



LA CARTE DES BANQUETS

Automne - Hiver



La Chaumière, établissement renommé de la campagne genevoise à Troinex, célèbre la cuisine sous toutes ses formes.

Restaurant aux multiples facettes à laquelle le Chef Serge Labrosse et son équipe ont redonné ses lettres de noblesse, notre sélection de produits passe par les meilleurs fournisseurs de nos régions.

La Brasserie bistronomique, notée 15/20 au Gault et Millau, propose des plats généreux et originaux avec une cuisine authentique, gourmande et diablement subtile. La promesse des meilleurs produits de la nature toujours sublimés.

La Table du 7 est la table gastronomique qui a été récompensée d'une étoile au Michelin.

Plusieurs espaces de réception et séminaires permettent de recevoir des événements privés et professionnels avec une belle proposition de banquets. Vous pourrez personnaliser vos événements, de l'art de la table à l'art floral, nous adaptons notre service à vos exigences.

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 12 personnes
Grand salon	Jusqu'à 24 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 PIÈCES 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 14.00 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



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

Notre sommelier se tient à votre disposition pour un plus grand choix et notre carte des vins variée et régulièrement mise à jour avec de nouvelles références.



Nous nous réjouissons de vous accueillir au
Restaurant La Chaumière !
