



LA CARTE DES BANQUETS



La Chaumière célèbre la cuisine sous toutes ses formes. Niché dans la campagne genevoise aux portes de Genève, notre établissement aux multiples facettes ne cessera de vous surprendre. Pour vos événements, laissez-vous séduire par la cuisine de Serge Labrosse et de sa brigade.

Vous souhaitez personnaliser vos événements professionnels ou personnels ? De l'art de la table à l'art floral, nous adaptons notre service à vos exigences et nous travaillons nos plats avec passion.

De la bistronomie à la gastronomie, en passant par la pâtisserie et au fil des saisons, notre sélection de produits passe par les meilleurs fournisseurs de nos régions.

Notre équipe est à votre disposition pour vous établir une offre personnalisée.

N'hésitez pas à nous contacter au + 41 22 784 30 66
ou à nous soumettre votre demande par mail : info@lachaumiere.ch

NOS ESPACES



Selon le nombre de convives, réservez une partie ou l'ensemble du restaurant.

Petit salon	Jusqu'à 14 personnes
Grand salon	Jusqu'à 26 personnes
Salle de restaurant	Jusqu'à 70 couverts en repas Jusqu'à 100 personnes en cocktail
Terrasse	Jusqu'à 200 personnes en cocktail
Tente sur la terrasse (hiver)	Jusqu'à 130 personnes en cocktail
Salle ronde	Dès 15 personnes privatisation
Privatisation totale de l'établissement	150 personnes en cocktail dinatoire

NOS MENUS



*Dès 15 personnes, pour vous assurer le meilleur déroulement de votre service,
un menu unique sera demandé pour l'ensemble de vos convives*

MENU à 60.00

Velouté de Girolles, Foie Gras poêlé
Noisettes du Piémont et Jus réduit

Filet de Loup Snacké
Vierge d'olives et câpres, Pommes Fondantes, Verdure

Entremet Chocolat, Figs et Noisettes du Piémont

MENU à 65.00

Fraicheur de Crabe Amande, Concombre, Faisselle et Citron Vert

Suprême de Volaille Fermière cuite à Basse Température
Champignons et Vin Jaune, Pomme de Terre Fondantes

Entremet Chocolat, Figs et Noisettes du Piémont

MENU à 75.00

Amuse-Bouche

Tartare de daurade, Avocat, Vinaigrette aux Agrumes, Focaccia

Suprême de Volaille Fermière cuite à Basse Température
Champignons et Vin Jaune, Pomme de Terre Fondantes

Entremet Pommes Caramélisées, Spéculoos, Sorbet Pomme Verte

MENU à 80.00

Amuse-bouche

Foie Gras aux Airelles et Poivre de Tasmanie
Noisettes torréfiées et Brioche Dorée

Pièce de Veau Cuit à Basse Température, Jeunes Légumes
Champignons et Vin Jaune, Polenta aux Herbes

Entremet Pommes Caramélisées, Spéculoos, Sorbet Pomme Verte

MENU à 85.00

Fraicheur de Crabe Amande, Concombre, Faisselle et Citron Vert

Velouté de Girolles, Foie Gras poêlé, Noisettes du Piémont et Jus réduit

Filet de bœuf Rôti au Poivre, Jeunes Poireaux, trompettes et Pommes Fondantes

Dôme Chocolat, Poires, Grués Cacao et Sorbet Coing

MENU à 95.00

Amuse-bouche

Foie Gras aux Airelles et Poivre de Tasmanie
Noisettes torréfiées et Brioche Dorée

Ravioles de Cèpes, Céleri, Persil et Crumble Noisettes

Pièce de veau cuite à basse température, jeunes légumes,
Chanterelles, Polenta aux Herbes

Dôme Chocolat, Poires, Grués Cacao et Sorbet Coing

MENU à 115.00

Amuse-bouche

Foie Gras Aux Airelles, Poivre de Tasmanie,
Noisettes Torréfiées et Brioche Dorée

Pavé de bar rôti, Fenouil Confit et olives Taggiate, Soupe de Poissons de Roche

Volaille du Nant d'Avril en Deux Façons
Condiment de Cèpes, Noix, Vin Jaune

Entremet Chocolat Framboise, Sorbet Framboise

MENU à 135.00

Amuse-bouche

Foie Gras Aux Airelles, Poivre de Tasmanie
Noisettes Torréfiées et Brioche Dorée

Pavé de bar rôti, Jus de Coquillages, Caviar et Citron Vert

Filet de Bœuf Wellington, Pommes Mousseline, Jus et Truffe

Entremet Chocolat Framboise, Sorbet Framboise

NOS FORMULES APÉRITIFS & COCKTAILS DÎNATOIRES



Apéritif 1 à Chf 15.00 par personne comprenant

(pour une durée de 30 minutes)

1dl de vin blanc, rouge ou rosé genevois selon le choix du sommelier

1dl d'eau plate ou gazeuse ou de softs

Feuilletés maison

Apéritif 2 à Chf 22.00 par personne comprenant

(pour une durée de 1h)

2dl de vin blanc, rouge ou rosé genevois selon le choix du sommelier

1dl d'eau plate ou gazeuse ou de softs

Feuilletés maison

Apéritif au Champagne à Chf 30.00 par personne comprenant

(pour une durée de 1h)

1dl de champagne

1dl de vin blanc, rouge ou rosé genevois selon le choix du sommelier

1dl d'eau plate ou gazeuse ou de softs

Feuilletés maison

EN COMPLEMENT DE VOTRE APERITIF

Les planches à Chf 9.00 par personne

Planche d'assortiment de fromages suisses

Planche de charcuteries (jambon cru, mortadelle, chorizo, viande des Grisons)

Planche mixte

Formule 3 pièces cocktail à Chf 12.00 par personne

Formule 6 pièces cocktail à Chf 24.00 par personne

Formule 9 pièces cocktail à Chf 36.00 par personne

Formule 12 pièces cocktail à Chf 48.00 par personne

Formule 15 pièces cocktail à Chf 60.00 par personne

Parmi les pièces ci-après (dès 30 personnes)

NOS PIECES COCKTAIL

LE FROID

Bruschetta rilette de féra et pickles
Dips de légumes de saison et yaourt fumé
Bruschetta de tartare de bœuf, mayonnaise estragon
Blinis de brandade de morue, tapenade d'olive
Blinis de tartare de saumon et raifort
Focaccia, tomates confites, Burrata, piment
Blinis de mousse de chèvre frais, radis et pickles
Bruschetta de fine feuille de veau façon Vitello et pickles
Brioche, foie gras, chutney mangue (supplément de Chf 2.00 par personne)

LE CHAUD

Arancini parmesan et tapenade de truffe
Risotto tomates séchées, pesto de roquette
Beignet de poisson croustillant, raifort
Croque-monsieur truffe noire et Brillat-Savarin
Entrecôte, pommes rattes, fleur de sel (suppl. Chf 5.00 par pers. si dans le cocktail 10 pièces)
Perche façon Fish & Chips

LE SUCRÉ

Mœlleux au chocolat
Financier pistache
Assortiment de choux citron, passion, pistache
Assortiment de macarons

NOS ANIMATIONS CULINAIRES

Stand de la Mer à Chf 16.00 par personne

Saumon tranché fumé et mariné
Pain toasté aux algues
Crème aigre
Huitre Roumégous 2 et 3

Stand Tartares à Chf 16.00 par personne

Bœuf de Simmenthal
Saumon d'Ecosse Label Rouge
Pain toasté de campagne
Blinis et crème acidulée

Stand Fromages & Charcuteries à Chf 14.00 par personne

Assortiment de fromages affinés et charcuteries
Pain grillé
Raisin, noix et fruits secs

Stand Risotto à Chf 14.00 par personne

Risotto au Parmesan
Risotto parfum de truffe blanche et noire

Stand Moléculaire à Chf 14.00 par personne

Foie gras – Pain d'épices
Glace foie gras – Grué de cacao

Stand Pâtisserie à Chf 12.00 par personne

Assortiment de pâtisseries

NOTRE CARTE DES DESSERTS, FROMAGES & PÂTISSERIES



Assiette de fromages à Chf 14.00 par personne

Desserts servis à l'assiette à Chf 12.00 par personne

Saint-Honoré vanille et caramel

Entremet exotique

Paris-Brest praliné et vanille

Mille-feuilles pomme et marrons

Cheesecake

Choco Framboise

Forêt Noire

NOS FORFAITS BOISSONS & NOTRE CARTE DES VINS



Forfait minérale et café

Chf 10.00 par personne comprenant :
Eau plate et gazeuse à discrétion
Un café ou un thé

Forfait boissons 1

Chf 35.00 par personne comprenant :
3dl de vin blanc ou rouge genevois selon choix du sommelier
Eau plate et/ou gazeuse à discrétion
Un café ou un thé

Forfait boissons 2

Chf 45.00 par personne comprenant :
5dl de vin blanc ou rouge genevois selon choix du sommelier
Eau plate et/ou gazeuse à discrétion
Un café ou un thé

NOS VINS BLANCS

Chasselas - Domaine des Lolliets - R. Dunand	Chf 44.00
Pinot Gris - Domaine du Clos des Pins - Marc Ramu	Chf 52.00
Tribu d'A - La Tribu d'Aboville - Allegria (Marsanne et Roussane)	Chf 62.00
Pouilly Fuissé - Maison Villards - Château de Lavernette (Chardonnay)	Chf 82.00
Château Neuf du Pape blanc « Janasse » - Mont Redon (Grenache, Clairette et Roussane)	Chf 99.00

NOS VINS ROSÉS

Rosé de Gamay - Domaine Clos des Pins - Marc Ramu	Chf 46.00
Dolce Vita - Allegria - G&D. d'Aboville	Chf 48.00
Domaine d'Ott	Chf 85.00

NOS CHAMPAGNES

La coupe de Champagne Gosset Brut	Chf 19.00
La Flûte enchantée - Domaine S. Dugerdil	Chf 85.00
Gosset Brut	Chf 110.00
Deutz Brut	Chf 110.00
Dom Pérignon Brut	Chf 350.00

NOS VINS ROUGES

Tire-Bouchon - Domaine d'Ouréa à Vacqueyras (Grenache, Carignan et Syrah)	Chf 45.00
Garanoir - Domaine du Paradis - René Burgdorfer	Chf 49.00
Pinot Noir - Domaine du Clos des Pins - Marc Ramu	Chf 56.00
Merlot - Domaine Dugerdil	Chf 63.00
Champs Fleury - Domaine de Beauvent - Bernard Cruz (Merlot et Cabernet Franc)	Chf 65.00
Chassagne-Montrachet Rouge - Michel Niellon (Pinot Noir)	Chf 72.00
Pont des Soupirs - Domaine du Paradis - René Burgdorfer	Chf 75.00
Typiquement Vôtre - Domaine Dugerdil (Merlot et Cabernet Sauvignon)	Chf 85.00
Hauts de Smith - Pessac Léognan (Merlot et Cabernet Sauvignon)	Chf 99.00
Château Haut Breton Larigaudière (Cabernet Sauvignon, Merlot et Petit Verdot)	Chf 125.00

NOS VINS DOUX

Sauvignon doux - Domaine Comtesse Eldegarde - Nicolas Bonnet	Chf 84.00
--	-----------

NOS GRANDS FLACONS

Dolce Vita - Allegria - G&D. d'Aboville	Chf 98.00
Mourvèdre Syrah - « Cousu Main » - La Tribu d'Aboville - Allegria	Chf 126.00
Pont des Soupirs - Domaine du Paradis - René Burgdorfer	Chf 153.00
Petite Arvine - Domaine des Colombes - R. Paccot	Chf 204.00
Dariolo - Philippe Darioli (Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot)	Chf 212.00



Nous nous réjouissons de vous accueillir au
Restaurant La Chaumière !
